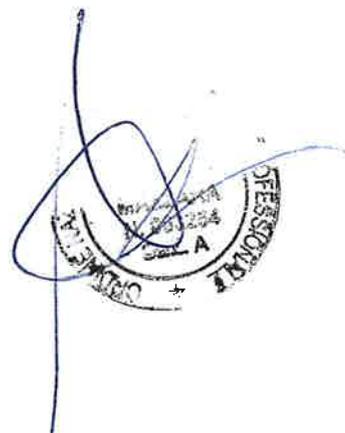


COMUNE DI PARTINICO

Provincia di Palermo

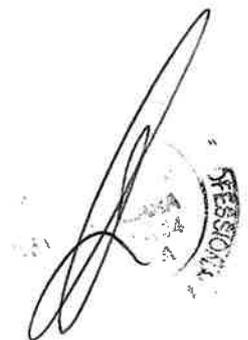
SETTORE SERVIZI ALLA COMUNITA' E ALLA PERSONA

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



INDICE

| Codice | Titolo |
|--------|---|
| 1. | Pane comune |
| 2. | Pane grattugiato |
| 3. | Pasta di semola di grano duro |
| 4. | Paste secche all'uovo |
| 5. | Ravioli o tortellini di carne |
| 6. | Riso Parboiled |
| 7. | Olio di oliva vergine extra |
| 8. | Olio extravergine di oliva in bustine |
| 9. | Pomodori pelati |
| 10. | Zafferano |
| 11. | Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce |
| 12. | Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.) |
| 13. | Prodotti surgelati – caratteristiche |
| 14. | Prodotti congelati – caratteristiche |
| 15. | Pesce congelato – caratteristiche |
| 16. | Filetti di nasello cong. |
| 17. | Filetti di platessa cong. |
| 18. | Zucchine surgelate |
| 19. | Patate a spicchi surgelate |
| 20. | Fagiolini surgelati |
| 21. | Piselli surgelati |
| 22. | Legumi misti surgelati per minestrone |
| 23. | Spinaci surgelati |
| 24. | Carote surgelate |
| 25. | Verdure miste surgelate per minestrone (contorno) |
| 26. | TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO GIOVANE |
| 27. | TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO GIOVANE |
| 28. | TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO |
| 29. | TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO |
| 30. | TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI |
| 31. | Carni sottovuoto – caratteristiche |
| 32. | Bovino giovane fresco refrigerato |
| 33. | Cosce, sottocoste e petti di pollo freschi refrigerati |
| 34. | Tacchino fresco refrigerato |
| 35. | Cosce, sottocoste, petto di tacchino fresco refrigerato |
| 36. | Uova pastorizzate |
| 37. | Parmigiano Reggiano |
| 38. | Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati |
| 39. | Lenticchie secche |
| 40. | Fagioli secchi borlotti |
| 41. | Fagioli secchi cannellini |
| 42. | Miscela legumi secchi 98 |
| 43. | Acqua minerale naturale |
| 44. | Sale iodato |
| 45. | Zucchero semolato |
| 46. | Piatti fondi biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente |
| 47. | Piatti piani biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente |
| 48. | Tovaglioli di carta |
| 49. | Bicchieri biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente |
| 50. | Posate biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente |
| 51. | Tovaglette di carta |
| 52. | Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli |
| 53. | CIPOLLA categoria I |
| 54. | AGLIO categoria I |

A handwritten signature in black ink is written over a circular official stamp. The stamp contains the word "REGIONE" at the top and some illegible text below it.

55. CAROTE categoria I
56. SPINACI – ERBETTE categoria I
57. SEDANO
58. ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE categoria I
59. POMODORI categoria I
60. ZUCCHINE categoria I
61. FAGIOLINI categoria I
62. PISELLI FRESCHI categoria I
63. FAGIOLI FRESCHI categoria I
64. PATATE
65. MELE categoria I
66. PERE categoria I
67. PESCHE categoria I
68. ALBICOCHE categoria I
69. SUSINE (SUSINE) categoria I
70. ARANCE categoria I
71. MANDARINI categoria I
72. CLEMENTINE categoria I
73. UVA DA TAVOLA categoria I
74. FRAGOLE categoria I
75. BANANE
76. CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI
77. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
78. FARINA BIANCA
79. PIZZA
80. PANE SENZA GLUTINE
81. CRACKERS, FETTE BISCOTTATE O GRISSINI SENZA GLUTINE
82. BISCOTTI SENZA GLUTINE
83. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI
84. LIEVITO NATURALE
85. LATTE INTERO UHT (a lunga conservazione)
86. PANNA
87. BURRO DA CENTRIFUGA
88. DESSERT (creme ponte, creme caramel, budino etc.)
89. GELATO
90. MOZZARELLA O FIOR DI LATTE
91. RICOTTA VACCINA-RICOTTA DI PECORA
92. CROCCHETTE DI PATATE
93. LIEVITO PER DOLCI
94. CAVOLFIORI-BROCCOLI FRESCHI
95. FINOCCHI
96. UOVA FRESCHE DI GALLINA
97. ACETO BIANCO
98. LIMONE
99. KIWI
100. FARINA-RIMACINATO DI GRANO DURO



CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI

IL PRESENTE CAPITOLATO PREVEDE LA FORNITURA DI PRODOTTI DA AGRICOLTURA TRADIZIONALE.

E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA E L'INTRODUZIONE DI MATERIE PRIME O DI PRODOTTI COMPOSTI DA MATERIE PRIME MODIFICATE GENETICAMENTE O DERIVATE DA TRATTAMENTI TRANSGENICI.

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 4.07. 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 grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili 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.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992.

3 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.



- 4 **Paste secche 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.
- 5 **Ravioli o tortellini di carne**
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.
- 6 **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.
- 7 **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.
- 8 **Olio extravergine di oliva in bustine**
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.
Deve essere consegnato in bustine dal contenuto netto di 10 g.
- 9 **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, corroioni 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 5 Kg.
- 10 **Zafferano**
Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n°2217 del 12 novembre 1936.
- 11 **Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)**
Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992, n. 107.



Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

12 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'imbballaggio:

-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.

13 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.

14 Prodotti congelati – caratteristiche

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.P.R.26/03/1980, n. 327:

prodotti della pesca: -18°C

burro ed altre sostanze grasse: -18°C ;

gelati (esclusi quelli di frutta): -15°C ;

carni (D.Lgs.286/94 e agg.): -12°C ;

altri alimenti: -10°C .



i veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n.283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs.109/92. Lo scongelamento deve avvenire a temperature comprese tra 0 e 4° C.

È vietato:

- lo scongelamento in acqua
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

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.

15 Pesce congelato – caratteristiche

Il pesce congelato 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.

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 e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

16 Filetti di nasello cong.

Il pesce congelato 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

17 Filetti di platessa cong.

Il pesce congelato 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 ambiente.

I filetti non devono presentare:

-bruciature da freddo

-grumi di sangue

-pinne o resti di pinne

-pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle)

-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 di platessa 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) 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.

18 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%.

19 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%

20 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.



21 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: fin mm. 8-8,5.

22 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

23 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%.

24 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.

25 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.



La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate: 25% +/- 3%
carote: 17% +/- 3%
pomodori: 9% +/- 3%
fagiolini: 8% +/- 3%
borlotti: 7,5% +/- 3%
zucchine: 6,5% +/- 3%
piselli: 10% +/- 3%
porri: 4% +/- 3%
sedano 4% +/- 3%
cavolfiori 4% +/- 3%
verza: 4% +/- 3%
prezzemolo: 0,5% +/- 3%
basilico: 0,5% +/- 3%

26 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO GIOVANE BRIONE

muscoli: bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo.
base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore)

CAPPELLO DA PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)
base ossea: fossa retrospinosa della scapola

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide (parte chiusa)
base ossea: angolo scapolo-omerale

FUSELLO

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)
base ossea: fossa antispinosa della scapola

GERETTO ANTERIORE

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi
base ossea: radio e ulna

PUNTA DI PETTO

muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali
base ossea: prime quattro emisternebre

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo
base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO GIOVANE CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, lungo costale, intercostale
base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco
base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto



base ossea: fossa sacro-iliaca

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio
base ossea: femore e rotula

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: parametrale, bicipite femorale
base ossea: femore (parte esterna)

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso
base ossea: femore (parte esterna)

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi
base ossea: tibia (parte posteriore)

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi
base ossea: tibia

28 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO

ALETTA

Muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso
Base ossea: scapola

TRAVERSINO

Muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte) estensore anteriore del metacarpo
Base ossea: omero

GERETTO DI SPALLA

Muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi
Base ossea: radio e ulna

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo
Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

FIOCCO DI PUNTA

Muscoli: sterno-omeroale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali
Base ossea: prima emisternebra

PUNTA DI MEZZO

Muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte) triangolare dello sterno

Base ossea: rimanenti emisternebre

PANCIA

Muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome
Base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste

29 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO

COSTOLETTE

Muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso



Base ossea: ultime otto vertebre dorsali

NODINI

Muscoli: lungo costale, intercostali

Base ossea: vertebre lombari

SCAMONE

Muscoli: tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto

Base ossea: fossa sacroiliaca

FESA

Muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce)

Base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica

SOTTOFESA

Muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte)

Base ossea: femore e tibia

NOCE

Muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio

Base ossea: femore e rotula

GERETTO POSTERIORE

Muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi

Base ossea: tibia

30 TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

-SPEZZATINO-

Tagli

REALE (Bovino giovane)

SPALLA (bovino giovane)

REALE (Vitello)

SPALLA (vitello)

-BRASATO-

Tagli

SOTTOFESA (bovino giovane)

-COTOLETTE-

Tagli

NOCE (bovino giovane)

PETTO (pollo)

-SCALOPPE-

Tagli

NOCE (bovino giovane)

SCAMONE (bovino giovane)

FESA (vitello)

FESA (tacchino)

-BOLLITO-

Tagli

CAPPELLO DI PRETE (bovino giovane)

REALE (bovino giovane)



-ARROSTI-

Tagli

REALE (bovino giovane)

NOCE (bovino giovane)

FESONE (bovino giovane)

PUNTA (vitello)

FESA (vitello)

COSCIA (vitello)

LONZA (suino)

FESA (suino)

FESA (tacchino)

-ROAST BEEF -

Tagli

CONTROFILETTO (bovino giovane)

31 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.

32 Bovino giovane 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 o C.E.E 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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

-Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 43 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.

33 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 e da stabilimenti di riconosciuti CEE;

-devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (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 dissecata, senza penne, spuntoni nè 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.

34 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 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.

35 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 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. 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.

36 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.

37 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

-formaggio a denominazione d'origine, ;
-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

38 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 devono 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%.

39 Lenticchie secche

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)

CULTIVAR RICHIESTE

Di :

- Vitalba
- Leonessa
- Di Altamura
- Di Mormanno
- Di Castelluccio

40 Fagioli secchi 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

CULTIVAR RICHIESTE

Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

CALIBRAZIONE

La lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

41 Fagioli secchi 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 Miscela legumi secchi 98

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 Acqua minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n° 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
 - D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
 - D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
 - C.M. della Sanità n° 61 del 9 agosto 1976;
 - D.L. 25 gennaio 1992, n°105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
 - D.M. 12 novembre 1992, n°542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
 - D.M. 13 gennaio 1993;
 - Circ.Min. 13 settembre 1991, n.17;
 - Circ.Min 12 maggio 1993, n. 19.
- Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

44 Sale iodato

- Il sale iodato in sostituzione del comune sale da cucina
- Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
- Il sale iodato deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.

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 (Filt-Test).

46 Piatti fondi di materiale biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente.

- Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.
- Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%, la parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa di primo impiego.
- Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.
- Confezione n.10 pezzi
- Diametro 21,5 cm
- Peso medio 11,9 g.

47 Piatti piani di materiale biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente.

- Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.
- Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%, la parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa di primo impiego.
- Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.
- Confezione n.10 pezzi
- Diametro 21,5 cm
- Peso medio 11,9 g.

48 Tovaglioli di carta

- Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco con materiale atossico.



Confezioni n. 20 pezzi
Dimensioni 33x33 cm
Peso medio 3,2 g

49 Bicchieri di materiale biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione n. 10 pezzi
Capacità 200 cc
Peso medio 3,8 g

50 Posate di plastica biodegradabile e compostabile secondo la normativa vigente.

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzate in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, resistenti all'uso, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

I coltelli devono presentare la seghettatura su tutta la lunghezza del margine preposto al taglio, almeno di 5 cm, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore.

Confezione n. 10 pezzi

51 Tovagliette di carta

Devono essere realizzate in cellulosa pura, consistente e dovranno essere personalizzate con il logo della Società di Gestione del Servizio e con quello della Ripartizione Pubblica Istruzione.

Confezione n. 10 pezzi
Dimensioni 40x30 cm

52 Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofruttili

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.

53 Cipolla categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le cipolle devono essere:

intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo;

pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità;

esenti da danni causati dal gelo;



non bagnate o eccessivamente umide;

prive di odori o sapori anormali.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche delle varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto, tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Sono ammesse leggere screpolature della buccia esterna.

Per le cipolle conservate non costituisce un difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purchè non sia superiore ad un terzo della superficie.

TOLLERANZE

a) Di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della categoria II;

b) di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di bulbi inferiori o superiori al calibro indicato, ma di diametro inferiore o superiore al massimo del 20% di tale calibro.

CALIBRAZIONE

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il calibro minimo è fissato in 10 millimetri.

Nello stesso collo, la differenza di diametro tra cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:

5 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 millimetri inclusi e 20 millimetri esclusi.

15 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 millimetri inclusi e 40 millimetri esclusi.

20 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 millimetri e 70 millimetri.

30 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 millimetri.

54 Aglio – categoria I

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere:

-interi

-di forma abbastanza regolare

Possono presentare:

-rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale

-piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza:

di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II. È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

55 Carote categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le carote devono essere:

-sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;

-pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;

-prive di odori e sapori anormali;

-prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

CATEGORIA I

Le carote di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 centimetro nelle carote lunghe fino a 8 centimetri, ed un massimo di 2 centimetri per le carote che superano gli 8 centimetri di lunghezza.

TOLLERANZE

a) Di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità.

b) Di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

c) CALIBRAZIONE



Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie. La calibrazione deve essere effettuata come segue:

1) per le carote novelle e varietà piccole:

- il calibro minimo è fissato in 10 millimetri di diametro o 8 grammi di peso;
- il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso;

2) per le carote a radice grande:

- il calibro minimo è fissato in 20 millimetri di diametro o 50 grammi di peso.

Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 millimetri di diametro o 200 grammi di peso.

Per la categoria I non è ammesso che tra la carota più piccola e la più grande, contenute in uno stesso imballaggio, esistano differenze di diametro superiori a 30 millimetri oppure superiori a 200 grammi.

Nel caso, tuttavia, di categoria II, le carote debbono rispondere solamente al calibro minimo, senza obbligo di rispettare le differenze di cui sopra.

56 Spinaci – erbe categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Gli spinaci – erbe devono essere:

- sani
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- privi di odore o sapore estranei
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

La categoria comprende sia il prodotto in foglia che in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere
 - di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta
 - esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.
- Per il prodotto in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

TOLLERANZE

Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria II.

57 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.

I sedani da coste sono classificati in:

- grossi (superiori a 800 g.)
- medi (da 500 a 800 g.)
- piccoli (da 150 a 500 g.).

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

58 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.

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 10% di cespi non corrispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PEZZATURA

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

A) Peso minimo:

1) Lattughe (eccetto tipo Igeberg): le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo.

Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo.

2) Lattughe tipo Igeberg: coltivate in pieno campo debbono pesare almeno 300 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo.

3) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo.

TOLLERANZE DI PEZZATURA

Il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.

OMOGENEITÀ

1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 40 g. per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo
- 100 g. per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo
- 150 g. per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo
- 300 g. per le lattughe di peso superiore a 450 g. al cespo.

2) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 150 g. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 g. per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta.

59 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.

TOLLERANZE

- a) Di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II;
b) di calibro: per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quelli indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" o "costoluti" e di 28 mm per quelli "oblunghi", appartenenti alle Categorie Extra I e II.

CALIBRAZIONE

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo una scala di calibrazione.

La calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra e per la categoria I.

Questa scala non si applica ai pomodori "ciliegia", né ai "ciliegia a grappolo".

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.

60 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, purchè 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.

TOLLERANZE

a) Di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

b) Di calibro; il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dei limiti fissati.

CALIBRAZIONE

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla loro lunghezza questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto
- sia dal loro peso.

61 Fagiolini categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;



- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapori estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Fagiolini filiformi:

a) i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.

Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

b) Fagiolini altri:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:

-tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto);

-praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto;

-i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà, i baccelli devono essere chiusi.

TOLLERANZE

Per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

a) Di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria II) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.

In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da "Collettricum (Gioscosporium) lindemuthianum".

b) Di calibro (fagiolini filiformi). Per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

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

CALIBRO

Il calibro è obbligatorio solamente per i fagiolini filiformi. Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

-molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 6; fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 9; medi:

larghezza del fagiolino che può superare i mm. 9.

Non possono essere classificati nella categoria "Extra" i fagiolini fini e medi. Nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

62 Piselli freschi categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere:

interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, 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 ogni altra impurità;

non bagnati o eccessivamente umidi;

privi di odori e sapori anormali;

non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I piselli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti;

i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;

i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE

È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria II.

CULTIVAR RICHIESTE

OBERON



ALDERMAN
MANGIATUTTO
PROGRESS 9
LAXTON-SUPERBO
RONDO'
SUPREMO

63 Fagioli freschi categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere:

interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, 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 ogni altra impurità;

non bagnati o eccessivamente umidi;

privi di odori e sapori anormali;

non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I fagioli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi.

I semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE

È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria II.

CULTIVAR RICHIESTE

BORLOTTI

BIANCHI DI SPAGNA

CANNELLINI

64 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.

65 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 – purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè 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 attecchimento d'insetti o di malattia, lievissima lesione purchè 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, purchè 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 "I": almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa.

VARIETÀ: Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking.

Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista.

Categoria "I": almeno 1/3 della superficie del frutto a colorazione rossa.

VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate.

Categoria "I": 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 grise, 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.

66 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, purchè 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 – purchè non siano pregiudicati



l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè 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 purchè 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

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

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, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari. Questo elenco è un elenco parziale.

Cultivar richieste:

Butirra

William

Abate Fetel

Kaiser

Confrence Passacrassana

Decana del Comizio

RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

67 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, purchè 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 – purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè 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 purchè 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.

68 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, purchè 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, purchè 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- Cat. I

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.

69 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, purchè 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, purchè il suo distacco non abbia provocato lesioni.



Sono anche ammessi difetti sulla buccia purchè 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 Cat. I

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

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%.

70 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 dalla 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 secco 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).

71 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.

72 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.

73 Uva da tavola categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:
interi;

- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute 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 della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

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

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

COLORAZIONE

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

74 Fragole categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (d eccezione della fragola di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terra.

TOLLERANZE

a) Di qualità: il 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;

b) di calibro: il 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

Cat. "I" min.

Per le fragole di bosco non esiste calibrazione.

75 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.

76 Calendario degli ortaggi freschi

GENNAIO

Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO

Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE

Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

77 Calendario dei prodotti frutticoli freschi

GENNAIO

Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

FEBBRAIO

Arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.

MARZO

Arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

APRILE

Banane, mele, per, pompelmi, nespole.

MAGGIO

Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, pere, prugne.

GIUGNO

Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele.

LUGLIO

Albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, susine, mele.



AGOSTO

Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

SETTEMBRE

Fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE

Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

78 Farina bianca

Farina bianca tipo 0 e 00 – farina di grano tenero tipo 0 e 00.

Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero, di colore bianco impalpabile, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e successive modifiche (D.Leg.vo 109/92; D.P.R. n. 187 del 9/2/2001).

La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (D:M: n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall'art.10 della Legge 580/67.

La farina non deve essere alterata per eccesso di umidità, riscaldamento e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna; devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione.

Le farine devono avere il 14,50% di umidità, aw non superiore a 0,80-0,85, lo 0,50 su s.s. di ceneri e il 7% di glutine secco.

Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e non facilmente lacerabili nelle usuali procedure di manipolazione al di là dei limiti già stabiliti.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Leg.vi 68/00 e 259/00, D.Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181).

79 Pizza

Preparata con farina 0 o 00, mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio d'oliva) e succ.mod. (D.M. 30 aprile 1998, n. 250).

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato d'igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

Le modalità di trasporto devono garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

80 Pane senza glutine

Pane senza glutine, per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Leg.vo n.111 del 27/01/92 e successive modifiche (D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02).

Deve possedere le caratteristiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinata ad una alimentazione particolare.

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare.

La fornitura deve essere garantita:

- In recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni, (D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005;
- In recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580.

81 Crackers, fette biscottate o grissini senza glutine

Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco)

Come prodotti dietetici sono assoggettati al D.Leg.vo n. 111 del 27/01/92 e successive modifiche (D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02).

Devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare.

Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinata ad un'alimentazione particolare.



Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni, (D.Leg.vi 68/00 e 259/00, D.Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181) e dal D.Leg.vo 16 febbraio 1993 n.77.

82 Biscotti senza glutine

Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Leg.vo n. 111 del 27/01/92 e successive modifiche (D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02).

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare.

Il prodotto deve possedere le caratteristiche merceologiche previste dal D.Leg.vo n. 111 del 27/01/92 e successive modifiche (D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02) relativi ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Le confezioni devono essere chiuse, no devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportate tutte le indicazioni previste dal D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Leg.vi 68/00 e 259/00, D.Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181) e dal D.Leg.vo 16 febbraio 1993 n.77.

83 Prodotti dolci da forno confezionati

Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 0 e 00.

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

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.

Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

E' vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati; i prodotti devono essere esenti da coloranti.

Possono essere dolcificati elusivamente con zucchero.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche).

Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Leg.vi 68/00 e 259/00, D.Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181).

84 Lievito naturale

Il prodotto è definito dall'art. 8 del D.P.R. 30 novembre 1998, n.502.

Prodotto composto da microrganismi sviluppatasi naturalmente.

Questo tipo di lievito, detto anche crescente, lievito di pane o lievito madre, si ottiene in diversi passaggi da un pezzo di pasta fresca di farina, lasciato riposare per circa due settimane alla temperatura di circa 25 °C e nel quale si sviluppano i fermenti dell'aria e della farina stessa che fanno gonfiare l'impasto.

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità.

85 Latte intero UHT (a lunga conservazione)

E' il prodotto della mungitura delle vacche, sottoposto a una temperatura min.di 135 °C per almeno 2 secondi.

Aspetti igienico-sanitari:deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04.

Caratteristiche del prodotto: il colore deve essere opaco, bianco tendente leggermente al giallo; il sapore dolciastro e gradevole; l'odore gradevole e leggero.

Non deve presentare tracce di antibiotici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso e un contenuto proteico > 32 g/l; si conserva a temperatura ambiente fino a tre mesi; all'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

Le confezioni e i recipienti opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono pervenire essere integri, privi di ammaccature e sporcizia superficiali.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Leg.vi 68/00 e 259/00, D.Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181).

Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive l'Art.11 della legge 283 del 30/04/62 e alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M. 15/06/2000 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005).

86 Panna

E' un derivato del latte, di consistenza cremosa, costituisce prodotto intermedio tra il latte e il burro; deve essere utilizzato nei tempi previsti dalle normative vigenti - Regolamenti CE n.853/04 e n. 854/04.

Il prodotto deve avere una consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte; il sapore deve essere gradevole e leggermente dolciastro; deve contenere il 20% di materia grassa; non deve presentarsi come un coagulo molle, composto di grumi; se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro.

Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, rigonfiamenti, protuberanze e ammaccature che deprimono il contenuto.



Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge; è conservato e commercializzato in contenitori sigillati.

Per il prodotto fresco, il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C (D.P.R. 327/80)

Le apposite confezioni devono corrispondere alla normativa vigente: Legge 283 del 30/04/62 e normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

87 Burro di centrifuga

Il prodotto deve essere conforme a: L. 23 dicembre 1956 n.1526 e succ. mod.; D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 e succ. mod.

Il burro deve essere ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato, separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.

Gli additivi devono essere assenti.

Deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

Il burro di buona qualità deve avere consistenza soda, deve essere spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizioni di acqua uniforme.

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

Non deve essere in qualunque modo alterato, né avere gusto di rancido o alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve presentare, in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato dal D.M. del 1 febbraio 1983.

88 Dessert (creme pronte, creme caramel, budino etc.)

I prodotti devono essere conformi ai Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04.

Ogni prodotto deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.

Caratteristiche del prodotto: prodotti di consistenza cremosi, dolci.

Se preparati presso il centro-pasti, gli ingredienti (latte, zucchero,etc.) nonché le modalità di preparazione devono essere conformi alle leggi vigenti.

I prodotti suddetti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna.

Se si utilizzano i prodotti già confezionati, bisogna diffidare di quelli che presentano alterazioni, come: rigonfiamenti e protuberanze, ammaccature che deprimono il contenuto.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli appositi contenitori devono rispondere ai requisiti di legge: L.n. 283 del 30/04/62 e normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti ,D.M. 21/03/73 e s.m. e i. (D.M. 15/06/00 n. 210, Reg.to CE n.1935/04, Reg.to CE n. 1895/2005.

89 Gelato

Prodotto dolciario industriale, portato allo stato solido mediante congelamento della massa costituita dagli ingredienti utilizzati nella preparazione, con successivo inglobamento di aria, nella misura del 30-50% e pastorizzazione.

Per gli aspetti igienico-sanitari dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla Legge n. 283 del 30/04/62 ed alle modifiche ad essa apportate.

Non deve presentare odore, sapore, colore anomali e/o sgradevoli; deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Sono consentiti gli additivi previsti per i gelati dal D.M. 27/02/96 n. 209; non è ammesso l'uso di coloranti.

Il trasporto e la conservazione deve avvenire rispettando le condizioni specifiche nel D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni.

La temperatura: -15°C limite massimo al momento del carico e durante il trasporto, -18°C temperatura di conservazione.

Le confezioni devono essere integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005).

L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D.Leg.vi 68/00 e 259/00, D.Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181 artt. 8 e 13.

La normativa sui gelati prevede che: la quantità e la qualità degli ingredienti è prevista solo dal " codice di autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale" ; l'elenco dei prodotti è obbligatoria sulla confezione dei gelati preconfezionati;

L'indicazione del termine minimo non è previsto per i gelati monodose, ma è obbligatorio per le confezioni pluridosi.

Inoltre, sull'etichetta deve essere riportata anche l'avvertenza che il prodotto, in caso fortuito di scongelamento, non deve essere ricongelato.

90 Mozzarella o fior di latte



E' un formaggio fresco a pasta filata molle; prodotto esclusivamente con latte vaccino fresco intero pastorizzato con la sola aggiunta di sale, caglio e fermenti lattici, da consumarsi freschissimo.
Riconosciuto S.T.I. (Specialità Tradizionale Garantita) dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con Decreto del 28 giugno 2001.

Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:

- Forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia;
- Crosta sottilissima, morbida ed edibile, liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte, si lascia separare dalla pasta sottostante;
- Pasta bianca, a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, possibile presenza di distacchi ma non di occhiatura;
- Consistenza morbida e leggermente elastica;
- Sapore caratteristico, sapido, fresco delicatamente acidulo;
- Odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo;
- Liquido di governo costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale;
- Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore.

Il prodotto oggetto della fornitura deve, inoltre essere di ottima qualità e di fresca produzione.

91 Ricotta vaccina - ricotta di pecora

E' un prodotto ottenuto dalla ricottura del siero del latte di pecora o di vacca residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

La ricotta deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche previste per legge.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti, nel rispetto della temperatura di trasporto del prodotto che deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, > +4°C.

Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge: non

Deve presentare sapore odore o colorazione anomale; deve avere la forma del contenitore; la pasta deve essere compatta, morbida, granulosa, soffice, di sapore dolce e delicato, di colore bianco e deve essere senza crosta.

Si richiede che la ricotta abbia: tenore di grasso 10-20% circa; umidità non superiore a 60-65%; additivi conservanti assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico; il prodotto deve avere una vita residua del 50%; deve essere fornita in recipienti chiusi (la ricotta è confezionata in cestelli tronco-conici di plastica) puliti ed idonei al trasporto secondo la normativa vigente.

E' preferibile la fornitura del prodotto regionale.

La confezione, sigillata, deve riportare in etichetta dichiarazioni specifiche relative al tipo del prodotto, il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

92 Crocchette di patate

Ingredienti base: farina, latte, patate.

Devono essere impanate in pane grattugiato con granuli fine e uniforme.

Sono da preferire quelle di forma ovoidale con diametro compreso fra i 3 e i 4 cm di pezzatura uniforme.

Il prodotto deve essere confezionato, conservato e trasportato secondo le vigenti normative.

93 Lievito per dolci

Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 D.P.R. 567/53.

Il prodotto deve essere di buona qualità; la consistenza deve essere impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità.

Il prodotto può essere aromatizzato alla vaniglia.

La confezione deve riportare i dati previsti per l'etichettatura dalla normativa vigente (D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche e integrazioni).

94 Cavolfiori-broccoli freschi

Il prodotto deve essere conforme alle normative di qualità e di commercializzazione per i cavolfiori: regolamenti (CE) n.963/98, n. 2551/99 e n. 1135/2001.

Caratteristiche minime: le infiorescenze devono essere: intere, ben formate; sane (sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo); di aspetto fresco, prive di umidità esterna anomale; pulite (vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità).

I cavolfiori appartenenti alla categoria I devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche della varietà.

Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale: il diametro minimo è fissato a 11 cm; la differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso colle non deve, comunque, superare i 4 cm.

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature.



Tolleranze di qualità e di calibro per la categoria I: è tollerato il 10% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria I ma conformi a quelle della categoria II.

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

95 Finocchi

I finocchi devono essere: sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari, privi di danno da sfregamento e marciume.

I finocchi di categoria I devono essere: con radici asportate con un taglio netto alla base del grumolo; di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; caratterizzate da un diametro che non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972; inoltre, i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno.

Sono ammessi lievi lesioni cicatrizzate e 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, ma conformi a quelli di categoria subito inferiore.

96 uova fresche di gallina

Le uova devono essere di categoria A, del peso di 65-70 g, conformi al Reg. (CE) n. 853/2004, al Reg. CE n. 1028/06 (norme per la commercializzazione delle uova); devono essere di produzione nazionale; devono provenire da centri d'imballaggio ufficialmente riconosciuti; devono essere fresche, selezionate, prodotti in condizioni igienico - sanitarie ottime; devono provenire da galline alimentate senza antibiotici e con mangimi privi di pigmenti coloranti.

Allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione; il guscio deve essere intatto e privo all'esterno di piume, tracce di sangue o di feci; la camera d'aria deve essere immobile e l'altezza non superiore ai 6 mm; l'albume deve essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa.

Il trasporto delle uova deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti.

L'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto è obbligatorio dal 01/06/94.

La consegna deve avvenire entro il termine di 21 giorni dalla data di deposizione.

Le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi secondo la normativa vigente (specificando il nome dell'azienda, il numero distintivo del centro imballaggio, la categoria di qualità e di peso, il numero delle uova imballate, data di durata minima, non superiore a 28 gg., espressa con il giorno e il mese (obbligatoria dall'01/06/094).

97 Aceto bianco

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

L'aceto bianco è ottenuto dai vini bianchi.

Il prodotto deve essere conforme all'art. 41 del D.P.R. 12/02/65 n. 162 (modificato e convertito nella legge n. 739/70).

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M.27/03/1986.

Deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.

E' consentito aggiungere acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di 2 litri, 1 litro, 0,5 litri e 0,25 litri come descritto dall'art. 29 del D. P.R. 12/02/065 n. 162 (vedi anche art. 11 del D.P.R. 14/05/68 n.773).

Fatte salve le indicazioni de D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche e integrazioni, le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12/02/065 n. 162 . (il nome della Ditta produttrice, la quantità del contenuto reale con l'indicazione del grado di acidità, gli estremi dell' Aut. Min.).

Tali indicazioni possono essere riportati sull'etichetta o direttamente sui recipienti.

98 Limone

Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione degli agrumi:

Regolamento (CE) n.1799/2001 e successive modifiche; (Regolamenti (CE) n. 453/2002, n. 2010/2002, n. 46/2003, n. 2173/2003, n.907/2004 e Regolamento (CE) n. 6/2005).

Si preferiscono i limoni di produzione regionale.

I limoni devono essere: interi, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, sani cioè senza marciumi, puliti ed esenti da attacchi parassitari, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e/o sapori estranei.

I limoni devono avere un adeguato grado di sviluppo e di maturazione tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

La maturità dei limoni è definita dal contenuto minimo di succo:

| | |
|-----------------|-----|
| limoni verdelli | 20% |
| altri limoni | 25% |



La colorazione dei limoni deve essere quella tipica della varietà; tuttavia, i frutti che presentano una colorazione (purchè non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo. I limoni devono avere un'acidità di $>57\text{g/l}$ (contenuto in acido cidrico).

I limoni di categoria I devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà; il calibro minimo dei limoni deve essere di 45 mm, con tolleranza a 43 mm cioè rispondente ad ogni categoria a quella subito inferiore.

99 Kiwi

Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per kiwi: Regolamento (CE) n.1673/2004.

In tutte le categorie, tenuto conto delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere: interi (ma senza peduncolo), sani (senza marciumi o alterazioni inadatti al consumo), puliti (esenti da sostanze estranee visibili, danni praticati da parassiti), sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua, ben formati, privi di odori e/o sapori estranei.

I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi.

Per rispettare queste disposizioni, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo

a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): $> 11\%$

b) Durezza polpa (kg/cm²): 1-3RS

I kiwi di categoria extra devono essere di qualità superiore.

I kiwi di categoria I devono essere di buona qualità; i frutti devono essere ben sodi e la polpa

Il peso minimo è di 90 g per la categoria extra e di 70 g per la categoria I con tolleranza del 5% per la categoria extra e del 10% del peso per la categoria I (cioè rispondenti ogni categoria a quella subito inferiore). deve essere perfettamente sana; sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti: di forma, di colorazione e difetti superficiali della buccia, purchè non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio.

Il calibro è determinato dal peso del frutto.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro.

100 Farina - rimacinato di grano duro

Tutti i cereali devono essere conformi al Reg. CEE 8 marzo 2001, n. 466 e succ. mod.

La farina è il prodotto ottenuto dalla macinazione di cereali o di altri prodotti.

La farina deve ottemperare al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 e succ. mod.

Le farine impiegate nella refezione sono quelle di frumento (grano tenero e grano duro).

La farina di frumento può essere di tipo "2" (semi - Integrale), tipo "0" (setacciata) oppure di grano tenero tipo "00" (bianca). La farina di grano duro (rimacinato) non deve presentarsi contaminata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Nella tabella contenuta nel D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 sono messi in evidenza i valori delle ceneri, dell'umidità e delle proteine calcolati sul secco.

La farina di grano duro deve avere un'umidità max 14,50%, ceneri min. 1,36% - max 1,70%, proteine min. 11,50% e il 7% di glutine secco.

E' tollerata la presenza di farina di grano tenero in misura non superiore al 3%.

I parametri che permettono di distinguere le farine di grano tenero da quelle di grano duro sono:

l'indice di giallo (giallo ambrato) - la luminosità (dipende dalla presenza più o meno di crusca) - contenuto proteico (più elevato rispetto a quello del grano tenero, solitamente oscilla dal 10,5% al 17%, con una media del 13%) - ceneri (rispetto al grano tenero sono presenti in quantità maggiore per cui la semola di grano duro è migliore) - umidità.

La granulometria è un valore molto importante per le semole, definisce la dimensione dei granuli: granuli grandi per la preparazione della pasta, dove i singoli componenti sono di forma arrotondata e con presenza di poca polvere: es. zucchero semolato o semola di grano duro; macinando ulteriormente la semola si ottiene la "semola rimacinata" o "rimacinato", è contraddistinto dai granuli piccoli, viene prevalentemente impiegato per la panificazione, spincione ecc. in quanto è molto più saporito e di lunga conservazione.

Le confezioni, di non oltre 5 kg, devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

