



COMUNE DI PALERMO

Area della Scuola
Settore Servizi Educativi
Servizio Assistenza Scolastica e Servizi per le Scuole
UO Refezione Scolastica

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI DEI PRINCIPALI PRODOTTI - ALIMENTI IMPIEGATI, O DI POSSIBILE IMPIEGO, NELLA REFEZIONE SCOLASTICA

Allegato n.2
(pag.1- 156)

In collaborazione con il
Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno Infantile “G. D’Alessandro”
Sezione IGIENE
Università degli Studi di Palermo



INDICE

1. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME	pag. 3
2. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA.....	" 3
3. INDICE DEI PRODOTTI	" 7
4. PRODOTTI (<i>Caratteristiche merceologiche</i>)	" 13

1. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”.

Per “qualità” s’intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- etichettatura il più possibile esaustiva, assolutamente conforme a quanto previsto dal **D.Lgs. n. 109/92** e s.m.i., dal **Reg.(UE) n.1169/2011** e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, ben visibili, su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, non arrugginito, né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell’alimento
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idonei alle derrate immagazzinate

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il **Regolamento (CE) n. 178/2002 art. 18**.

2. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto e lo stato fisico. La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato. In generale, è opportuno fare riferimento alle seguenti indicazioni circa le caratteristiche degli alimenti:

• Carni

Le carni di qualsiasi tipo, devono provenire preferibilmente da allevamenti regionali o nazionali. Le carni bianche dovranno essere alternate adeguatamente alle carni rosse.

• Pesce

Deve essere data la preferenza a filetti o tranci (del tipo di pesce surgelato menzionato nel presente allegato) surgelati individualmente o interfogliati.

• Formaggi

Utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti; evitare l’uso di formaggi fusi e utilizzare i formaggi DOP e tipici (menzionati nel capitolato).

- **Prodotti di salumeria**

Sono richiesti prodotti di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, DOP e tipici (menzionati nel capitolato). Il prosciutto cotto fornito deve essere privato del grasso periferico. Inoltre, i prodotti di salumeria devono essere *esenti da fonti di glutine*.

- **Uova**

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione regionale o nazionale, in confezioni originali conformi alle norme vigenti.

Assoluto divieto di preparazioni a base di uova crude.

- **Pane e prodotti da forno**

Fornire prodotti freschi di giornata. *È richiesta la fornitura di pane fresco preparato con farina di semola rimacinata di grano duro.*

- **Pasta**

Deve essere di semola di grano duro, o pasta fresca speciale (ripiena). È richiesta la fornitura di vari formati per soddisfare sia le esigenze di preparazione dei diversi primi piatti che il gusto degli utenti.

Può essere richiesta la fornitura anche di pasta aproteica e di pasta senza glutine.

- **Legumi**

Se consumati assieme ai cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

- **Ortaggi**

Hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali; devono essere utilizzati i prodotti di stagione, o i prodotti surgelati opportunamente variati.

Per salvaguardare i nutrienti, i prodotti orticoli devono essere cotti a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei giovani utenti, si suggerisce di curare, in generale, la presentazione delle preparazioni sotto l'aspetto gustativo, olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) e visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla categoria richiesta dal capitolato (*categoria Extra e/o I*), di norma di provenienza nazionale e, per quanto possibile, di provenienza regionale.

- **Frutta**

Ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi, deve essere presente ogni giorno; dovrà essere utilizzata preferibilmente frutta di stagione. *Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.*

Non possono essere utilizzati prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria, ad eccezione delle "banane".

Anche la *macedonia* dovrà essere preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della consegna e quindi, della somministrazione.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla categoria richiesta dal capitolato (*categoria Extra e/o I*), di norma di provenienza nazionale e, per quanto possibile, di provenienza regionale.

- **Purè di patate**

Deve essere preparato con patate fresche.

- **Dolci**

Orientare la scelta sui dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta o di marmellata, torte di mele o altri prodotti da forno, quali i biscotti secchi.

- **Gelato**

Deve essere fornito in confezioni singole monoporzione; è auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

- **Dessert**

Se preparato presso il centro pasti, deve essere di produzione giornaliera.

- **Aromi**

È preferibile, quando possibile, utilizzare aromi freschi (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.). *Non devono essere utilizzati peperoncino e salse piccanti.*

- **Sale**

Deve essere utilizzato in quantità moderata e il tipo iodurato/iodato, in coerenza con le linee guida della campagna del Ministero della Salute per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Si precisa che il sale, nel presente capitolato, non è considerato tra gli ingredienti delle ricette riportate nell'allegato n. 5 in quanto il suo utilizzo è sottointeso, purché sempre in dose moderata.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti di brodo a base di glutammato monosodico.

- **Condimenti**

Sono da utilizzare l'olio extravergine di oliva (usualmente da preferire) e il burro; quest'ultimo solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta, e comunque, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

Evitare l'utilizzo di oli di semi.

- **Besciamella**

Nella preparazione della besciamella è preferibile l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva in sostituzione del burro

Inoltre, per la formulazione dei menù:

- *la gran parte dei prodotti impiegati dovrà essere di provenienza siciliana, pertanto l'approvvigionamento delle derrate deve tener conto della zona di produzione, nel senso che deve essere data priorità ai prodotti regionali, poi nazionali e, nel caso di impossibilità di reperire tali prodotti, possono essere utilizzati quelli di provenienza comunitaria.*
- *non possono essere utilizzati prodotti di provenienza extracomunitaria (fatta eccezione per spezie come la "cannella" e frutta come le "banane").*
- *le derrate utilizzate devono essere prodotte da aziende di primaria rilevanza commerciale sul territorio nazionale e regionale.*
- *è assolutamente vietato l'impiego di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate (OGM) o derivate da trattamenti transgenici.*

- *le derrate alimentari utilizzate devono essere consegnate in date antecedenti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC*) , quest'ultimo espresso in etichetta come "da consumarsi preferibilmente", e avere una shelf life** residua alla consegna conforme a quanto spesso specificato per singole tipologie di prodotto nel presente allegato.*

Infine, per l'approvvigionamento delle derrate che richiedono regimi di temperatura controllata devono essere garantite, durante il trasporto, condizioni adeguate di temperatura, come riportato nella seguente tabella (Tab. 1):

Tab. 1 Temperature di trasporto

	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile alla consegna
<i>Prodotti surgelati</i>	- 18	- 15
Prodotti refrigerati		
• <i>formaggi freschi</i>	<i>da 0 a +4</i>	<i>+14</i>
• <i>ricotta</i>	<i>da 0 a +4</i>	<i>+9</i>
• <i>mozzarella</i>	<i>da 0 a +4</i>	<i>+9</i>
• <i>burro</i>	<i>da +1 a +6</i>	<i>+14</i>
• <i>yogurt</i>	<i>da 0 a +4</i>	<i>+14</i>
• <i>salumi e formaggi stagionati</i>	<i>+9</i>	<i>+14</i>

*TMC: termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente")

**shelf life: ("vita di scaffale"): è il periodo entro il quale il prodotto, in condizioni di conservazione definite, dopo la produzione e/o il confezionamento, risponde alle specifiche organolettiche, nutritive, di composizione e di sicurezza alimentare

Per quanto riguarda i **parametri microbiologici**, si fa riferimento all'Allegato specifico (All. n.3).

Per tutte le produzioni alimentari, l'Impresa dovrà garantire e documentare la **"Rintracciabilità di Filiera"** cioè la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale (**art.18 Reg. (Ce) n. 178/2002.**)

Inoltre, si dovrà prevedere l'impiego di **modalità di cottura idonee** quali la *bollitura, al vapore, al forno, ai ferri* (senza bruciature) con l'esclusione dei fritti per evitare la formazione di sostanze tossiche (acroleina, ecc). La soffrittura deve essere sostituita con la *semplice tostatura in poca acqua o brodo*. Solo in occasione della festività di Santa Lucia, per la cottura delle arancine potrà essere utilizzata la frittura, purché sia effettuata in olio extravergine di oliva portato a temperatura che non superi i 180 °C.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari utilizzati che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi, evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e **acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.**

3. INDICE DEI PRODOTTI

n. codice	titolo
	FARINE
1.	Farina bianca tipo 0 e 00
2.	Farina di mais
	PANE E PRODOTTI DA FORNO
3.	Pane comune fresco di giornata
4.	Pane integrale
5.	Pane senza glutine
6.	Pangrattato
7.	Pasta per pizza
8.	Crackers, fette biscottate e grissini
9.	Crackers, fette biscottate, grissini e pangrattato senza glutine
10.	Biscotti secchi
11.	Biscotti secchi senza glutine
12.	Crostatine alla frutta
13.	Crostatine alla frutta senza glutine
14.	Prodotti dolci da forno i
15.	PASTE ALIMENTARI (<i>Caratteristiche generali</i>)
16.	Pasta di semola di grano duro
17.	Pasta senza glutine
18.	Semolino
19.	Paste secche all'uovo
20.	Pasta integrale
21.	Pasta fresca ripiena: ravioli- tortellini
22.	Gnocchi di patate
	RISO
23.	Riso Parboiled
24.	Riso Ribe
25.	Riso Arborio
26.	Riso Roma
	CEREALI IN GRANI
27.	Orzo perlato

28. Farro decorticato
29. **CARNE**
- a) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO*
- b) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO*
- c) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO*
- d) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO*
- e) *CARNE DI MAIALE*
- f) *TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI*
30. Bovino adulto fresco refrigerato
31. Arista di maiale fresca refrigerata
32. Carni sottovuoto
33. Cosce, sottocoscce e petti di pollo freschi refrigerati
34. Polli a busto freschi refrigerati
35. Cosce, sottocoscce e petti di tacchino freschi refrigerati
36. Tacchini a busto freschi refrigerati
- PRODOTTI DI SALUMERIA**
37. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP
38. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte
39. Fesa di tacchino arrosto
40. Bresaola della Valtellina IGP
41. **LATTE E DERIVATI - PRODOTTI A BASE DI LATTE***(Caratteristiche generali)*
42. Latte intero UHT *(a lunga conservazione)*
43. Panna *(fresca e a lunga conservazione)*
44. Yogurt *(intero, magro, alla frutta, ai cereali)*
45. Burro di centrifuga
46. Dessert *(creme pronte, creme caramel, budino)*
47. Cioccolato al latte
48. Gelato
49. **FORMAGGI** *(Caratteristiche generali)*
50. Parmigiano Reggiano DOP
51. Fontina DOP
52. Ragusano DOP
53. Vastedda della Valle del Belice DOP
54. Taleggio DOP

- 55. Asiago DOP
- 56. Provolone Valpadana DOP
- 57. Mozzarella o fiordilatte
- 58. Ricotta di vacca - Ricotta di pecora
- 59. Robiola di Roccaverano DOP
- 60. Crescenza
- 61. Italico (Belpaese)
- 62. Emmenthal
- 63. Caciotta mista
- 64. Stracchino
- 65. **PRODOTTI SURGELATI** (*Caratteristiche generali*)
- 66. **Prodotti della pesca surgelati**
 - 1. *filetti di sogliola*
 - 2. *filetti di platessa*
 - 3. *filetti di merluzzo*
 - 4. *filetti di nasello*
 - 5. *tranci di pesce spada*
 - 6. *vongole sgusciate*
 - 7. *calamari*
- 67. **Prodotti orticoli surgelati** (*Caratteristiche generali*)
 - 1. *patate*
 - 2. *fagiolini*
 - 3. *piselli*
 - 4. *legumi misti per minestrone*
 - 5. *biete*
 - 6. *spinaci*
 - 7. *carote*
 - 8. *cuori di carciofi*
 - 9. *verdure miste per minestrone*
 - 10. *crocchette di patate*
 - 11. *verdure da contorno*
 - 12. *zucchine*
- 68. **Legumi secchi** (*Caratteristiche generali*)
 - 1. *fagioli*

2. *lenticchie*
3. *fave*
4. *ceci*
5. *miscela di legumi*

PRODOTTI EDULCORANTI

69. Zucchero (semolato e di canna grezzo)

70. Miele

71. UOVA

72. Uova fresche di gallina

73. Uova pastorizzate

74. CONDIMENTI

75. Olio extravergine di oliva

76. Sale fino o grosso marino

77. Sale marino fino iodurato

78. Aceto bianco

79. CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE - SOTT'OLIO
(Caratteristiche generali)

80. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

81. Pesto

82. Mais sgranato al naturale

83. Tonno in scatola

84. Macedonia di frutta sciroppata

85. Pesche, pere, ananas sciroppati

86. Marmellate, confetture, gelatine

87. Succhi e nettari di frutta

AROMI - PRODOTTI DOLCIARI

88. Spezie - Aromi freschi e secchi

89. Cacao amaro

90. Lievito

91. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI *(Caratteristiche generali)*

92. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

93. FRUTTA E ORTAGGI

94. Ortaggi da frutto

1. *Pomodori*

2. *Melanzane*

3. *Peperoni*
4. *Zucchine*
5. *Zucca gialla*
6. *Cetrioli*
- 95. *Ortaggi da fiore***
96. 1. *carciofi*
97. 2. *cavolfiore- broccolo*
- 98. *Ortaggi da seme***
99. 1. *fagiolini*
100. 2. *fagioli*
101. 3. *piselli*
- 102. *Ortaggi da foglia***
 1. *insalata*
 2. *spinaci*
 3. *cavoli cappucci e verzotti*
 4. *biete*
- 103. *Ortaggi da fusto***
 1. *sedani da coste*
 2. *finocchi*
 3. *finocchietti selvatici di montagna*
- 104. *Ortaggi da tubero***
 1. *patate*
- 105. *Ortaggi da radice***
 1. *carote*
- 106. *Ortaggi da bulbo***
 1. *aglio*
 2. *cipolle*
 3. *porri*
- FRUTTA**
- 107. *Frutta acidula***
 1. *mele*
 2. *pere*
 3. *pesche e nettarine*
 4. *albicocche*

5. *susine (o prugne)*

6. *agrumi*

a) *arance*

b) *mandarini*

c) *clementine*

d) *limoni*

7. *uva da tavola*

8. *fragole*

9. *actinidie (kiwi)*

10. *ciliegie*

108. Frutta zuccherina

1. *banane*

2. *cachi*

3. *meloni*

4. *anguria (cocomero)*

PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

109. Sarde

ACQUA

110. Acque minerali naturali

111. MATERIALE A PERDERE (*vaschette, piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli*)

4. PRODOTTI (Caratteristiche merceologiche)

FARINE

1. Farina bianca

Prodotto	<i>Farina di grano tenero tipo 0 e 00</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste da <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e successive modifiche, <i>D.Lgs. 109/92</i>, <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> e <i>D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001</i>).</p> <p>La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall'<i>art. 10 della Legge 580/67</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Sfarinato di colore bianco latte impalpabile.</p> <p>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.</p> <p>Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>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. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

2. Farina di mais

Prodotto	<i>Farina di mais</i> Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
Aspetti igienico -sanitari	Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> , dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> e dal <i>D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2000</i>).
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Colore giallo- oro.</p> <p>La farina di mais non deve contenere parassiti animali, non deve essere invasa da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.</p> <p>Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione.</p>

Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto. L' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .
---	--

PANE E PRODOTTI DA FORNO

3. Pane comune fresco di giornata

Prodotto	<i>Pane comune fresco di giornata</i> È il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con farine tipo 0, 00 o farina (semola) di grano duro rimacinato, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <i>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</i> , modificato dall' <i>art. 22 del D.Lgs. n.109/92</i> e successivamente dall' <i>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</i> , con l'aggiunta di ingredienti previsti dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> .
Aspetti igienico -sanitari	Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/01 n. 187</i> e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il contenuto di <i>umidità (in acqua) massimo tollerato</i> nel pane è quello previsto dalla <i>Legge n. 580/67 art. 16</i> in parte modificato dall' <i>art. 22 del D.Lgs. 109/92</i> e precisamente: <ul style="list-style-type: none"> • pezzature fino a 70 g max 29% • pezzature da 100 a 250 g max 31% • pezzature da 300 a 500 g max 34% • pezzature da 600 a 1000g max 38% • pezzature oltre i 1000 g max 40% <p>Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • 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 che resta ben aderente alla mollica • gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro) <p><i>Additivi</i>: assenti</p> <p><i>Fornitura richiesta: pane fresco preparato con farina di semola di grano duro rimacinato.</i></p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98 nel caso si tratti di pane speciale.</i></p>

Trasporto	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. • in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i>
------------------	---

4. Pane integrale

Prodotto	<p><i>Pane integrale</i></p> <p>A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <i>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</i>, modificato dall'art. 22 del <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e dall'<i>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</i></p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</i> e non devono essere trattate con sostanze non consentite.</p> <p>La farina impiegata non deve essere addizionata di crusca.</p> <p>Il contenuto(in acqua) in umidità massimo tollerato nel pane a cottura completa è quello previsto dalla <i>Legge n. 580/67 art. 16</i> in parte modificato dall'<i>art. 22 del D.Lgs.n. 109/92</i> e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pezzature fino a 70 g max 29% • pezzature da 100 a 250 g max 31% • pezzature da 300 a 500 g max 34% • pezzature da 600 a 1000 g max 38% • pezzature oltre i 1000 g max 40% <p>In tutte le pezzature, per questo tipo di pane, è consentito un aumento del 2% rispetto ai valori riportati.</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, ben aderente alla mollica • gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro). <p><i>Additivi:</i> assenti</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal <i>D.P.R. 30/11/98 n. 502</i> nel caso si tratti di pane speciale.</p>

Trasporto	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i • in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art.26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i>
------------------	---

5. Pane senza glutine

Prodotto	<p><i>Pane senza glutine</i> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalle suddette normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.</p>
Trasporto	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. • in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i>

6. Pangrattato

Prodotto	<p><i>Pangrattato</i> Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito (<i>vedi farine</i>).</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Se il prodotto è confezionato, l'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

7. Pasta per pizza

Prodotto	<p><i>Pasta per pizza</i> Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Se congelato, il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (<i>D.M. 15 giugno 1971</i> e s.m.i., <i>Regolamento (CE) n. 37/05 del 12.01.2005</i>).</p>

Caratteristiche della confezione	Se confezionata, l' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> . Se non confezionata, deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.
---	---

8. Crackers, fette biscottate e grissini

Prodotto	<i>Crackers, fette biscottate e grissini</i>
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	Devono possedere un <i>tenore d'umidità</i> non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non superiore al 10%, con una tolleranza del 2% in peso, per quanto riguarda i grissini. Devono essere freschi, ben cotti, croccanti, integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole, non salati . Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.). Devono essere prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Non devono essere presenti aromi artificiali. Devono essere forniti, ove richiesto, anche in monoporzione.
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

9. Crackers, fette biscottate, grissini e pangrattato senza glutine

Prodotto	<i>Crackers, fette biscottate, grissini e pangrattato senza glutine</i> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
Aspetti igienico -sanitari	Come prodotti dietetici sono assoggettati al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotti alimentari per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalle suddette normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Devono essere freschi, ben cotti, croccanti, integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole, non salati . Devono essere prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Non devono essere presenti aromi artificiali. Devono essere forniti, ove richiesto, anche in monoporzione. Il pangrattato deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco o di fette biscottate o di crackers senza glutine.

Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i.e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .
---	--

10. Biscotti secchi

Prodotto	<i>Biscotti secchi</i>
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza di macchie • spezzature o tagli • rammollimenti atipici • sapore e odore anomali <p>Devono essere <i>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i>, e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.</p> <p>Non devono essere presenti aromi artificiali..</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.).</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

11. Biscotti secchi senza glutine

Prodotto	<i>Biscotti secchi senza glutine</i> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
Aspetti igienico -sanitari	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalle suddette normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.</p> <p>Devono essere <i>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i>, e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.</p> <p>Non devono essere presenti aromi artificiali.</p>
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

12. Crostatine alla frutta

Prodotto	<i>Crostatine alla marmellata o alla confettura di frutta</i> Prodotto dolciario da forno composto da pasta frolla e marmellata o confettura di frutta (ciliegia, albicocca, pesca) spalmata in superficie e ricoperta da ulteriore pasta frolla grigliata
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Le crostatine devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono essere prodotte con uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, marmellata o confettura di frutta (pesca, ciliegia, albicocca). Devono essere <i>prodotte con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Possono essere dolcificate esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i>). Non devono contenere aromi artificiali. Le crostatine devono essere fornite in monoporzione dal peso variabile di 30- 40 g.
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate.

13. Crostatine alla frutta senza glutine

Prodotto	<i>Crostatine alla marmellata o alla confettura di frutta senza glutine.</i> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
Aspetti igienico -sanitari	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Le crostatine devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono essere prodotte con uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, marmellata o confettura di frutta (pesca, ciliegia, albicocca). Devono essere <i>prodotte con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.. Possono essere dolcificate esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i>). Non devono contenere aromi artificiali. Le crostatine devono essere fornite in monoporzione dal peso variabile di 30- 40 g.
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate.

14. Prodotti dolci da forno

Prodotto	Prodotti dolci da forno Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 0 e 00 o farina di mais.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i>
Requisiti organolettici e merceologici	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. Devono essere prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Non devono essere presenti aromi artificiali. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i>)
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate

15. PASTE ALIMENTARI (*Caratteristiche generali*)

Caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari	<p>Le Paste alimentari devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di buona qualità • essere corrispondenti, per caratteristiche, alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti, in particolare, devono sottostare alla <i>Legge 30/04/62 n. 283</i>, alla <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e s.m.i. • avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime (semola, semolati, graniti, farine di frumento duro o tenero, sfarinati da altri cereali e legumi) impiegate singolarmente o in combinazione, con acqua e con o senza aggiunta di altri ingredienti • essere esenti, all'interno della confezione, da materiali estranei, di natura organica o inorganica • avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche, 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo • avere un grado di spappolamento basso • avere un'elevata tenuta di cottura • avere un'elevata resa di cottura (rapporto tra volume finale e quello iniziale > 0,4) • avere un elevato assorbimento dei condimenti • avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta <p>Le confezioni devono</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere costituite (<i>imballaggio</i>) da materiali conformi alla normativa vigente (<i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.) • riportare la data di produzione, il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione, la data di scadenza
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • dichiarare esattamente il tempo di cottura <p><i>Può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche.</i></p>
--	---

16. Pasta di semola di grano duro

Prodotto	<i>Pasta di semola di grano duro</i> Preparata con semola e acqua.
Aspetti igienico -sanitari	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e s.m.i.</p> <p>Dovrà possedere le caratteristiche di legge di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • umidità massima: 12,50% • ceneri: minimo 0,70% massimo 0,90% • cellulosa: minimo 0,20% massimo 0,45% • sostanze azotate: minimo 10,50% • acidità massima: 4 gradi su 10 parti di sostanza secca
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Pasta essiccata, non triturata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenze di macchie bianche e nere • bottatura o bolle d'aria • spezzature o tagli <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p><i>Additivi : non ammessi</i></p> <p>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.</p> <p>Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tempo di cottura • resa (aumento di peso con la cottura) • tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) • tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'assenza di spaccature <p><i>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.</i></p> <p><i>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</i></p>
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono pervenire intatte, sigillate, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

17. Pasta senza glutine

Prodotto	<i>Pasta senza glutine</i> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
Aspetti igienico -sanitari	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. <i>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.</i> <i>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</i>
Caratteristiche della confezione	I materiali usati per la confezione devono essere conformi alla normativa vigente. <i>Etichettatura</i> Le confezioni devono pervenire intatte, sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

18. Semolino

Prodotto	<i>Semolino</i> Prodotto con farina di riso o di grano duro, macinata grossa.
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <i>Legge n. 580/67</i> e s.m.i.
Requisiti organolettici e merceologici	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti. <i>Additivi : non ammessi</i>
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

19. Paste secche all'uovo

Prodotto	<i>Paste secche all'uovo</i>
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel <i>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</i> .

Requisiti organolettici e merceologici	La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uovo per ogni Kg di semola (come citato <i>nell'art. 8 del D.P.R. 9/2/2001 n. 187</i>).
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

20. Pasta integrale

Prodotto	<i>Pasta integrale</i> Pasta integrale: semola integrale di grano duro e acqua.
Aspetti igienico -sanitari	Se indicata come " <i>prodotto dietetico</i> " essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute. Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e s.m.i. e nel <i>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</i>). In particolare deve essere costituita da: <ul style="list-style-type: none"> • farina integrale • cellulosa max 1,60% • glutine secco min. 10% • ceneri max 1,40% • antiossidante (acido ascorbico) È accettata anche la seguente composizione: <ul style="list-style-type: none"> • semola di grano duro • cruschetto di grano • cellulosa microcristallina • antiossidanti (acido ascorbico)
Requisiti organolettici e merceologici	Pasta essiccata, non triturrata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: <ul style="list-style-type: none"> • 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, muffe o altri agenti infestanti.
Caratteristiche della confezione	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

21. Pasta fresca ripiena: ravioli - tortellini

Prodotto	Ravioli - tortellini Pezzetti di pasta con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.
Aspetti igienico -sanitari	L'umidità 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, rispondendo ai requisiti della <i>Legge 580/67, artt. 33 e 34.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico. Il prodotto deve essere di buona qualità. Il ripieno dovrà essere <i>esente da qualsiasi conservante e/o additivo.</i> Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere indicati in percentuale. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. <i>Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg.</i>
Caratteristiche della confezione	Da fornirsi in confezioni chiuse e sigillate, sottovuoto o in atmosfera protettiva e <i>l'etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011.</i>

22. Gnocchi di patate

Prodotto	Gnocchi di patate Bocconcini tondeggianti di pasta di farina e patate
Aspetti igienico -sanitari	Il prodotto deve rispondere ai requisiti della <i>Legge n. 283 del 30/04/62</i> e <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e s.m.i. Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.
Requisiti organolettici e merceologici	Devono essere: <ul style="list-style-type: none">• esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione• con buone caratteristiche microbiche <i>Additivi:</i> quelli usati per la preparazione devono essere conformi al <i>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</i> e s.m.i.
Caratteristiche della confezione	Se forniti in confezioni chiuse e sigillate, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, <i>l'etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011.</i>

RISO

23. Riso Parboiled

Prodotto	Riso Parboiled <i>Non è una varietà di riso. È un riso ottenuto dal trattamento a vapore “parboilizzazione” (precottura) del risone. Tale trattamento consente di aumentare il contenuto di micronutrienti e di renderlo più resistente alla cottura.</i>
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall’art. 28 del D. Lgs. n.109/92.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Il prodotto deve avere i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none">• deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme• deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l’intero volume• deve avere granelli interamente gelatinizzati• non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con “ventre biancastro” (per difetto di trattamento)• non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti• deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico• umidità non superiore al 14%• % di rottura non superiore al 5% di peso• il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50% <i>Tempo di cottura minimo :14-16 min.</i> Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. <i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e s.m.i.</i>) <i>Additivi e Conservanti:</i> è vietata l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.
Caratteristiche della confezione	<i>L’etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011.</i> <i>L’imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73 e s.m.i.</i>

24. Riso Ribe

Prodotto	Riso Ribe Gruppo merceologico: FINO
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall’art. 28 del D. Lgs. n. 109/92.</i>

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p>a) <i>Tolleranze consentite:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • grani spuntati 5% • grani striati rossi 3% • deformità naturali e impurità varietali 10% • rotture 5% <p>b) <i>Tolleranze di corpi estranei:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01% • sostanze vegetali commestibili 0,10% <p>c) <i>Lunghezza:</i> lungo 6,50 mm</p> <p>d) <i>Forma:</i> affusolato</p> <p>e) <i>Groschezza:</i> medio / larghezza 2,58 mm</p> <p>f) <i>Perlatura:</i> centro laterale poco estesa</p> <p>g) <i>Striscia:</i> breve</p> <p>h) <i>Dente:</i> poco pronunciato</p> <p>i) <i>Sezione:</i> schiacciata</p> <p>j) <i>Tempo di gelatinizzazione:</i> 18' 78''</p> <p>k) <i>Tempo cottura:</i> medio 18' - 20'</p> <p>l) <i>Resa cottura:</i> 3,87 (volume)</p> <p>m) <i>Sostanze perse alla cottura:</i> 10,37%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</i>).</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

25. Riso Arborio

Prodotto	<p>Riso Arborio Gruppo merceologico: SUPERFINO</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. n. 109/92</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p>a) <i>Tolleranze consentite:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • grani spuntati 5% • grani striati rossi 3% • deformità naturali e impurità varietali 10% • rotture 5% <p>b) <i>Tolleranze di corpi estranei:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01% • sostanze vegetali commestibili 0,10% <p>c) <i>Lunghezza</i>: molto lungo 6,61 -7,6 mm</p> <p>d) <i>Forma</i>: semitondo</p> <p>e) <i>Groschezza</i>: molto grosso / larghezza 3,15 mm</p> <p>f) <i>Perlatura</i>: centrale estesa</p> <p>g) <i>Striscia</i>: assente</p> <p>h) <i>Dente</i>: pronunciato</p> <p>i) <i>Sezione</i>: schiacciata</p> <p>j) <i>Tempo di gelatinizzazione</i>: 17' 68''</p> <p>k) <i>Tempo cottura</i>: basso < 18'</p> <p>l) <i>Resa cottura</i>: 4,34 (volume)</p> <p>m) <i>Sostanze perse alla cottura</i>: 10,30%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><i>Antiparassitari</i>: devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</i>).</p> <p><i>Additivi e Conservanti</i>: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

26. Riso Roma

Prodotto	Riso Roma Gruppo merceologico: SUPERFINO
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. n. 109/92</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p>a) <i>Tolleranze consentite</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grani spuntati 5% • grani striati rossi 3% • deformità naturali e impurità varietali 10% • rotture 5% <p>b) <i>Tolleranze di corpi estranei</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01% • sostanze vegetali commestibili 0,10% <p>c) <i>Lunghezza</i>: lungo 6,80 mm</p> <p>d) <i>Forma</i>: semiaffusolato</p> <p>e) <i>Groschezza</i>: grosso / larghezza 2,80 mm</p> <p>f) <i>Perlatura</i>: centro laterale</p> <p>g) <i>Striscia</i>: allungata</p> <p>h) <i>Dente</i>: normale</p>

	<p>i) <i>Sezione: tondeggianti</i></p> <p>j) <i>Tempo di gelatinizzazione: 17' 58''</i></p> <p>k) <i>Tempo cottura: basso < 18'</i></p> <p>l) <i>Resa cottura: 3,92 (volume)</i></p> <p>m) <i>Sostanze perse alla cottura: 10,35%</i></p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</i>).</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

CEREALI IN GRANI

27. Orzo perlato

Prodotto	<i>Orzo perlato</i>
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580 del 04/07/67 e s.m.i. sulla lavorazione e commercio dei cereali.
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Le granaglie devono essere in perfetto stato di conservazione.</p> <p>La granella deve essere uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.</p> <p>Orzo in grani nella forma "perlato": i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco -giallo- paglierino.</p> <p>Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della normativa vigente.</p> <p>Il prodotto deve avere una vita residua >50%.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura..</p>
Caratteristiche della confezione	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

28. Farro decorticato

Prodotto	<i>Farro decorticato</i>
Aspetti igienico -sanitari	Deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580 del 04/07/67 e s.m.i. sulla lavorazione e commercio dei cereali.
Requisiti organolettici e merceologici	I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le granaglie devono essere perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della normativa vigente. Il prodotto deve avere una vita residua >50%
Caratteristiche della confezione	L' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> . L' <i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.

29. CARNE

a) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

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, sterno-trochiniano, intercostali

Base ossea: prime quattro emisternebre

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)

b) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO 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

c) 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

d) 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

e) CARNE DI MAIALE

LOMBO

Muscoli: lunghissimo del dorso

f) TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

-POLPETTE-

Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

REALE (vitello)
SPALLA (vitello)

-HAMBURGER-

Tagli

REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)

-BISTECCHIE-

Tagli

SCAMONE (bovino adulto)
CONTROFILETTO (bovino adulto)
FESA (vitello)

-CARNE TRITA-

Tagli

REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)

-SPEZZATINO-

Tagli

REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)
REALE (vitello)
SPALLA (vitello)

-BRASATO-

Tagli

SOTTOFESA (bovino adulto)

-COTOLETTE-

Tagli

NOCE (bovino adulto)
PETTO (pollo, tacchino)

-SCALOPPE-

Tagli

NOCE (bovino adulto)
SCAMONE (bovino adulto)
FESA (vitello)
FESA (tacchino)

-BOLLITO-

Tagli

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)
REALE (bovino adulto)

-ARROSTI-

Tagli

REALE (bovino adulto)
NOCE (bovino adulto)
FESONE (bovino adulto)

PUNTA (vitello)
 FESA (vitello)
 COSCIA (vitello)
 FESA (tacchino)
 ARISTA (maiale)

-ROAST BEEF-

Tagli

CONTROFILETTO (bovino adulto)

30. Bovino adulto fresco refrigerato

Prodotto	<i>Bovino adulto fresco refrigerato</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i> • provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE • ai fini della prevenzione delle <i>encefalopatie spongiformi</i> trasmissibili, essere stato prodotto, macellato e sezionato nel rispetto della Legge 19.1.2001 n. 3 e della O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve essere specificata la provenienza • deve essere dichiarata la data di macellazione • deve essere dichiarato, per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che al medesimo animale non siano state somministrate sostanze vietate • deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tessuto muscolare a grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso • tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato • marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta <p>Le carni non devono essere di animali appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della <i>Legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e s.m.i.</i></p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i.)</i>.</p> <p>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 <i>Regolamento (CEE)</i></p>

	<p>1026/91.</p> <p>Non devono essere accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.</p> <p>Per la <i>rintracciabilità</i> si fa riferimento al <i>Regolamento (CE) 178/2002</i> del 28/01/2002.</p>
Trasporto e conservazione	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dal <i>Regolamento CE n. 854/04</i> • essere trasportata secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i> e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$ • essere <i>conservata</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra $+0^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$
Caratteristiche della confezione	<p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme all'<i>art. 9 del Disciplinare di Etichettatura, D.M. 18 aprile 2000</i>, nonché ai <i>D.M. 30/08/2000</i> e <i>22/01/2001</i> che forniscono indicazioni e modalità applicative del <i>Regolamento CE 1760/2000</i> (sull'<i>etichettatura</i> obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine) e del <i>Regolamento CE 1825/2000</i> in vigore dal 27/08/2000.</p>

31. Arista di maiale fresca refrigerata

Prodotto	<i>Arista di maiale fresca refrigerata</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i> • provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve essere dichiarata la data di macellazione • deve essere dichiarato, per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che al medesimo animale non siano state somministrate sostanze vietate • deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore rosato • odore nullo • taglio resistente • grana fine serrata • non deve essere state né congelata, né scongelata, deve essere priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre</p>

	<p>sostanze <i>che possono nuocere alla salute</i> (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</p> <p>Le carni da fornire dovranno provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale.</p> <p>La carne di maiale dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato "arista".</p> <p>Per la <i>rintracciabilità</i> si fa riferimento al Regolamento (CE) 178/2002 del 28/01/2002</p>
Trasporto e conservazione	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dal <i>Regolamento CE n. 854/04</i> • essere trasportata secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i> e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$ • essere <i>conservata</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra $+0^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$
Caratteristiche della confezione	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.</p>

32. Carni sottovuoto

Prodotto	<i>Carni sottovuoto</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice 30
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice 30</p> <p>Inoltre, il <i>prodotto</i> deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione • odore tipico del prodotto fresco • assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di aponeurosi, di parti tendinee e peli • il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto (sierosità) non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto <p>I <i>tagli anatomici</i> devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento) di carni macellate da non più di cinque giorni (ottimale tra il 3° e il 5° giorno dalla macellazione) • devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e la sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto <p><i>Dovranno essere respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso • avere tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben

	<p>disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta <p>La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore all' 80% della vita commerciale totale.</p>
Trasporto e conservazione	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere trasportata secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327/80</i> e s.m.i., con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$ • essere <i>conservata</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra $+0^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$
Caratteristiche della confezione	<p><i>Imballaggio:</i> Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. I tagli di carne fresca devono essere <i>confezionati sottovuoto</i> secondo la normativa vigente. I suddetti tagli devono essere confezionati sottovuoto (<i>imballaggio primario</i>) usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti (<i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.), in quanto a composizione e prove di migrazione che ne regolano il loro impiego.</p> <p>Le confezioni devono avere l'involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>. Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • stato fisico • categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni • data di produzione espressa in giorno mese ed anno • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro il" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno <p>(<i>Il termine minimo di conservazione indicato sull'etichetta, per i porzionati non macinati, sotto la responsabilità del produttore, è comunque non inferiore a 2 settimane, rispetto alla data di scadenza, mentre deve essere inferiore a 6 gg. per quelli macinati</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità di conservazione • nome, ragione sociale del marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore • sede dello stabilimento di produzione/confezionamento • riproduzione del bollo sanitario (CE) <p>Dovranno essere riportate ulteriori informazioni previste dalla <i>etichettatura obbligatoria</i> come:</p> <ul style="list-style-type: none"> • paese di nascita

	<ul style="list-style-type: none"> • allevamento • numero di identificazione del capo o del gruppo di animali, ecc. • percentuale di grasso e rapporto collagene/proteine, solo per le carni macinate, come previsto dal <i>D.P.R. 309/98</i> • peso netto <p>Inoltre, dovrà essere assicurata <i>l'etichettatura obbligatoria</i> prevista dal <i>Regolamento CE n. 1760/2000</i> che deve essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne e che dovrà riportare le indicazioni secondo quanto previsto dall'<i>Ordinanza Ministero della Salute del 26 agosto 2005</i> e s.m.i. (<i>Ordinanza Ministeriale del 10 ottobre 2005</i>).</p> <p>Sugli imballaggi secondari devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre, dovrà essere indicato il peso netto.</p> <p>Per la <i>rintracciabilità</i> si fa riferimento al <i>Regolamento (CE) 178/2002</i> del 28/01/2002.</p>
--	---

33. Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

Prodotto	<i>Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le carni di pollame devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i> • provenire da animali allevati sul territorio nazionale o sui territori dei Paesi membri dell'Unione Europea. Il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e <i>sezionati</i> esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>. <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono appartenere alla Classe A secondo i <i>Regolamenti (CEE) 153/91 e 1980/92</i> • non devono aver subito azione di sostanze estrogene • devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore • devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche generali</p> <p>I vari tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle; inoltre, il dissanguamento deve essere completo.</p> <p>La <i>pelle</i>, se presente, dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di colorito rosa chiaro • di consistenza elastica • asciutta alla palpazione • priva di evidenti segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione

- priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume

I tessuti muscolari dovranno avere:

- colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori
- consistenza sodo - pastosa
- spiccata lucentezza
- assenza di umidità

Inoltre, se sottoposti alla prova della cottura, non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una inadeguata alimentazione del pollame.

Caratteristiche dei tagli anatomici

a) Cosce e sottocosce di pollo

- devono provenire da animali di Classe A
- 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 essudato né trasudato
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi

b) Petti di pollo

- devono provenire da animali di Classe A
- devono corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale
- il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g
- devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee

La carne deve essere *priva di sostanze* ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze *che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).*

Trasporto e conservazione	<p>I prodotti devono</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere <i>trasportati</i> secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i> e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i 0 e $+2^{\circ}\text{C}$ • essere <i>conservati</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$
Caratteristiche della confezione	<p><i>Imballaggio (primario e secondario):</i> il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici. I materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.</p> <p>Inoltre, le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs.n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>Le varie <i>indicazioni</i>, indelebili, facilmente visibili e leggibili, riportate direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inseritavi o appostatevi in forma inamovibile sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono • stato fisico (fresco) • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza) • modalità di conservazione • nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore / confezionatore • sede dello stabilimento di produzione/confezionamento • identificazione del laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente • data di confezionamento espressa in giorno, mese e anno <p>Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre, su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.</p>

34. Polli a busto freschi refrigerati

Prodotto	<i>Polli a busto freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 33

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice n. 33</p> <p>I busti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono</p> <p>Inoltre, i polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, di classe A, devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di regolare sviluppo • di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi • di buona conformazione • in ottimo stato di nutrizione e con assenza di callosità sternale • di recente macellazione (non oltre i 3 gg.) • completamente dissanguati • raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento • privi di collo (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale), di testa, di zampe (zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica), completamente eviscerati e privi di uropiglio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino • perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi • perfettamente puliti, privi di segni di scottature e di piume residue <p>Devono avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca • una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida • un peso netto alla consegna di 1,100 – 1,200 Kg <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p>
Trasporto e conservazione	Vedi codice n. 33
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 33

35. Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati

Prodotto	<i>Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 33
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice n. 33.</p> <p>Inoltre, questi tagli devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A.</p> <p><i>Caratteristiche dei tagli anatomici</i></p> <p>a) Cosce e sottocosse di tacchino</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • devono provenire da animali di Classe A • devono essere ben conformate e 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, omogenea, 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 essudato né trasudato • le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi <p>b) Petti di tacchino</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono provenire da animali di Classe A • devono corrispondere ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea • devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee • in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; il gozzo deve essere asportato • il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra 4 e 6 Kg <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p>
Trasporto e conservazione	Vedi codice n. 33
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 33

36. Tacchini a busto freschi refrigerati

Prodotto	<i>Tacchini a busto freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 33
Requisiti organolettici e merceologici	Vedi codice n. 33 Inoltre, i busti devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A, di allevamento industriale, allevati a

	<p>terra,di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le carni devono essere molto tenere • scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile • i tagli devono essere privi di testa e collo (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale) • le zampe devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica • i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio • la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti • alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera • il tacchino deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi • il dissanguamento deve risultare completo • il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti • devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca • la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre • la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco – rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p>
Trasporto e conservazione	Vedi codice n. 33
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 33

PRODOTTI DI SALUMERIA

37. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP

Prodotto	<p><i>Prosciutto crudo di Parma disossato DOP</i> Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Prodotto ottenuto dalla stagionatura, nella zona tipica di produzione, di cosce di suini nazionali nati, allevati e macellati in una delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte, Molise, Umbria Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto dovrà essere garantito qualitativamente dall'osservanza di tutte le norme igienico- sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne (<i>D.Lgs. n. 537/92</i> e al <i>D.P.R. 03.08.98 n. 309</i>) e provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE. Deve essere conforme alla normativa vigente sulla tutela della denominazione di origine del «Prosciutto di Parma» (<i>art. 2 della Legge 13/02/1990 n. 26</i> e <i>art. 3 del D.M. 15/02/1993 n. 253</i>).</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve possedere tutte le <i>caratteristiche qualitative</i> previste dalla legge di tutela della denominazione d'origine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse • carne di sapore delicato e dolce • colore e aroma fragrante, caratteristici • deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione • la componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo né avere odore o sapore di rancido • umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-60% • valore dell'aw deve essere < a 0,93 • periodo di <i>stagionatura</i> non inferiore ai 10 mesi per prosciutti con un peso compreso tra i 7-9 kg, non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno • forma tondeggiate dopo la stagionatura, senza la parte distale, senza imperfezioni esterne e con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm <p>Non è ammesso l'uso di qualsiasi trattamento chimico, mentre è consentito l'uso di sale e pepe.</p> <p>Il prodotto deve essere <i>marchiato con la corona ducale a cinque punte</i> con inscritta la parola <i>PARMA</i> impressa a fuoco sulla cotenna, in numero minimo di due, sui lati sinistro e destro della faccia comprendente la superficie muscolare scoperta. Shelf-life residua al consumo: 30 giorni.</p> <p><i>Il prodotto fornito dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.</i></p>

<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> sull'etichetta devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Prosciutto di Parma” • denominazione di origine tutelata (DOP) • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore • la sede dello stabilimento di confezionamento • la quantità netta • l' indicazione del lotto (tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o della data di preparazione o del termine minimo di conservazione, espressi in giorno, mese ed anno) • la modalità di conservazione <p>Sulla cute di ogni singolo prosciutto dovrà essere riprodotto il marchio a fuoco della corona ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione (o indicata in etichetta).</p> <p>Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro.</p> <p><i>Imballaggio</i></p> <p>Deve rispondere a tutte le norme igieniche.</p> <p>I materiali per il confezionamento, conformi al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.</p> <p>Gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore devono riportare la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione; tale codice può essere riportato sui documenti di accompagnamento.</p> <p>Il prosciutto crudo è possibile che sia trasportato non confezionato o imballato, purché sia trasportato appeso, evitando il contatto con le pareti o con il pavimento del mezzo di trasporto o tra loro.</p> <p>In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale plastico trasparente e traforato, o in sottovuoto nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	--

38. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

Prodotto	<i>Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Deve essere conforme al <i>D. Lgs. 537/92</i> e <i>D.P.R. n. 309/98</i> e provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.</p> <p>Le carni utilizzate devono essere <i>di provenienza nazionale</i> come da indicazioni riportate nel <i>D.M. 21 settembre 2005</i> del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali e il prodotto deve riportare il bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).</p> <p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate, ricavate da animali macellati del peso vivo non inferiore ai 140 Kg.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • deve avere grasso duro, bianco e consistente • non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti • deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici • la cotenna deve ricoprire l'intera superficie • non devono essere presenti sacche di gelatina o sacche vuote • l'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole per accumulo di idrogeno solforato • il grasso di copertura deve essere compatto, privo di parti ingiallite o sapore o odore di rancido • la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali • deve presentare la superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione rosa opaca, compatta e mostrare la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino • i grassi devono costituire il 6-10% • il valore dell' aw deve essere massimo 0,95 • non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi, in sezione, devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari • il peso non deve essere inferiore a 7 Kg <p><i>Il prodotto fornito deve essere senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine.</i></p> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge. Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> e s.m.i.</p> <p>Shelf-life residua al consumo: 30 giorni.</p> <p><i>Il prodotto fornito dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, sull'etichetta dei prodotti da salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno <p><i>Imballaggio e trasporto</i> Deve rispondere a tutte le norme igieniche. I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	--

39. Fesa di tacchino arrosto

Prodotto	<i>Fesa di tacchino arrosto</i> Deve essere prodotta esclusivamente con carne di tacchino allevato e macellato in Italia.
Aspetti igienico -sanitari	<ul style="list-style-type: none"> • Deve essere conforme al <i>D.Lgs. 537/92</i> e al <i>D.P.R. n. 309/98</i>. <p>Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e <i>sezionati</i> esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <p>La carne deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di consistenza compatta • di odore delicato • di gusto dolce • di colore bianco rosato <p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.</p> <p><i>Il prodotto fornito deve essere senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine. .</i></p> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge. Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> e s.m.i.</p> <p>Shelf-life residua al consumo: 30 giorni.</p> <p><i>Il prodotto fornito dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.</i></p>

<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p><i>Etichettatura</i> Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, sull'etichetta dei prodotti da salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno <p><i>Imballaggio e trasporto</i> Deve rispondere a tutte le norme igieniche. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal <i>D.P.R. n. 327/1980</i>. I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto. Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	--

40. Bresaola della Valtellina IGP

<p>Prodotto</p>	<p><i>Bresaola della Valtellina IGP</i> Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina. Deve essere preparata, in un solo pezzo, a partire dalle masse muscolari della coscia bovina.</p>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>Deve essere conforme al <i>D.Lgs. n. 537/92</i>, al <i>D.P.R. n. 309/98</i> e al <i>D.M. 28/01/99</i>, provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.</p>
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenza soda ed elastica, uniforme, senza zone di rammollimento • il prodotto, al taglio, deve essere compatto ed esente da fenditure • profumo delicato e leggermente aromatico • gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido • il grasso (4%-7%) non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido • il colore della parte magra deve essere rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, bianco per la parte grassa • umidità, calcolata sulla parte magra, max 65% • il valore dell' aw non deve essere superiore a 0,92 • forma vagamente cilindrica e, per il prodotto pressato, a mattonella

	<p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato. La pezzatura può variare da 3 a 4 Kg. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni (4-8 settimane)</p> <p><i>Il prodotto deve essere esente da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • macchie grigiastre o biancastre al suo interno • odore della superficie di sezione pungente o tipicamente acre per processo fermentativo in atto • brunatura per eccesso di sale che si evidenzia dopo alcuni giorni sulla superficie di sezionamento • sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto (segno di insufficiente stagionatura) <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge. Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> e s.m.i.</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, sull'etichetta deve essere riportata la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura e, come per tutti i prodotti da salumeria, devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni sono state ottenute • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno <p><i>Imballaggio</i></p> <p>Deve rispondere a tutte le norme igieniche. I materiali per il confezionamento, conformi al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto. In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale idoneo, sottovuoto o in atmosfera protettiva, nel rispetto delle norme igieniche. Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso. Inoltre, l'etichetta deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la dicitura "<i>bresaola della Valtellina IGP</i>" • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore • la sede dello stabilimento di produzione, di sezionamento o affettamento e di confezionamento • il marchio IGP approvato dalla CEE

41. LATTE E DERIVATI - PRODOTTI A BASE DI LATTE

(Caratteristiche generali)

Caratteristiche generali	<p>I prodotti devono essere di buona qualità. Il latte e i prodotti a base di latte devono essere conformi ai <i>Regolamenti (CE) n.852/04, n. 853/04 e n. 854/04.</i></p> <p>Sulla confezione di ogni prodotto, oltre le diciture previste dal <i>D. Lgs. n. 109/92</i>, e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> devono essere riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il bollo CEE • la natura del trattamento termico subito dal latte • qualsiasi menzione in chiaro o in codice che consenta l'identificazione della data dell'ultimo trattamento termico • la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato <p>La presenza di <i>antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci</i> deve rientrare nei limiti previsti dal <i>Regolamento (CEE) n. 2377/90</i> e s.m.i.</p>
---------------------------------	--

42. Latte intero UHT

Prodotto	<p>Latte intero UHT (a lunga conservazione) È il prodotto della mungitura delle vacche. Sottoposto a una temperatura min. di 135 °C per almeno 2 secondi.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Deve essere conforme ai <i>Regolamenti (CE) n.852/04, n. 853/04 e n. 854/04.</i></p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • colore bianco opaco, tendente al giallo • sapore dolce caratteristico e gradevole • odore tipico • si conserva a temperatura ambiente fino a tre mesi <p>Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso e un contenuto proteico ≥ 32 g/l. Va consumato entro tre mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni e i recipienti opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono pervenire integri, privi di ammaccature e sporcizia superficiali.</p> <p><i>Etichettatura</i> Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> deve indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione del tipo di latte • il termine minimo di conservazione per il latte UHT • il nome e la ragione sociale del fabbricante • la sede dello stabilimento di produzione • le modalità di conservazione • la quantità netta per ogni confezione • il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento, "bollo CEE"

	<p><i>Imballaggio</i></p> <p>Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>
--	---

43. Panna

Prodotto	<p>1. Panna fresca</p> <p>2. Panna a lunga conservazione (stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT)</p> <p>È un derivato del latte, di consistenza cremosa, costituisce prodotto intermedio tra il latte e il burro; deve essere utilizzato :</p> <ul style="list-style-type: none"> • al più presto possibile se il latte non è refrigerato • entro le 36 ore successive al suo ingresso nello stabilimento, se il latte è conservato a temperatura non superiore a +6°C • entro le 48 ore successive al suo ingresso nello stabilimento, se il latte è conservato a temperatura inferiore a +4°C
Aspetti igienico -sanitari	In quanto derivato del latte: vedi codice n. 42
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte • sapore gradevole, leggermente dolciastro • 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 <p>Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, come 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.</p>
Trasporto e conservazione	Per il prodotto fresco, il <i>trasporto</i> deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e +4°C (<i>D.P.R. 327/80</i>)
Caratteristiche della confezione	<p>Le apposite confezioni devono rispondere alla normativa vigente relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p><i>Etichettatura:</i></p> <p>Conforme al <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> deve indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione di vendita • nome o ragione sociale del fabbricante • data di scadenza • sede dello stabilimento di produzione • modalità di conservazione • quantità netta • bollo CEE

44. Yogurt (intero, magro, alla frutta, ai cereali)

Prodotto	<p>Yogurt È il prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte fresco (intero, scremato o parzialmente scremato) con <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e deve contenere fermenti vivi in numero elevato fino alla scadenza. È spesso zuccherato e addizionato di frutta, cereali, marmellata e simili:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yogurt intero naturale • Yogurt intero alla frutta o ai cereali • Yogurt magro naturale • Yogurt magro alla frutta o ai cereali
Aspetti igienico -sanitari	<p>Deve essere conforme alla normativa vigente (<i>Circolare Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12/3/1974 e n. 9 del 3/2/1985</i>).</p> <p>Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenza liquida cremosa • colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato • sapore leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2) <p>Il <i>grasso</i> deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non superiore all'1% per lo yogurt magro.</p> <p>Il prodotto può manifestare <i>segni di alterazione</i> causata da svariati fattori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • può presentarsi come un coagulo molle, composto di grumi • poco saporito se il fermento è indebolito • la presenza di una pellicola in superficie, spesso, indica che esso è stato preparato con l'aggiunta di latte in polvere • se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro <p>Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, come rigonfiamenti, protuberanze e ammaccature che deprimono il contenuto.</p> <p>Yogurt intero Deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3%.</p> <p>Yogurt magro Deve contenere una quantità di materia grassa inferiore all'1%.</p> <p>Yogurt alla frutta Addizionato a succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito.</p> <p>Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti e aromi artificiali.</p> <p>Richieste confezioni da 125g</p>

Trasporto e conservazione	<p>Il <i>trasporto</i> deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e +4°C (D.P.R. 327/80)</p> <p>Deve essere <i>conservato</i> a +4°C per non oltre 20 gg. dal confezionamento; la confezione, una volta aperta, deve essere consumata al momento.</p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Etichettatura:</i> Conforme al D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e al Reg.(UE) n.1169/2011. Le apposite confezioni devono rispondere alla normativa vigente relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: DM. 21/03/73 e s.m.i.</p>

45. Burro di centrifuga

Prodotto	<p><i>Burro di centrifuga</i> Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dalla quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi alla normativa vigente. Devono essere rispettate le norme della <i>Legge 283/62</i>, della <i>Legge n. 62 del 13/05/83</i>, del <i>D. Lgs. n.142/92</i>, della <i>C.M. n. 3 del 02/04/98</i> che prevede l'applicazione del <i>Regolamento CEE 2991/94</i> per il burro di qualità.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato • pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo • deve avere sapore dolce • vita residua superiore al 70% • umidità non superiore al 16% • deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non deve essere in alcun modo alterato • non deve avere gusto di rancido • non deve presentare alterazioni di colore sulla superficie • non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni <p><i>Composizione chimica</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • acqua 12,5 % • grasso 86,7% • proteine 0,3% • lattosio 0,4% • ceneri 0,1% <p><i>Contenuto in materia grassa</i> il burro <i>non deve avere</i> un contenuto in materia grassa inferiore a</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80% per il burro destinato al consumo diretto

	<ul style="list-style-type: none"> • 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso • 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso <p><i>Confezioni</i> Confezioni presenti sul mercato.</p> <p>Le attuali disposizioni legislative (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i>) consentono l'aggiunta a tutti i tipi di burro di caroteni (E 160a) come coloranti e cloruro di sodio; per questo ultimo è richiesta l'indicazione come ingrediente.</p>
Trasporto e conservazione	<p>I <i>mezzi di trasporto</i> devono possedere i requisiti igienici previsti dagli <i>artt. 47 e 48 del DPR 327/80</i> e le <i>temperature</i> durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C (<i>art. 52 del DPR 327/80</i>).</p> <p>Il prodotto deve essere accompagnato, nel trasferimento, da un documento riportante il nome della ditta fornitrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga; per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza.</p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Etichettatura</i> Sulle confezioni devono essere riportati il bollo CEE e le indicazioni previste dal <i>D.Lgs .n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p><i>Imballaggio</i> In genere, il burro è avvolto in carta pergamena o in fogli di alluminio la cui faccia interna è rivestita da un sottile strato di polietilene; in ogni caso il <i>materiale utilizzato</i> deve essere conforme ai requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

46. Dessert (*Crema pronte, crema caramel, budino*)

Prodotto	<i>Crema pronte, crema caramel, budino</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>I prodotti devono essere conformi ai <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</i></p> <p>Ogni prodotto deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche dei prodotti:</i> prodotti di consistenza cremosa, dolci. Se preparati presso il centro pasti, gli ingredienti (latte, zucchero, semolino ecc.) nonché le modalità di preparazione devono essere conformi alle leggi vigenti. Inoltre, i prodotti suddetti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna e devono essere forniti in monoporzioni (<i>vasetti monodose del peso di circa 110g</i>) adeguatamente protette.</p> <p>Se si utilizzano i prodotti già confezionati, bisogna diffidare di quelli che presentano alterazioni, come:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rigonfiamenti e protuberanze

	<ul style="list-style-type: none"> • ammaccature che deprimono il contenuto <p><i>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .</p> <p>Gli appositi contenitori devono rispondere ai requisiti di legge: <i>DM. 21/03/73</i> s.m.i</p>

47. Cioccolato al latte

Prodotto	<p><i>Cioccolato al latte</i> Prodotto alimentare costituito da un miscuglio solido di cacao, zucchero e altre sostanze.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto è definito dalla <i>Legge 1 marzo 2002, n. 39 (art. 28)</i> e <i>D. Lgs .n.12/06/2003, n. 178</i> , in attuazione della <i>Direttiva 2000/36/CE</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenza lapidea • sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli • la superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea • colore omogeneo, sia in superficie che nell'interno e privo di efflorescenze <p><i>Composizione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • >50% di saccarosio • 30% di sostanza secca totale di cacao • 18% di materie provenienti dalla disidratazione totale o parziale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato <p><i>Additivi:</i> rispetto del <i>DM 27/02/96 n. 209</i> e s.m.i..</p> <p><i>Richieste tavolette di cioccolato extra al latte da 50 g circa.</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Imballaggio</i> Le tavolette di cioccolato devono essere avvolte da incarto di alluminio, conforme a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p><i>Etichettatura</i> I prodotti confezionati devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili sulle etichette, quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i., dalla <i>Dir. CE 2000/36</i>, recepita con <i>D. Lgs. 12/06/2003 n. 178</i> e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

48. Gelato

Prodotto	<p>Gelato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gelato 2. Gelato senza glutine 3. Gelato senza lattosio <p>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.</p>
Aspetti igienico -sanitari	Dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla <i>Legge n. 283 del 30/4/62</i> e s.m.i.
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p><i>Additivi:</i> sono consentiti gli <i>additivi</i> previsti per i gelati dal <i>D.M. 27/02/96 n. 209</i> Inoltre, il prodotto richiesto deve essere privo di grassi idrogenati e, preferibilmente, senza aromi artificiali</p> <p>Fornitura richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gelato nei vari gusti • gelato nei vari gusti per celiaci (senza glutine) • gelato nei vari gusti senza latte e derivati (per intolleranza al lattosio) <p><i>Deve essere fornito in confezioni singole monoporzione; è auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.</i></p>
Trasporto e conservazione	<p>Il trasporto e la conservazione deve avvenire rispettando le condizioni specificate nel <i>D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327</i> e s.m.i.</p> <p><i>Temperatura:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • -15°C limite massimo al momento del carico e durante il trasporto • -18°C temperatura di conservazione
Caratteristiche della confezione	<p><i>Imballaggio</i> Confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p><i>L'etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>La normativa sui gelati prevede che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la quantità e la qualità degli ingredienti è prevista solo dal “codice di autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale” • l’elenco degli ingredienti è obbligatorio sulla confezione dei gelati preconfezionati <p>Inoltre, sull’etichetta deve essere riportata anche l’avvertenza che il prodotto, <i>in caso fortuito di scongelamento, non deve essere ricongelato.</i></p>

49. FORMAGGI (*Caratteristiche generali*)

Prodotto	<p>Formaggi</p> <p>La classificazione dei formaggi può essere effettuata in base ad una serie di parametri che vanno dalla loro composizione, alle caratteristiche organolettiche, fino alla tecnologia di ottenimento.</p> <p>Si distinguono in base a</p> <p>1) tipo di latte impiegato:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>formaggi vaccini</i>• <i>formaggi pecorini</i>• <i>formaggi bufalini</i>• <i>formaggi misti</i> <p>2) consistenza della pasta:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>formaggi a pasta molle</i>: con un contenuto di acqua superiore al 40%• <i>formaggi a pasta dura o semidura</i>: con un contenuto di acqua inferiore al 40% <p>3) tempo di maturazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>formaggi freschissimi</i> (48-72 ore)• <i>formaggi freschi</i> (15 giorni)• <i>formaggi semi-stagionati</i> (da 40 giorni a 6 mesi)• <i>formaggi stagionati</i> (da 6 mesi ad 1 anno)• <i>formaggi molto stagionati</i> (oltre 1 anno) <p><i>I formaggi a pasta filata, caratterizzati da una filatura della cagliata in acqua calda, possono rappresentare un gruppo a sé stante.</i></p> <p>N.B. Il periodo di maturazione e il periodo di durata del prodotto sono due cose completamente differenti. La data di scadenza, infatti indica il lasso di tempo in cui il prodotto finito può essere conservato in condizioni idonee.</p> <p>4) tecnologia e temperatura di lavorazione della cagliata:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>formaggi a pasta cruda</i>, quando la cagliata non viene riscaldata• <i>formaggi a pasta semicotta</i> (riscaldamento della cagliata non > 48°C)• <i>formaggi a pasta cotta</i> (riscaldando della cagliata > 48°C) <p>5) contenuto di grasso:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>formaggi preparati con latte intero</i>, il cui contenuto di grasso è superiore al 35% della sostanza secca (fatta eccezione per quelli DOC e per i tipici che restano regolati dai rispettivi disciplinari di produzione)• <i>formaggi leggeri</i>, quando il contenuto di grasso varia tra il 20 e il 35% della sostanza secca• <i>formaggi magri</i>, fatti con latte scremato, con contenuto di grasso inferiore al 20% della sostanza secca. I contenuti di sostanza grassa devono essere valutati in rapporto alla sostanza secca (ciò che resta dopo l'allontanamento dell'acqua) <p>Per una serie di formaggi italiani, a fine di tutela dei prodotti, sono state stabilite le denominazioni di origine (<i>DOP</i>) e di tipicità.</p> <p>La denominazione di origine "Formaggi DOP" (<i>Denominazione</i></p>
-----------------	--

	<p><i>d'Origine Protetta</i>) è definita dalle zone di produzione, dai metodi di lavorazione e da precise caratteristiche merceologiche secondo il <i>Regolamento CEE n. 510/06</i>.</p> <p>La denominazione di tipicità “Formaggi a Denominazione Tipica” viene data ai formaggi prodotti a livello nazionale, ma sulla base di usi leali e costanti, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</i></p> <p><i>Trasporto</i> Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e con mezzi idonei a garantire la temperatura prevista dalla legge per le diverse tipologie di prodotto.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche richieste :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • i formaggi devono essere di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto ed essere in perfetto stato di conservazione • tutti i prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati • i prodotti devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura • i prodotti non devono presentare difetti d’aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause • il prodotto deve essere esente da difetti esterni quali colorazioni nocive, macchie, gonfiori, muffe e marcescenze • il prodotto non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici • anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche • nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, ad eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale • il prodotto non deve aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori <p>Eventuali <i>additivi</i> aggiunti, nel rispetto del <i>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</i> e s.m.i.</p> <p>La fornitura deve essere prodotta, confezionata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti.</p> <p>Le caratteristiche dei <i>formaggi porzionati</i> devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o da un’unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Per i prodotti confezionati, l’<i>etichettatura</i> deve riportare, in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili, le indicazioni</p>

	<p>previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p> <p>Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici, commercializzati in parti preconfezionate, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, <i>sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri</i> che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo <i>D.P.R. 22/09/81</i>.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> s.m.i.</p>
--	---

50. Parmigiano Reggiano DOP

Prodotto	<p><i>Parmigiano Reggiano DOP</i></p> <p>Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacche la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.</p> <p>La denominazione "<i>Parmigiano Reggiano</i>" è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 30/10/55</i> È un prodotto DOP dal 12/06/96 (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 49
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve essere di prima scelta; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause • colorazione esterna di tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale • forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate • dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm • peso minimo di una forma: 24 Kg • colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino • aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante • struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia e occhiatura minima appena visibile • spessore della crosta: circa 6 mm con quantità non superiore al 18% • grasso sulla sostanza secca: minimo 32% • usi: formaggio facilmente conservabile, usato principalmente per condimento <p><i>Il prodotto oggetto della fornitura deve inoltre:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi

	<ul style="list-style-type: none"> • riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura • essere idoneo ad essere grattugiato • avere una umidità del 30% con tolleranza di +/-5% • essere fornito secondo modalità concordate (in forma intera, porzionato sottovuoto, in tranci o in monoporzioni, grattugiato in atmosfera protettiva) e, comunque, con relativa etichetta riportante le caratteristiche necessarie ad identificare il prodotto, come previsto dalle normative vigenti in materia.
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare sullo scalzo l'apposita <i>marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano"</i>, l'anno, il mese di produzione ed il codice di identificazione di chi l'ha prodotto.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'etichettatura, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

51. Fontina DOP

Prodotto	<p>Fontina DOP</p> <p>Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve avere subito, prima della coagulazione, riscaldamento superiore ai 36°C. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.</p> <p>La <i>denominazione "fontina"</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>DPR n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 30/10/55.</i></p> <p>È un prodotto DOP dal 12/06/96 (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> attuale territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta. È contrassegnato da un marchio d'origine.</p> <p><i>Periodo medio di maturazione:</i> tre mesi.</p>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 49
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane • peso da 8 a 12 Kg con variazioni , in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • dimensioni: altezza 7-10 cm; diametro 30-45 cm, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm ; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino • gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il

	<p>procedere della maturazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • grasso sulla sostanza secca: minimo 45% <p>I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, interi o porzionati sottovuoto in tranci.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

52. Ragusano DOP

Prodotto	<p>Ragusano DOP</p> <p>È un formaggio a pasta filata cotta, prodotto da solo latte vaccino intero crudo, da allevamenti dell'altopiano ibleo, coagulato a 34°C per 60-90' con caglio in pasta, di capretto o di agnello.</p> <p>Il periodo di stagionatura è di 4-6 mesi per il semi-stagionato, oltre 6 mesi per lo stagionato.</p> <p>La denominazione "Ragusano" è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13/10/55.</p> <p>È un prodotto a denominazione d'origine dal 02/05/95</p> <p>È un prodotto DOP dal 01/07/96 (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1263/96).</p> <p>Zona di produzione: parte delle province di Siracusa e Ragusa. È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 49
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma di parallelepipedo a sezione quadrata con angoli smussati e con facce rettangolari piane da 10 a 15 cm • peso variabile dai 12 ai 15 Kg • crosta liscia, sottile e compatta, dello spessore di circa 2 mm • colore giallo dorato o paglierino. Con il protrarsi della stagionatura, la crosta stessa assume un colore più forte, tendente al marrone cupo; la pasta del formaggio assume un colore bianco tendente al giallo paglierino, con una consistenza pastosa, compatta, elastica, con scarsa occhiatura, fondente in bocca • aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione • sapore gradevole, dolce, delicato e poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante, a stagionatura avanzata • gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il • procedere della maturazione • % di grasso sulla sostanza secca: $\geq 40\%$ fino a 6 mesi di stagionatura,

	<p>≥ 38 % oltre i 6 mesi</p> <ul style="list-style-type: none"> • % di Umidità Relativa massima: 40 % <p>I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.</p> <p><i>Secondo le necessità relative alle tabella dietetiche, deve essere fornito Ragusano semi-stagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi).</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. <i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, e <i>l'etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

53. Vastedda della Valle del Belice DOP

Prodotto	<p><i>Vastedda della Valle del Belice DOP</i></p> <p>È un formaggio a pasta filata, ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione, di pecore di razza Valle del Belice, coagulato a 36- 40°C con caglio in pasta di agnello.</p> <p>La <i>denominazione “Vastedda della Valle del Belice DOP”</i> è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal disciplinare di produzione.</p> <p><i>È un prodotto DOP dal 28/10/2010</i> (riconoscimento del <i>Regolamento (UE) n. 971/2010</i>)</p> <p><i>Zona di produzione:</i> a) in provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca; b) in provincia di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita; c) in provincia di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata “San Biagio”.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d’origine.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 49</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dal disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse • dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l’altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm • peso: compreso tra 500 e 700 g. in relazione alle dimensioni della forma • superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro • pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l’occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione

	<ul style="list-style-type: none"> • aroma: caratteristico del latte fresco di pecora • sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule • percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca • percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo il formaggio Vastedda della Valle del Belice deve recare apposto sull'involucro esterno delle forme idonee e certificate, realizzato in polietilene, il contrassegno costituito dal logo specifico depositato dal relativo consorzio. Il marchio deve essere riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio, costituito da materiale conforme alle disposizioni di legge relative all'imballaggio dei prodotti alimentari.</p>

54. Taleggio DOP

Prodotto	<p>Taleggio DOP</p> <p>È un formaggio a pasta molle cruda, prodotto da solo latte vaccino intero crudo o pastorizzato, coagulato a 30-36°C per 20-25' con caglio liquido di vitello.</p> <p>La <i>denominazione "Taleggio"</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>DPR n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 15/09/88</i></p> <p>È un prodotto DOP dal 12/06/96 (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi, Milano, Pavia, Treviso, Novara.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.</p> <p>Il <i>periodo di stagionatura</i> è di 25- 40 giorni a bassa temperatura e ad alta umidità.</p>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 49
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma di parallelepipedo quadrangolare con lati di 18-20 cm e scalzo diritto alto 4-7 cm • peso variabile da 1,7 a 2,2 kg • crosta sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde – salvia chiaro • pasta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma • colore della pasta variabile da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura • sapore dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a

	<p>volte con retrogusto tartufato</p> <ul style="list-style-type: none"> • odore caratteristico • grasso minimo sulla sostanza secca: 48% <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato; deve essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni).</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

55. Asiago DOP

Prodotto	<p>Asiago DOP</p> <p>È un formaggio semigrasso a pasta compatta semicotta, prodotto con solo latte vaccino intero crudo o pastorizzato, coagulato a 30-36°C per 20-25' con caglio liquido di vitello nelle tipologie <i>Asiago d'allevato</i> (stagionato) e <i>Asiago pressato</i> (fresco).</p> <p>La <i>denominazione "Asiago"</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 21/12/78</i></p> <p>È un prodotto DOP dal 12/06/96 (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> Padova, Trento, Treviso, Vicenza</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.</p> <p>Il <i>periodo di stagionatura</i> va dai 25- 40 giorni per l'Asiago pressato, ai 4- 18 mesi per l' Asiago d'allevato</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 49</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane • dimensioni: altezza cm 9-12 cm, diametro 32-40 cm, con variazioni, in +/-, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • peso medio di una forma: da 9 a 14 Kg, con variazione in +/- in rapporto alle condizioni tecniche di produzione • crosta: liscia, regolare, elastica tendente al bruno con l'invecchiamento • pasta compatta • colore della pasta: giallo paglierino • sapore: passa dal dolce al saporito al leggermente piccante, in rapporto

	<p>al diverso periodo di stagionatura ma anche alla differente tecnica di lavorazione del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • grasso minimo sulla sostanza secca: 24% per l'Asiago d'allevato e 44% per l'Asiago pressato <p><i>I prodotti oggetto della fornitura</i> non devono presentarsi in alcun modo alterati; devono essere maturi (devono riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), interi o porzionati sottovuoto in monoporzioni o in tranci maturi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché <i>l'etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

56. Provolone Valpadana DOP

Prodotto	<p><i>Provolone Valpadana DOP</i></p> <p>È un formaggio grasso a pasta filata cotta, compatta, prodotto da latte vaccino intero, previamente pastorizzato, coagulato a 37°C e per 15', adoperando il caglio di capretto o agnello in pasta nel Provolone piccante (stagionato molto a lungo, fino a un anno per le forme destinate alla grattugia) e il caglio liquido di vitello e tempi molto brevi di stagionatura nel Provolone dolce.</p> <p><i>La denominazione "Provolone Valpadana DOP"</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 09/04/93</i> <i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i> (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> Brescia, Cremona, Padova, Piacenza, Rovigo, Verona, Vicenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 49
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma tipica tronco-conica, con leggere insenature per il passaggio delle corde, utilizzate per appendere a coppie i formaggi a stagionare, ma anche forma sferica, a pera, cilindrica e perfino a parallelepipedo • peso variabile dal chilo scarso al quintale, in media 4-5 kg • crosta liscia e sottile; ha un colore giallo dorato ed è a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina • pasta compatta, di colore leggermente paglierino, con qualche leggera o rada occhiatura • sapore della pasta variabile a seconda che si tratti di Provolone dolce o

	<p>piccante</p> <ul style="list-style-type: none"> • grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 40% • crosta sottile e lucida, di colore giallo dorato e a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina <p><i>I prodotti oggetto della fornitura non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.</p> <p><i>Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento, nonché l'etichettatura, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</i></p>

57. Mozzarella o fiordilatte

Prodotto	<p><i>Mozzarella o fiordilatte</i></p> <p>È 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.</p> <p>Riconosciuto S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con <i>Decreto del 28 giugno 2001</i>.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; il prodotto deve essere consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +1- +4°C.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia • crosta sottilissima, morbida ed edibile, liscia e lucente, omogenea, di color 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 <p>Il prodotto deve, inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di ottima qualità e di fresca produzione • avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna <p>Il <i>prodotto</i> dovrà essere <i>fornito</i> in mensa <i>senza l'involucro e senza il liquido di governo</i>.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p>

58. Ricotta di vacca - ricotta di pecora

Prodotto	<p><i>Ricotta di vacca - ricotta di pecora</i> È un prodotto ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>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 , con particolare riguardo al rispetto della temperatura di trasporto del prodotto che deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale • forma del contenitore • pasta compatta morbida, granulosa, soffice, di sapore dolce e delicato, di colore bianco • senza crosta <p>Si richiede che la ricotta abbia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tenore di grasso 10- 20% circa • umidità non superiore a 60-65% • additivi conservativi 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 <p><i>È richiesta la fornitura del prodotto regionale</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49 La confezione, sigillata, deve riportare in etichetta dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto, il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.</p>

59. Robiola di Roccaverano DOP

Prodotto	<p><i>Robiola di Roccaverano DOP</i></p> <p>Formaggio fresco a pasta tenera compatta, con stagionatura fino a 20 giorni (stagionato) - 30 giorni(secco); è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, sottoposto a maturazione.</p> <p>È utilizzato latte crudo intero (anche pastorizzato), proveniente da mungiture esclusive dell'aria di produzione, di capra in purezza o in rapporto variabile in misura minima del 50% con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50% .</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 14/03/79</i></p> <p><i>È un prodotto DOP dal 01/07/96</i> (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Area di produzione:</i> comuni di Roccaverano, Acqui Terme e pochi altri in provincia di Asti e in provincia di Alessandria.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>Il <i>trasporto</i> deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti , con particolare riguardo al rispetto della temperatura del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso • diametro delle facce compreso tra i 10 e 13 cm con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm • peso della forma variabile dai 250 ai 400 g • crosta: inesistente (prodotto fresco), oppure, può presentarsi con una lieve fioritura naturale di muffe (prodotto stagionato) • aspetto esteriore: bianco latte, paglierino, oppure leggermente rossiccio (prodotto stagionato) • pasta: colore bianco latte, cremosa, morbida o leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura • sapore e aroma: delicato e/o leggermente acidulo, più o meno saporito in relazione ai giorni di maturazione • grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 40% <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.</p> <p>La data di confezionamento, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p> <p>In conformità alla normativa vigente, all'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, a sigillo della confezione, il logo comunitario adesivo (marchio).</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge.</p>

60. Crescenza

Prodotto	<p>Crescenza Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato. <i>Area di produzione:</i> tutta la Lombardia, con propaggini venete e friulane.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 49 Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, $\leq + 4^{\circ}\text{C}$</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma parallelepipedica a base quadrata (lato 16-20 cm.), a scalzo diritto (4-5 cm) • peso medio: 1,8-2 Kg • crosta assente anche se in superficie la pasta risulta più asciutta • pasta: omogenea, non eccessivamente molle, colore bianco-burro fondente in bocca • sapore dolce e delicato, esente da sapori amari o piccanti • odore caratteristico di latte • grasso minimo: 45% sulla sostanza secca con maturazione non superiore a una settimana a temperatura controllata (+4°C) • non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause <p>Il formaggio deve essere fornito in confezioni sigillate, idoneamente etichettate e le confezioni non dovranno contenere siero.</p> <p>È un formaggio che va consumato nel giro di pochi giorni perché le caratteristiche organolettiche tendono ad alterarsi in breve tempo, specie se il prodotto non viene mantenuto al fresco, pertanto, la data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49 Se fornito in monoporzione, la carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.</p>

61. Italice (Belpaese)

Prodotto	<p><i>Italice (Belpaese)</i> È un formaggio a pasta morbida ottenuto con latte intero pastorizzato o latte vaccino fresco, a maturazione media (30-40 giorni)</p> <p><i>Area di produzione:</i> tutto il territorio nazionale</p> <p><i>Il capostipite di questo gruppo di formaggi è stato ed è il Belpaese, prodotto da Galbani ad inizio del 1900. A tale tipologia si rifanno molti altri formaggi che oggi non usano più necessariamente nemmeno il nome di Italice, ma propri marchi aziendali o nomi di fantasia.</i></p>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 49
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica, diametro 20 cm, scalzo 7 -8 cm, leggermente bombato • peso medio circa 2 kg • pasta da semimolle a semidura, morbida ma elastica, compatta ed uniforme, senza occhiature • crosta sottile, liscia, giallo paglierino tendente al rosato • sapore dolce, leggermente burroso, fondente • odore delicato • grasso minimo sulla sostanza secca: 50% <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato; deve essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 49

62. Emmenthal

Prodotto	<p><i>Emmenthal</i> È un formaggio grasso, a pasta cotta, prodotto da puro latte vaccino fresco tipo bavarese. La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con <i>DPR 18/11/1953 n. 1099</i></p>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 49
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica • peso sino a 130 kg • pasta soda ed elastica, giallo-avorio, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare (fori del diametro di 1-2 cm) • crosta dura, liscia, di colore marrone

	<ul style="list-style-type: none"> • sapore fresco e dolce, esente da amaro • odore delicato • grasso minimo sulla sostanza secca: non inferiore al 46% <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato, non deve presentare difetti quali gessosità e gonfiore deve essere maturo (maturazione di circa 3 mesi) e deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, intero o porzionato sottovuoto.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49 <i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

63. Caciotta mista

Prodotto	<p><i>Caciotta mista</i> Formaggio fresco, a pasta semi-cotta, nel quale l'ingrediente principale è il latte di mucca pastorizzato, misto a latte di pecora (max 20%).</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 49 Il prodotto è incluso nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali con <i>D.M. del 22 luglio 2004 "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali"</i> in conformità con il <i>D.M. 8 settembre 1999, n. 350</i></p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma schiacciata e rotondeggiante • pasta di colore bianco, consistenza sostenuta, resistente alla pressione e al taglio, chiusa o con piccole e rare occhiature sparse • gusto tendente al dolciastro • crosta di spessore max di 1 mm, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto • grasso minimo 30% sulla sostanza secca con stagionatura minima di 20 giorni <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato, essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni).</p> <p>Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49 <i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

64. Stracchino

Prodotto	<p>Stracchino Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato. <i>Area di produzione:</i> Valli Bergamasche</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 49 Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forma schiacciata (diametro 25 cm) • scalzo 15-18 cm • crosta assente o leggerissima (pelle), a volte ricoperta da leggera muffa bianca • pasta molle e grassa, cremosa e fondente • colore bianco con venature verde-bluastro • sapore dolce e delicato, di latte e di panna • profumo delicato • grasso minimo 45- 50% sulla sostanza secca • peso medio 1-2 Kg • non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti fermentazioni indesiderate o ad altre cause <p>La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C</p> <p>È un formaggio che va consumato nel giro di pochi giorni perché le caratteristiche organolettiche tendono ad alterarsi in breve tempo, specie se il prodotto non viene mantenuto al fresco, pertanto, la data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p> <p>Il formaggio deve essere <i>fornito in confezioni sigillate</i>, idoneamente etichettate.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 49</p>

65. PRODOTTI SURGELATI (*Caratteristiche generali*)

<p>Prodotto</p>	<p>Prodotti surgelati I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel <i>D.M. 15.06.1971</i>. Per prodotti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "<i>surgelazione</i>", che porta rapidamente e mantiene il prodotto ad una temperatura pari o inferiore a -18°C in tutti i suoi punti (<i>D. Lgs .n. 27.1.1992 n. 110, artt. 2 e 4</i>).</p>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione. Devono essere preparati, confezionati, trasportati in conformità alle norme vigenti (<i>Legge 30 aprile 1962, n. 283; D. Lgs. 27/01/1992 n. 110 e s.m.i., Regolamento (CE) n. 37/05 del 12.01.2005</i>).</p> <p><i>Non sono consentite aggiunte di additivi.</i></p> <p>Il <i>trasporto</i> degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (<i>D.P.R. 26.03.1980 n. 327 art. 52, all. C</i>).</p> <p>I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente e a temperature comprese tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$).</p>
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>In generale i prodotti <i>non devono presentare</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione • alterazioni di colore, odore o sapore • bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità • parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione <p><i>Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.</i></p> <p>La <i>durata di conservazione</i> dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.</p> <p><i>È vietato:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • lo scongelamento in acqua • congelare un prodotto fresco o già scongelato <p>Il <i>test di rancidità</i> deve risultare negativo.</p>

<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.</p> <p>Le confezioni devono essere fatte in modo che non sia possibile la manomissione (<i>D.M. 15.6.1971, art. 12, D. Lgs. n. 110/92</i>).</p> <p>I materiali di confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>Le confezioni devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti • proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche • impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas • non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>
--	--

66. Prodotti della pesca surgelati

<p>Prodotto</p>	<p><i>Prodotti della pesca surgelati</i> oggetto della fornitura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>filetti di sogliola</i> 2. <i>filetti di platessa</i> 3. <i>filetti di merluzzo</i> 4. <i>filetti di nasello</i> 5. <i>tranci di pesce spada</i> 6. <i>vongole sgusciate</i> 7. <i>calamari</i>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>Vedi codice n. 65</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la materia prima deve essere di provenienza comunitaria ed essere stata lavorata in stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 853/04</i> e <i>n. 854/04</i> • il pesce surgelato deve essere di buona qualità e corrispondere ai requisiti previsti dal <i>D.Lgs. n. 110/92</i> • al momento della lavorazione/surgelazione, il prodotto deve appartenere alla categoria di freschezza extra in base al <i>Regolamento CEE 2406/96</i> • il prodotto deve essere in buono stato di conservazione e non deve presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione) • il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici, antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento • devono essere rispettati i limiti relativi ai contaminanti ambientali (Pb, Hg, istamina ecc.) indicati nel <i>Regolamento CE n. 466/2001</i> <p>La <i>temperatura</i> al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.</p>

	<p>La temperatura durante il trasporto deve essere conforme alla normativa vigente.</p> <p>È ammesso un rialzo termico in fase di trasporto che comunque non può superare 3°C.</p> <p>I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.</p>
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>Vedi codice n. 65</p> <p>Inoltre, <i>il pesce fornito</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • deve presentare caratteristiche organolettiche paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di massima freschezza (come appena pescato) • deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle; le vongole devono essere sgusciate • allo scongelamento, non deve sviluppare odore di rancido e le perdite di sgocciolamento devono essere contenute (intorno al 5%) • deve avere la consistenza (valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente) della carne soda ed elastica • non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione • deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode, non lattiginose, spugnose o gessose • deve essere esente da sapori e odori indesiderabili dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido <p>I filetti devono essere a glassatura monostratificata.</p> <p>La glassatura (acqua di copertura stratificata) deve essere presente come strato uniforme e continuo e non dovrà superare, per ciascuna tipologia di pesce, i seguenti limiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • filetti di sogliola/ platessa 20% • filetti di nasello/ merluzzo 10% • pesce spada in trancio 20% <p>I filetti di pesce e i tranci di pesce spada, dopo scongelamento, devono avere una pezzatura uniforme e peso netto conforme alle grammature previste.</p> <p>La quantità fornita dovrà intendersi al netto della glassatura.</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Ai sensi del <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e del <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura “<i>surgelato</i>” • metodo di produzione: pescato o allevato • zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato • quantità netta o quantità nominale • nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell’Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore • sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento • codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto

	<ul style="list-style-type: none"> • termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) con l’indicazione della data entro cui il prodotto può essere conservato dal consumatore • modalità di conservazione dopo l’acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell’apparecchiatura necessaria • dicitura con l’avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato <p>Inoltre, deve essere sempre indicata in etichetta la <i>glassatura</i> espressa in percentuale o in peso sgocciolato.</p> <p><i>Materiali utilizzati</i> per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>I filetti o i tranci, al momento del confezionamento devono essere stati divisi tramite una <i>interfogliatura I.Q.F.</i> (Individually Quick Frozen) con materiale idoneo per alimenti (<i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.).</p>
--	---

67. Prodotti orticoli surgelati (*Caratteristiche generali*)

Aspetti igienico - sanitari	<p>Vedi codice n. 65</p> <p><i>Inoltre:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>le forniture devono provenire da produzioni nazionali</i> • il tenore di <i>nitriti</i> non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla <i>O.M. del 6 giugno 1985</i> e s.m.i. • non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del <i>D.M. 27/02/96 n. 209</i> e s.m.i. • devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (<i>D. Lgs. n. 110/92</i>)
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche generali</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità • Non devono essere presenti colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve o frammenti di insetti, tracce di infestazione da roditori • Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato • Non devono essere presenti unità fessurate più o meno profondamente, parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite • Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche • Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine • La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve

	<p>apparire spappolato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo (inferiore al 20%) • Non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito <p>Prodotti orticoli surgelati oggetto della fornitura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>patate</i> 2. <i>fagiolini</i> 3. <i>piselli</i> 4. <i>legumi misti per minestrone</i> 5. <i>biete</i> 6. <i>spinaci</i> 7. <i>carote</i> 8. <i>cuori di carciofi</i> 9. <i>verdure miste per minestrone</i> 10. <i>crocchette di patate</i> 11. <i>verdure da contorno</i> 12. <i>zucchine</i>
Prodotto	Caratteristiche richieste
1. <i>patate</i>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67</p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente pulite, mondate e tagliate • essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%
2. <i>fagiolini</i>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67</p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente puliti, mondati e tagliati • essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20% • devono essere giovani e teneri • chiusi e con semi poco sviluppati • sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco

	<p>resistenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • sono esclusi i fagiolini affetti da <i>Colletricum lindemunthianum</i> • diametro massimo: fini 9 mm.
<p>3. piselli</p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67 Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente puliti, mondati e tagliati • essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20% • devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà • diametro massimo: fini. 8-8,5 mm
<p>4. legumi misti per minestrone</p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67 Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente puliti, mondati • essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri dei prodotti di origine • non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20% • i vari ingredienti avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà utilizzate

<p>5. <i>biete</i></p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67 Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente pulite, mondate e tagliate • essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%
<p>6. <i>spinaci</i></p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67 Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente puliti, mondati e tagliati • essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza eccessivamente molle • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%
<p>7. <i>carote</i></p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67 Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente pulite, mondate e tagliate • essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza legnosa, non essere spappolate • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20% • presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

<p>8. cuori di carciofi</p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67</p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente puliti, mondati e tagliati • essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza eccessivamente molle • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20% 																																							
<p>9. verdure miste per minestrone</p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67</p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente pulite, mondate e tagliate • essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri dei prodotti di origine • non avere consistenza legnosa e non apparire spappolate • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20% • avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà utilizzate <p>Per tutte le verdure valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.</p> <p>La composizione merceologica del minestrone deve essere la seguente:</p> <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <tr><td>• patate</td><td>25%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• carote</td><td>17%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• pomodori</td><td>9%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• fagiolini</td><td>8%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• borlotti</td><td>7,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• zucchine</td><td>6,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• piselli</td><td>10%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• porri</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• sedano</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• cavolfiori</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• verza</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• prezzemolo</td><td>0,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>• basilico</td><td>0,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> </table>	• 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%
• 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%																																						

<p>10. crocchette di patate</p>	<p>N.B. Da utilizzare solo previa autorizzazione</p> <p>Vedi codici n. 65 e n. 67</p> <p><i>Ingredienti base:</i> farina, latte, patate. Devono essere impanate in pane grattugiato con granulometria 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 surgelato, trasportato, conservato secondo le vigenti normative.</p>
<p>11. verdure da contorno</p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67</p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente pulite, mondate e tagliate • essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20% <p>La composizione merceologica deve essere la seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • patate 50% ± 3% • carote 30% ± 3% • piselli 20% ± 3%
<p>12. zucchine</p>	<p>Vedi codici n. 65 e n. 67</p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere accuratamente pulite, mondate e tagliate • essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni • essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti • non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie • avere odore e sapore propri del prodotto di origine • non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle • avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%

68. Legumi secchi (*Caratteristiche generali*)

Prodotto	<p><i>Legumi secchi</i></p> <p>1. Fagioli <i>varietà(cultivar)</i> Borlotto- Scozzese- Cannellino- Fagiolo di Spagna- Fagiolo di Lima</p> <p>2. Lenticchie Villalba- Ustica- Mignon verdi di Monreale- Mignon rosse di Monreale- Lenticchie di Pantelleria- Altamura- Castelluccio</p> <p>3. Fave Fava cottoia di Monreale- Fava cottoia modicana- Fava bianca di Valledolmo- Baggiana- Paceco- Aguadulce- Windsor- Siviglia- Fava larga di Leonforte-Corniola di Caltagirone, Riesi, Marsala</p> <p>4. Ceci Villalba- Pascià- Sultano- Vulcano- Cottoio</p> <p>5. Miscela legumi</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il <i>trattamento disinfestante</i> eventuale deve rispettare le indicazioni della <i>Legge 26/02/63 n. 441</i></p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uniformemente essiccati • puliti • perfettamente integri • di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma) • di dimensione: <ul style="list-style-type: none"> -seme di cece: dimensione media e colore caratteristico -seme di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone -seme di fagiolo: lunghezza compresa tra 1,2 e 1,5 cm • privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.) • sani e quindi privi di muffe, di insetti, di attacchi da parassiti vegetali o animali (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti del prodotto e qualsiasi parzializzazione organica di essi) • privi di residui di pesticidi (usati in fase di produzione o stoccaggio) <p>Il prodotto deve essere di provenienza preferibilmente regionale e poi nazionale o comunitaria e dovrà aver subito al massimo un (1) anno di conservazione dopo la raccolta.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Il confezionamento deve avvenire in sacchi regolamentari muniti di tagliando non asportabile con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura (che deve, comunque, soddisfare le esigenze del committente), il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza.</p> <p><i>Imballaggio:</i> i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono</p>

	<p>essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p>
--	---

PRODOTTI EDULCORANTI

69. Zucchero

Prodotto	<p><i>a) Zucchero semolato:</i> estratto dalla barbabietola. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.</p> <p><i>b) Zucchero di canna grezzo:</i> ottenuto direttamente dal succo estratto dalle canne schiacciate mediante operazioni artigianali (quindi senza l'utilizzo di sostanze chimiche).</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto deve essere conforme al <i>D. Lgs. 20/02/04 n. 51</i>(attuazione della <i>Direttiva n. 2001/111/CE</i>).</p> <p>Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere max 15 mg/Kg.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>a)</i> Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, assenza di sapori estranei e di cristallizzazione. Non deve presentare impurità o residui di insetti.</p> <p><i>b)</i> Deve presentarsi sottoforma di cristalli uniformi per dimensione e colore (giallo-beige). Non deve presentare impurità o residui di insetti.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre e a tenuta, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p>

70. Miele

Prodotto	<p><i>Miele</i></p> <p>Per «<i>miele</i>» si intende la sostanza dolce naturale che le api (<i>Apis mellifera</i>) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante, o le sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare (<i>Art. 1 del D. Lgs 21/05/2004, n. 179</i> attuativo della <i>Direttiva 2001/110/CE.</i>)</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il miele deve rispondere ai requisiti del <i>D. Lgs 21/05/2004, n. 179</i>.</p> <p>Un miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria deve essere commercializzato con la denominazione di “miscela di mieli comunitari ed extracomunitari” e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria (oltre alle indicazioni previste).</p>

Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il miele non deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. • presentare sapore od odore estranei • avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente • essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi • essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine <p><i>È richiesta la fornitura di miele di origine nazionale (preferibilmente regionale) e comunitaria.</i></p> <p>Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi del <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Gli <i>imballaggi</i>, i <i>contenitori</i> o le <i>etichette</i> del miele confezionato, ai sensi del <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e del <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione “miele” • la qualità netta o nominale • il nome o la ragione sociale e l’indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE • la dicitura di identificazione del lotto <p><i>Per miele vergine integrale</i> si intende il prodotto non sottoposto a trattamenti termici e possessa le caratteristiche stabilite dalla legge.</p>

UOVA

71. Uova fresche di gallina

Prodotto	<i>Uova fresche di gallina</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le uova devono essere conformi al <i>Reg. (CE) n. 853/2004</i> e al <i>Reg. CE n. 1028/06</i> (norme per la commercializzazione delle uova):</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono essere di produzione nazionale • devono provenire da centri d’imballaggio ufficialmente riconosciuti • devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico - sanitarie ottime • non devono essere state pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Caratteristiche delle uova fresche di gallina:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione • guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci • camera d’aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile • albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura

	<ul style="list-style-type: none"> • tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontana sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; all'apertura, il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso, e di struttura globosa; la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze; non deve essere appiattito, il contorno deve essere intero (tuorlo e albume) e non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio ecc. • devono essere di categoria "A" o uova fresche del peso di 65 -70 g e devono possedere determinate caratteristiche tra cui quello di non avere subito alcun trattamento di conservazione • non devono contenere residui da concimi chimici e pesticidi e non devono contenere coloranti artificiali
Trasporto e conservazione	<p>Il <i>trasporto</i> delle uova deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore. <i>L'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto è obbligatoria dal 01/06/94.</i></p> <p>La consegna deve avvenire almeno <i>entro il termine di 14 giorni dalla data di deposizione (o dalla data del TMC).</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Imballaggio ed etichettatura</i></p> <p>Le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi secondo la normativa vigente.</p> <p>Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.</p> <p>Gli <i>imballi</i> devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome o la regione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce • il numero distintivo del centro di imballaggio • la categoria di qualità e di peso • il numero delle uova imballate • data di durata minima (obbligatoria dal 01/06/94), non superiore a 28 giorni, espressa con il giorno e il mese, seguita dalle raccomandazioni idonee di stoccaggio di utilizzazione e/o la data di imballaggio

72. Uova pastorizzate

Prodotto	<i>Uova pastorizzate</i> Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere stato preparato conformemente alle prescrizioni sanitarie del <i>Reg. (CE) n. 853/04</i> e pertanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico – sanitarie ottime • devono essere di produzione nazionale • non devono essere state pulite con procedimento né umido né a secco <p>In particolare, il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento equivalente, almeno, alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Le uova pastorizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura • non devono emanare odori estranei • dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti additivi di guscio <p><i>Additivi: assenti</i></p>
Trasporto e conservazione	<p>Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti, con particolare riguardo al controllo della temperatura di conservazione del prodotto che deve essere mantenuta, per tutta la durata del trasporto, $\leq + 4^{\circ}\text{C}$.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Il confezionamento e i <i>contenitori</i> utilizzati, devono soddisfare tutte le prescrizioni della normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura</i> Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, deve indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione di vendita • identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE • quantità netta • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione da consumarsi entro “(data di scadenza)” • le istruzioni relative alla conservazione del prodotto • lotto di appartenenza • modalità di conservazione • data di confezionamento <p><i>Inoltre, deve essere garantita:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • l’assenza di residui di sostanze antibiotiche ed inibenti • l’assenza di Salmonella

CONDIMENTI

73. Olio extravergine di oliva

Prodotto	<p>1. Olio extravergine di oliva 2. Olio extravergine di oliva in bustine</p> <p>Denominazione in vigore dal 01/01/1991 (<i>D.M. n. 509 ottobre 1987</i>) La denominazione "olio extravergine d'oliva" è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna; alla denominazione "olio extravergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Devono riferirsi a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Legge n. 1407 del 13/11/60• Legge n. 1104 del 24/07/62• Regolamento CEE 2568/91• Regolamento CEE 356/92• Legge n. 169 del 05/02/92• D. Lgs. n. 109 del 27/01/92• D.M. n. 573 del 04/11/93
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve</p> <ul style="list-style-type: none">• essere esente da odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc.• essere limpido, fresco, privo di impurità, non amaro• possedere sapore e odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva (<i>Legge 13/11/1960 n. 1407</i>) <p>Devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva. Anche il <i>grado di acidità</i> e la <i>qualità della categoria merceologica</i> deve rispondere al <i>D.M. n. 509/87</i> e al <i>Regolamento CEE n. 1429/92</i>. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale all'1%.</p> <p><i>Conservanti</i> : assenti</p> <p><i>Fornitura</i>:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bottiglie di 1 litro o latte di 5 litri ermeticamente chiuse.- Bustine sigillate dal contenuto netto di 10g.

Caratteristiche della confezione	<p>Il prodotto deve essere commercializzato in recipienti ermeticamente chiusi, in conformità a quanto previsto dall'art. 26 del D. Lgs. n. 109/92 e dal Regolamento (CE) n. 1019/2002 (Norme di commercializzazione dell'olio d'oliva).</p> <p>In tema di <i>etichettatura</i>, sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011 ed inoltre, dovrà essere riportata sull'etichetta il <i>luogo di coltivazione e molitura delle olive</i> (Legge n. 204 del 03/08/04).</p> <p>Il sistema di <i>imballaggio</i> deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>I materiali per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DM. 21/03/73 e s.m.i.</p>
---	---

74. Sale fino o grosso marino

Prodotto	<i>Sale fino o grosso marino</i> Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".
Aspetti igienico -sanitari	Deve essere conforme al D.M. 31/01/199, n. 106.
Requisiti organolettici e merceologici	Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. Le confezioni di sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.
Caratteristiche della confezione	L'etichettatura, secondo il D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e il Reg.(UE) n.1169/2011 deve indicare la denominazione "sale " integrata dalla denominazione specifica "alimentare" oppure "per uso alimentare" oppure "da cucina" oppure "da tavola".

75. Sale marino fino iodurato

Prodotto	<i>Sale marino fino iodurato</i> Sale marino ad uso commestibile arricchito con iodio
Aspetti igienico -sanitari	Deve essere conforme al D.M. 01/08/1990 n. 255, al D.M. 10/08/1995 n. 562, alla Legge 21 marzo 2005 n. 55, al decreto 29 Marzo 2006
Requisiti organolettici e merceologici	Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. È richiesta la consegna in bustine di circa 3g
Caratteristiche della confezione	L'etichettatura, secondo il D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e il Reg.(UE) n.1169/2011, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

76. Aceto bianco

Prodotto	<p>Aceto bianco</p> <p>Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.</p> <p>L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto deve essere conforme all'art. 41 del <i>D.P.R. 12/02/65 n. 162</i> (modificato e convertito nella <i>Legge n. 739/70</i>)</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal <i>D.M. 27/03/1986</i>.</p> <p>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.</p> <p>È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da <i>Legge n. 527/82</i></p> <p>L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di <i>2 litri, 1litro, 0,5 litri e 0,25 litri</i> come descritto dall'<i>art. 29 del D.P.R. 12/02/65 n. 162</i> (vedi anche <i>art. 11 del D.P.R. 14/05/68 n. 773</i>)</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura</p> <p>Fatte salve le indicazioni del <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e del <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, le <i>etichette</i> dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal <i>D.P.R. 12/02/65 n. 162</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in lingua italiana deve essere riportata la denominazione di “aceto” o di “aceto di vino” • il nome e la sede della ditta produttrice • lo stabilimento ove l’aceto è stato prodotto mediante la dicitura “prodotto nello stabilimento di” seguito dal nome della località di produzione; se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura “sede e stabilimento di produzione in” seguita dal nome della località • la quantità del contenuto reale di aceto con l’indicazione della sua gradazione di acidità così espressa “contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità” con tolleranza del 2,5% • gli estremi dell’ Aut.Min. <p>Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili.</p>

77. CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE - SOTT'OLIO

(Caratteristiche generali)

Prodotto	<i>Conserven alimentari al naturale - sott'olio</i>
Aspetti igienico -sanitari	Gli alimenti conservati in scatola (o in contenitori di vetro), conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc., debbono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa vigente.
Requisiti organolettici e merceologici	Le materie prime devono essere di produzione dell'annata, di ottima qualità (i vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie). La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (D.P.R. 26.3.80 n. 327).
Caratteristiche della confezione	Relativamente ai materiali utilizzati per le confezioni, si faccia riferimento al DM. 21/03/73 e s.m.i. Per le <i>scatole di latta</i> , la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Gli eventuali <i>contenitori di vetro</i> dovranno essere a <i>chiusura ermetica</i> . L' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011 e deve riportare: <ul style="list-style-type: none">• denominazione e tipo di prodotto• peso sgocciolato e peso netto• nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice• luogo di produzione• ingredienti impiegati in ordine decrescente• data di scadenza Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg., ai sensi dell' <i>all. A e dell'art. 6 del D.P.R. 26/03/80, n. 327</i> .

78. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

Prodotto	-Pomodori pelati: ottenuti da pomodori sani, freschi e maturi, privati dalla pelle, inscatolati e sterilizzati. Possono contenere anche succo di pomodoro ma non concentrato -Passata di pomodoro: si intende quella preparata dalla spremitura diretta del pomodoro sano, fresco e maturo e poi sottoposta ad un procedimento di raffinazione meccanica per eliminare le impurità
-----------------	---

Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>Tali prodotti devono possedere i requisiti previsti dall'art. 2 del <i>D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975</i>.</p> <p>La suddetta norma prevede che i pomodori utilizzati 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.</p> <p>Inoltre, <i>la passata di pomodoro</i> deve essere prodotta <i>in conformità</i> al <i>Decreto Legge n. 157/2004</i> e al <i>D.M. del 23/09/05</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento.</p> <p>Inoltre, per i pelati, 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%.</p> <p>Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>Il peso netto effettivo deve presentare uno <i>scarto</i>, rispetto il dichiarato, <i>inferiore all'1%</i>, come dall'art. 67 del <i>DPR n. 327/80</i>, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 Kg.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p>

79. Pesto

Prodotto	<i>Pesto</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 77
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.</p> <p>L'olio presente deve essere olio extravergine di oliva; non devono essere presenti aromi o additivi.</p> <p><i>Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate.</i></p> <p>Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche.</p>
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 77

80. Mais sgranato al naturale

Prodotto	<i>Mais sgranato al naturale</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 77
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento.</p> <p>Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato, né</p>

	<p>spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.</p> <p>Il prodotto può essere commercializzato in contenitori di vetro o in banda stagnata.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg. (DPR n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67).</p>

81. Tonno in scatola

Prodotto	<p>1. Tonno in scatola al naturale</p> <p>2. Tonno in scatola sott'olio</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>Il tonno in scatola deve essere prodotto, conservato, commercializzato nel rispetto della normativa generale (<i>Legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive s.m.i.</i>) del recepimento di direttive (CEE) ed in particolare <i>dei Reg. (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004</i> inerente i prodotti ittici.</p> <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE), nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e di controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno di corsa propriamente detto, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola.</p> <p>Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati.</p> <p>Per tonno propriamente detto si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tunnidi, (e per le quali dalla normativa vigente è consentito l'inscatolamento con la denominazione di "tonno") catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15 Kg per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto, l'ala lunga o tonno bianco e tutte le specie di tonnetti o tombarelli.</p> <p>Il prodotto, di norma, prima della sua commercializzazione, deve essere stato sottoposto ad un periodo di maturazione della durata di almeno 6 mesi (<i>Regolamento CEE 92/1536</i>).</p> <p>Il tonno sott'olio deve essere conservato in olio extravergine di oliva, limpido, trasparente, deve riempire la confezione e formare un film che copra tutta la superficie del prodotto.</p> <p>Le carni non devono presentare lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.</p>

	<p>Il tonno deve risultare di trancio intero e deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • odore: all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole; non si devono apprezzare odori ammoniacali o di idrogeno solforato • colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa chiaro a rosso bruno (in relazione al genere inscatolato) e non deve presentare altre colorazioni anomale • consistenza: solida (i fasci muscolari devono essere ben consistenti e devono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro), tenero, non stopposo, né sbriciolato • gusto: deve essere di gusto delicato, di sapore gradevole, caratteristico, di giusta salatura <p>Pertanto, all'atto dell'apertura della confezione, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio (extravergine) d'oliva, non deve emanare odore sgradevole e, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare, anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore.</p> <p>Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalla normativa vigente. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>In base al <i>D. M. del 9/12/1993</i> il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è di <i>1 mg/Kg</i>.</p> <p>Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate e può essere fornito in confezioni di vario peso.</p> <p>Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Vedi codice n. 77 Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. <i>Etichettatura:</i> conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

82. Macedonia di frutta sciroppata

<p>Prodotto</p>	<p><i>Macedonia di frutta sciroppata</i></p>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>Vedi codice n. 77 Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal <i>DPR del 18/05/82 n. 489</i>.</p>

Requisiti organolettici e merceologici	<p>I frutti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarata in etichetta e devono presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • polpa gialla e consistente (pesche) • polpa consistente (pere) • ammezzate (pesche) • senza epicarpo (pesche e pere) • denocciolate (pesche e ciliegie) • detorsolate e depicciolate (pere) <p>La materia prima deve essere costituita da frutta sana, con sviluppo adeguato, priva di difetti.</p> <p>Composizione merceologica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pera 30% +/- 3% • pesca 40% +/-3% • ananas 15% +/-3% • ciliegie 8% +/-3% • uva 7% +/-3% <p>Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><i>Etichettatura:</i> conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

83. Pesche, pere, ananas sciroppati

Prodotto	<i>Pesche, pere, ananas sciroppati</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Vedi codice n. 77 Conformi a quanto stabilito dal <i>DPR del 18/05/82 n. 489</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.</p> <p><i>Caratteristiche organolettiche delle pesche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • polpa gialla e consistente • ammezzate • senza epicarpo • denocciolate <p><i>Caratteristiche organolettiche delle pere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • polpa consistente • senza epicarpo • detorsolate <p><i>Caratteristiche organolettiche degli ananas:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • completamente decorticati; • privi del nucleo centrale • consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto <p>Il frutto, immerso nel liquido di governo, deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.</p> <p>Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa.</p> <p>Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><i>Etichettatura:</i> conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

84. Marmellate, confetture, gelatine

Prodotto	<p><i>Marmellata</i> È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.</p> <p><i>Confettura extra</i> È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. . La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 450 g e deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.</p> <p><i>Gelatina extra</i> È la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra.</p>
Aspetti igienico -sanitari	I prodotti devono essere conformi al <i>D. Lgs. 20/02/ 2004 n. 50</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i>)
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Le marmellate</i> devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.</p> <p><i>Le confetture</i> devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.</p> <p><i>Le gelatine</i> devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.</p>

	<p>In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.</p> <p>All'esame organolettico non si devono riscontrare</p> <ul style="list-style-type: none"> • caramellizzazione degli zuccheri • sineresi • cristallizzazione degli zuccheri • sapori estranei • ammuffimenti • presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo <p>I prodotti non devono essere alterati, colorati con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non devono essere aromatizzati con essenze artificiali.</p> <p>Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.</p> <p>L'unico additivo ammesso è il gelificante (pectina).</p> <p>Gli zuccheri, definiti dalle disposizioni del <i>D. Lgs. 20/02/ 2004 n. 50 (attuazione della Direttiva 2001/111/CE)</i>, devono essere utilizzati nella percentuale del 25% rispetto alla frutta.</p> <p>I prodotti potranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da 25g e in barattoli di vetro da 300- 350- 700 g e oltre (secondo accordi) ed esclusivamente ai seguenti gusti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pesca • albicocca • ciliegia • arancia
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p>Etichettatura: conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>. Le confetture e le gelatine devono riportare la <i>dicitura extra</i>, ovvero devono avere più di 45 g di frutta per 100 g di prodotto.</p>

85. Succhi e nettari di frutta

<p>Prodotto</p>	<p><i>a) Succhi e nettari di frutta (nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca)</i> <i>b) Succhi e nettari di frutta senza zucchero(nei gusti: ananas, pompelmo, arancia)</i></p> <p>Prodotti della spremitura o della riduzione in purea di frutti diversi, con l'aggiunta di acqua e/o zuccheri.</p>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia: <i>D. Lgs. n.21/05/2004 n. 51 (attuazione della Direttiva 2001/112/CE)</i> e s.m.i.</p>

Requisiti organolettici e merceologici	<p>I <i>succhi di frutta</i> devono possedere colore, aroma e gusto caratteristici della frutta di provenienza e i <i>nettari di frutta</i>, che comprendono i noti “succo e polpa di...”, devono contenere un tenore minimo di succo e/o di purea dal 25 al 50%, in rapporto al tipo di frutta utilizzata.</p> <p>Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenze; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.</p> <p>Deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali</p> <p><i>Potrebbero essere richiesti anche succhi e nettari di frutta senza aggiunta di zucchero (per diete speciali).</i></p> <p><i>Devono essere forniti in tetrapak di 200 ml circa; i succhi di frutta senza zucchero, anche in confezioni di 1 litro.</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>Vedi codice n. 77</p> <p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura:</i> conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

AROMI - PRODOTTI DOLCIARI

86. Spezie - Aromi freschi e secchi

Prodotto	<p><i>Spezie - Aromi secchi e freschi</i> Piante aromatiche o parti di queste Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc) Spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zafferano ecc..) Frutta secca (uva passa e pinoli)</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Devono rispondere ai requisiti previsti, dalla <i>Legge n. 283/62</i> e dal <i>D.Lgs. del 25/01/92 n. 107</i></p> <p>Relativamente allo <i>zafferano</i>, per le norme della tutela della denominazione di zafferano, si fa riferimento al <i>R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.</p> <p>Erbe aromatiche seccate : devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, non devono essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate; è tollerata la presenza di parti di stelo. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.</p> <p>Erbe aromatiche fresche: devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.</p>

	<p>Spezie e uva passa e pinoli: dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine e non devono essere soggette ad attacchi parassitari. I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati, completamente avvolti nell'imballaggio. <i>I prodotti devono essere , per quanto possibile, di provenienza regionale e nazionale</i></p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni possono essere di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali, idonei secondo la normativa vigente, non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo proteggano dall'insudiciamento.</p> <p><i>Etichettatura:</i> conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>. Le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili</p>

87. Cacao amaro

Prodotto	<p><i>Cacao amaro</i> Polvere rosso-bruno ottenuta dalla macinazione dei semi di cacao essiccati, decorticati, torrefatti e separati dai germi.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto è definito dalla <i>Legge 30 /4/1976 n. 351</i> e s.m.i. e, in attuazione della direttiva 2000/36/CE, <i>art. 28 della Legge 01/03/ 2002, n. 39</i> e <i>D. Lgs. 12/06/2003, n. 178</i></p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. La sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni integre e chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.P.R. 327/80</i>, dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

88. Lievito

Prodotto	<p><i>Lievito</i> 1. Lievito per dolci 2. Lievito per torte salate</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Prodotto ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53 o, come polvere lievitante, dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), oppure da sostanze acide (fosfato monocalcico, tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico), oppure da amidi modificati, con l'aggiunta di aromi naturali o artificiali.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>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 vanigliato, ovvero aromatizzato alla vanillina, (lievito per dolci) nel rispetto delle norme legislative degli additivi alimentari (D.M. 27/02/96, n. 209).</p>

Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>La confezione deve riportare i dati previsti per l'<i>etichettatura</i> dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>
---	---

89. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

(*Caratteristiche generali*)

Prodotto	Prodotti ortofrutticoli freschi
Aspetti igienico -sanitari	<p>I prodotti devono essere conformi al <i>D.M. n. 339 del 2 giugno 1992</i>, al <i>D.Lgs. n. 306 del 10 dicembre 2002</i> che prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli (<i>Regolamento (CE) n. 2200/96</i> relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli e s.m.i.</p> <p><i>Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria</i> poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. <i>Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.</i></p> <p>Il trasporto deve avvenire secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi autorizzati ai sensi dell'<i>art. 43 del D.P.R. 327/80</i>.</p> <p><i>Ogni prodotto ortofrutticolo fresco è regolamentato da precise normative comunitarie riguardanti la commercializzazione ed il controllo della qualità commerciale.</i></p> <p>L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale.</p>
Caratteristiche di categoria	<p>Una delle differenze sostanziali, tra le diverse categorie di un prodotto, è spesso il calibro che, a seconda dei casi, può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto; in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • EXTRA: prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. È ammesso il 5% della <i>categoria prima</i> o frutti con leggeri difetti • PRIMA: prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di <i>categoria seconda</i> o frutti con lievi difetti. • SECONDA : comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita

<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>I prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di <i>prima categoria (cat.I)</i>.</p> <p>I prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.</p> <p>Sono richiesti i prodotti di produzione regionale(<i>prodotti siciliani</i>) e, ove non sia possibile, i prodotti di produzione nazionale.</p> <p>In generale i prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore , sapore estranei e devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. La frutta, se sottoposta a frigo - conservazione e/o bagni conservativi, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolto.</p> <p><i>I frutti della categoria extra</i> sono prodotti di qualità superiore che non presentano difetti di alcun genere.</p> <p>I frutti della categoria prima, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.</p> <p>Rispetto ai frutti della categoria “extra” è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l’aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.</p> <p>Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento, devono riportare all’interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative.</p> <p><i>Gli ortaggi devono :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste • essere di recente raccolta • essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei • essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso • non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine in grado di alterare i caratteri organolettici delle verdure stesse • la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile
--	---

	<p>Sono <i>esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti • abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale <p>Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti devono possedere i requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto.</p> <p><i>I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere esenti da residui di fertilizzanti e antiparassitari</i> e in ogni caso, i residui dei prodotti fitosanitari devono essere compresi nelle quantità massime stabilite con l'<i>Ordinanza del Ministro della Sanità</i> in data 14.07.1993 e successive modifiche (<i>D.M. del 19.05.2000</i>).</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>Gli imballaggi devono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.</p> <p>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.</p> <p>Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.</p> <p>I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.</p> <p>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%.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p><i>Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio, ai sensi della Legge n. 441/81. e s.m.i..</i></p>

	<p>Etichettatura Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg. (UE) n.1169/2011</i>. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto • prodotto, varietà e tipo • qualifica di selezione “extra” o “prima” o “mercantile”, ove prevista • calibratura con l’indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista • origine del prodotto (<i>Regr CE n. 2200 del 28/10/1996 ecc</i>) • per gli ortaggi deve figurare l’indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi <p>Possono, inoltre, essere riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il marchio commerciale • la denominazione della zona di produzione
--	--

90. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Generalmente la fornitura della frutta e della verdura deve essere eseguita nei tipi che di seguito si riportano per ciascun mese, tenuto conto, però, dell’andamento della stagione, quando questa abbia delle caratteristiche fuori del consueto.

Il prospetto di seguito indicato ha mero carattere indicativo ed è derogabile.

MESE	FRUTTA	VERDURA
<i>Gennaio</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi,	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, scarola, lattughe, patate, spinaci, radicchio
<i>Febbraio</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, lattughe, carciofi, indivia riccia, scarola, patate, spinaci, radicchio
<i>Marzo</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, indivia riccia, patate, lattughe, scarola, spinaci, carciofi, radicchio
<i>Aprile</i>	Arance, mele, pere, kiwi,	Biete, carciofi, cavoli verzotti, cipolle, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci
<i>Maggio</i>	Mele, kiwi,	Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine, radicchio

<i>Giugno</i>	Albicocche, prugne, pesche, kiwi, nettarine	Biete, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine, radicchio
<i>Luglio</i>	Albicocche, pere, pesche, prugne, nettarine	Biete, carote, pomodori, cavolo cappuccio, fagiolini, lattughe, patate, spinaci, zucchine, melanzane
<i>Agosto</i>	Albicocche, pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Biete, carote, fagiolini, cavolo cappuccio, indivia riccia, melanzane, patate, pomodori, lattughe
<i>Settembre</i>	Pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Biete, , cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, carote, patate, pomodori, lattughe
<i>Ottobre</i>	Mele, pere, uva da tavola, kiwi, cachi	Biete, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, indivia riccia, lattughe, patate melanzane, spinaci, radicchio
<i>Novembre</i>	Arance, mele, pere, cachi, kiwi	Biete, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, finocchi, indivia riccia, patate, spinaci, lattughe, radicchio
<i>Dicembre</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, cachi	Biete, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, insalata, indivia, lattughe, spinaci, finocchi, patate, radicchio

ORTAGGI

91. Ortaggi da frutto (*Richiesti di categoria "Extra" e "I"*)

Prodotto	Caratteristiche
I. Pomodori	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <i>pomodori</i>: <i>Regolamenti (Ce) n. 790/2000 e n. 717/2001</i></p> <p>Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori: <i>tondi, costoluti, oblungi o allungati, pomodori "ciliegia"</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">• interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; 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 <p>Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I pomodori della <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Essi devono avere la polpa resistente e presentare la forma, l'aspetto e lo sviluppo tipici della varietà.</p> <p>I pomodori della <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria <i>Extra</i>, possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.</p> <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la categoria <i>Extra</i> e per la categoria <i>I</i>, mentre non si applica ai pomodori "ciliegia"</p> <p>I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo una scala di calibrazione.</p> <p>Tolleranze</p>

	<p>a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, per l'<i>Extra</i> il 5% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria I; per la categoria "<i>I</i>", il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria inferiore;</p> <p>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 quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti" e di 28 mm per quelli "oblunghi"</p> <p>Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.</p>
<p>2. Melanzane</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>melanzane</i>: <i>Regolamenti (Cee) n. 1292/81, (Ce) n. 888/97 e (Ce) n. 1135/2001</i></p> <p>Secondo la forma, si distinguono <i>melanzane lunghe e melanzane globose</i>.</p> <p>Caratteristiche minime Le melanzane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • di aspetto fresco • consistenti • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili • munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati • giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi • prive di umidità esterna anormale • prive di odore e/o sapori estranei <p>Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le melanzane classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lieve difetto di forma • lieve decolorazione della base • lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm² <p>Calibrazione La calibrazione è obbligatoria per la categoria I.</p>

	<p>La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso.</p> <p>Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.</p> <p>Nel caso di calibrazione in funzione del peso, il peso minimo è di 100 g.</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p>
<p>3. Peperoni</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>peperoni dolci</i>: <i>Regolamenti (Ce) n. 1455/1999 e n. 2706/2000</i></p> <p>Secondo la loro forma, si distinguono quattro tipi commerciali di peperoni dolci: <i>peperoni dolci lunghi (appuntiti)</i>, <i>peperoni dolci quadrati senza punta</i>, <i>peperoni dolci quadrati appuntiti ("trottola")</i>, <i>peperoni dolci di forma appiattita ("topepo")</i>.</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I peperoni dolci debbono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • di aspetto fresco • sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo • puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili • ben sviluppati • esenti da danni prodotti dal gelo • privi di lesioni non cicatrizzate • esenti da bruciature prodotte dal sole • muniti di peduncolo • privi di umidità esterna anormale • esenti da odori e/o sapori estranei <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I peperoni dolci classificati nella <i>categoria I</i> debbono essere di buona qualità. Inoltre essi debbono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consistenti • di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione • muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro • praticamente esenti da macchie

	<p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la <i>categoria I</i></p> <p>Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza del diametro tra il peperone dolce più grande ed il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.</p> <p>La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 mm per i peperoni dolci lunghi • 40 mm per i peperoni dolci quadrati, senza punta e appuntiti • 55 mm per i peperoni dolci di forma appiattita <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria subito inferiore o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.</p>
<p>4. Zucchine</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le zucchine: <i>Regolamenti (CEE) n. 1292/81 e (CE) n. 888/97 e n. 1135/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Le zucchine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Il grado di sviluppo e lo stato delle zucchine devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p>

	<p>Le zucchine classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti di forma • lievi difetti di colorazione • lievi difetti cicatrizzati della buccia <p>Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.</p> <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione delle zucchine è determinata:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dalla lunghezza, misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto(da 7 a 30 cm) • dal peso (da 50 a 450 g) <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> 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.</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.</p> <p>Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dei limiti fissati.</p>
<p>5. Zucca gialla</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alla norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le zucche:</p> <p><i>Regolamenti (CEE) n. 1292/81 e (CE) n. 888/97 e n. 1135/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <ul style="list-style-type: none"> • il prodotto deve essere: • intero • di aspetto fresco, consistente • sano; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili • ben sviluppato • esente da danni prodotti dal gelo • privo di lesioni non cicatrizzate • esente da bruciature prodotte dal sole, esente da macchie • privo di umidità esterna anormale • esente da odori e/o sapori estranei • con polpa compatta e maturazione omogenea <p>Il grado di sviluppo e lo stato delle zucche devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, esse giungano nel</p>

	<p>luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le zucche classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Il prodotto è molto variabile nella forma e nella dimensione a seconda delle varietà: da sferica, a molto grande ed allungata a piriforme con superficie liscia o rugosa, con polpa dal colore giallo/arancio, di consistenza farinosa e dal gusto dolciastro. Il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento. La buccia della zucca matura si presenta di color verde grigio, giallo oppure arancio-rossiccio. Può, tuttavia, presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti di forma • lievi difetti di colorazione • lievi difetti cicatrizzati della buccia <p>È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.</p>
<p>6. Cetrioli</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i cetrioli: <i>Regolamenti (Cee) n. 1677/88 e (Ce) n. 888/97</i></p> <p>Caratteristiche minime I cetrioli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili • sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo • privi di attacchi di parassiti • di aspetto fresco e sufficientemente turgidi • senza sapore amaro • di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà • sufficientemente sviluppati ed avere al tempo stesso semi teneri <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei cetrioli devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta I cetrioli della <i>categoria extra</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Devono avere raggiunto uno sviluppo sufficiente; essere di forma abbastanza regolare e praticamente diritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo). I cetrioli della <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Ammessi i seguenti difetti:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • leggera deformazione, esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi • lieve difetto di colorazione, in particolare la colorazione chiara della parte del cetriolo che è stata in contatto con il suolo durante la crescita • lievi difetti della buccia dovuti allo strofinamento, alla manipolazione o a basse temperature purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è determinata dal peso unitario. Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in 180 g.</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità: categoria Extra:</i> Il 5% in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;</p> <p><i>categoria I:</i> il 10% in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.</p> <p><i>b) di calibro:</i> per tutte le categorie, il 10% in numero dei cetrioli non conformi alle norme fissate per la calibrazione</p>
--	---

92. Ortaggi da fiore

Prodotto	Caratteristiche
1. Carciofi	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i carciofi: <i>Regolamento (CE) n. 963/98 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I capolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento • interi • sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità • puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari • privi di odore e sapore estranei <p>I peduncoli devono presentare un taglio netto ed essere di lunghezza non superiore a 10 cm.</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei carciofi devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p>

	<p>I carciofi classificati nella categoria Extra devono essere di qualità superiore. Devono presentare tutte le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate in funzione delle caratteristiche della varietà. Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee, purché esse non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione</p> <p>I capolini di categoria I devono essere di buona qualità. Devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature) • lievissime ammaccature <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è obbligatoria per i carciofi delle categorie Extra e I. Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale dei capolini (rispettivamente da 13 cm ed oltre e da 11 cm inclusi); il diametro minimo è fissato a 6 cm.</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità: categoria Extra:</i> Il 5% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;</p> <p><i>categoria I:</i> il 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo</p> <p><i>b) di calibro:</i> per tutte le categorie è tollerato un 10% di carciofi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore, con un diametro di almeno 5 cm per i carciofi classificati nel calibro minimo previsto (da 6 a 7,5 cm). Nessuna tolleranza di calibro è ammessa per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".</p>
<p>2. Cavolfiore- broccolo</p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per tali ortaggi: <i>Regolamenti (CE) n. 963/98, n. 2551/99 e n. 1135/2001</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Le infiorescenze (teste) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 anormale • pulite: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità • esenti da danni provocati da attacchi di parassiti • privi di odori e sapori estranei

Il grado di sviluppo e lo stato di questi ortaggi devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche della categoria richiesta

I cavolfiori appartenenti alla *categoria Extra*, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

I cavolfiori appartenenti alla *categoria I* devono essere di buona qualità, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e, rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra,) possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma o di sviluppo
- un lieve difetto di colorazione
- una leggerissima peluria

Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

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

Calibrazione

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 collo non deve, comunque, superare i 4 cm.

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio).

Tolleranze

a) di qualità: *categoria Extra*: è tollerato un 5% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria;

categoria I: è tollerato un 10% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria. È tollerato il 10%, in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: per tutte le categorie è tollerato un 10% di cavolfiori non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello menzionato sull'imballaggio, con un diametro di almeno 10 cm per le infiorescenze (teste) classificate nel calibro minimo previsto.

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

93. Ortaggi da seme

Prodotto	Caratteristiche
<p>1. Fagiolini</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei fagiolini: <i>Regolamento (CE) n. 912/2001 e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I fagiolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria) • di aspetto fresco • puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili • esenti da danni provocati da parassiti • privi di pergamena (endoderma duro) • privi di odore e sapori estranei • privi di umidità esterna anormale <p>I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I fagiolini appartenenti alla <i>categoria Extra</i>, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono essere dritti, turgidi e teneri tali da poter essere spezzati facilmente a mano, senza filo e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.</p> <p>I fagiolini filiformi devono essere privi di semi.</p> <p>I fagiolini appartenenti alla <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale. I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri. possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lieve difetto di forma o di sviluppo • lieve difetto di colorazione • lievi alterazione della buccia <p>Calibrazione</p> <p>Il calibro è determinato dalla larghezza massima del baccello, misurata perpendicolarmente alla sutura.</p> <p>Il calibro è obbligatorio solamente per i fagiolini filiformi.</p> <p>Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm.

	<ul style="list-style-type: none"> • fini: larghezza del fagiolino non superiore a. 9 mm • medi: larghezza del fagiolino che può superare i. 9 mm <p>Tolleranze</p> <p><i>c) di qualità: categoria Extra:</i> è tollerato un 5% di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria;</p> <p><i>categoria I</i> è tollerato un 10% di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria</p> <p><i>d) di calibro:</i> Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti relativi al calibro.</p>
<p>2. Fagioli</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente</p> <p>Cultivar: <i>Borlotti, Bianchi di Spagna, Cannellini</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I baccelli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I fagioli della <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tolleranze</p> <p>È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria inferiore.</p>
<p>3. Piselli</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i piselli: <i>Regolamento (CE) n. 2561/99 e s.m.i.</i></p> <p><i>Varietà : Oberon, Alderman, Progress 9, Laxton-superbo, Rondò, Supremo</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I baccelli devono essere:</p>

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria
- 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.

Lo stato dei piselli deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Caratteristiche della categoria richiesta

I piselli di *categoria I*, 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 baccelli devono essere esenti da danni causati dalla grandine e privi di alterazione dovute a riscaldamento
- i semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi; devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso; non devono essere farinosi

I piselli possono tuttavia presentare i seguenti lievi difetti del baccello, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di aspetto, qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- lievi difetti superficiali, lesioni e ammaccature
- lievi difetti di forma e di colorazione

Tolleranze

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

94. Ortaggi da foglia

Prodotto	Caratteristiche
<p>1. Insalata</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>lattughe, indivie ricce e scarole</i> (Regolamento (CE) n. 1543/2001 e s.m.i.) e per <i>radicchio rosso</i>.</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I cespi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • sani • freschi • puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e antiparassitari • turgidi • non prefioriti • privi di umidità esterna anormale • privi di odore o sapore estranei <p>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 abbassamento di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.</p> <p>Il torsolo deve essere reciso in corrispondenza della corona di foglie esterne ed il taglio deve essere netto.</p> <p>Lo stato e il grado di sviluppo dei cespi devono essere tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>Le insalate della <i>categoria I</i> devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di buona qualità e possedere le caratteristiche della varietà o del tipo commerciale, in particolare per quanto riguarda la colorazione • ben formate, consistenti, non aperte • esenti da danneggiamenti provocati da parassiti, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità • esenti da danni provocati dal gelo • di colorazione normale in rapporto alla varietà <p>Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; il radicchio deve avere un grumolo ben chiuso; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.</p>

Tolleranze di qualità

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

Pezzatura

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

Peso minimo:1) *Lattughe (eccetto tipo Iceberg):*

- a) le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo
- b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo

2) *Lattughe tipo Iceberg:*

- a) le lattughe coltivate in pieno campo debbono pesare almeno 300 g al cespo
- b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo

3) *Indivie ricce e scarole:*

- a) le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo
- b) le indivie coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo

4) *Radicchio rosso:*

- a) il radicchio rosso coltivato in pieno campo deve pesare da 180 a 400g al cespo

Tolleranze di pezzatura

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

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

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e pezzatura. Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diversi tipi di prodotti cui si applica la presente norma, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni tipo interessato, al calibro.

<p>2. Spinaci</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <i>spinaci</i>: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97</i> e s.m.i.</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Gli spinaci (in foglia o in cespi) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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.</p> <p>Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi. I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Per il prodotto in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.</p> <p>Tolleranze</p> <p>Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
<p>3. Cavoli cappucci e verzotti</p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i cavoli cappucci e verzotti: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87, (CE) n. 888/97, e s.m.i.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I cavoli cappucci e le verze devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici • di aspetto fresco • senza foglie imbrattate • non aperti, non prefioriti • esenti da danni causati dal gelo • privi di odore o sapore estranei • non ammaccati né altrimenti danneggiati

	<p>Il torsolo deve essere tagliato immediatamente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.</p> <p>Lo stato dei cavoli cappucci e dei verzotti deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I cavoli cappucci e i verzotti di <i>categoria I</i> devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà • i prodotti mondati devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate • devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà <p>Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne, piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.</p> <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è determinata dal peso netto. Il <i>peso netto unitario</i> non deve essere inferiore a 350 g.</p> <p>Omogeneità</p> <p>Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli cappucci o verzotti della stessa origine, varietà e qualità. I cavoli cappucci e verzotti della categoria I devono avere forma e colorazione omogenee</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti al criterio di omogeneità e al calibro minimo previsto</p> <p>Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g.</p>
<p>4. Biete</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme di qualità vigenti.</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>Le biete (in foglia o in cespi) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sane • di aspetto fresco • pulite, praticamente prive di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari • prive di stelo fiorifero • prive di odore o sapore estranei • esenti da parassiti <p>Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.</p>

	<p>Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.</p> <p>Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi. I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tolleranze Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
--	---

95. Ortaggi da fusto

Prodotto	Caratteristiche
<i>1. Sedani da coste</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i sedani da coste: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97.</i></p> <p>Caratteristiche minime I sedani devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi (la parte superiore può tuttavia essere tagliata) • di aspetto fresco • sani, esenti da malattie su foglie e nervature principali • privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi e • privi di danni causati dal gelo • privi di parassiti • privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente sgrondati dopo un eventuale lavaggio • privi di odore e/o sapore estranei <p>La radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.</p> <p>I sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta I sedani da coste di <i>categoria I</i> sono classificati in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grossi (superiori a 800 g) • medi (da 500 a 800 g)

	<ul style="list-style-type: none"> • piccoli (da 150 a 500 g) <p>Devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di buona qualità • di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali <p>Inoltre, le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.</p> <p>Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.</p> <p>Calibrazione È determinata in base al peso netto. Il peso minimo unitario dei sedani da coste è fissato a 150 g. La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g. Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio soltanto per la categoria I.</p> <p>Tolleranze <i>a) di qualità:</i> il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore. <i>e) di calibro:</i> il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti ai requisiti previsti in materia di calibrazione.</p> <p>Omogeneità Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità e colorazione e dello stesso calibro</p>
<p>2. Finocchi</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per tali prodotti: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97.</i></p> <p>Caratteristiche minime I finocchi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sani • interi • privi di umidità esterna • privi di attacchi parassitari • privi di danno da sfregamento e marciume <p>Caratteristiche della categoria richiesta I finocchi di <i>categoria I</i> devono essere :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • caratterizzati da un diametro che non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972) <p>Inoltre , i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da</p>

	<p>non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.</p> <p>Calibrazione Diametro minimo 60 mm</p> <p>Tolleranze di qualità Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli di categoria subito inferiore.</p>
3. Finocchietti selvatici di montagna	<p>Caratteristiche minime I finocchietti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sani • interi • teneri • privi di umidità esterna • privi di attacchi parassitari • privi di danno da sfregamento e marciume <p><i>I finocchietti devono essere di provenienza regionale</i></p>

96. Ortaggi da tubero

Prodotto	Caratteristiche
1. Patate	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei tuber- seme di patate: <i>Direttiva (CE) n. 56/2002</i></p> <p>Tipi di patate</p> <p>a) patate lunghe a pasta gialla b) patate tonde a pasta gialla c) patate lunghe a pasta bianca d) patate tonde a pasta bianca</p> <p>Caratteristiche minime Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • morfologia uniforme con peso minimo per ogni tubero di 60 g e con peso massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle) • devono essere selezionate per qualità e grammatura • non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti • non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine, 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,

	<p>avvertibili prima o dopo la cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> • non devono essere stati sottoposti a trattamenti antigerminativi <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le patate di <i>categoria I</i> devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di buona qualità • commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata • frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, tracce visibili di appassimento, danni o alterazioni dovute al gelo • a sviluppo e maturazione fisiologica completa, tale da rendere il prodotto adatto al pronto consumo • turgidi, privi di umidità esterna anormale <p>N.B. <i>La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.</i></p> <p>Calibrazione Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.</p> <p>Imballaggio Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata. Ogni imballaggio deve contenere patate di un solo tipo.</p> <p>Tolleranze Ogni imballaggio può contenere un massimo del 3% in peso complessivo di terra, tuberi rotti, lesionati, raggrinziti, verdi o comunque difettosi. Terra o altre sostanze estranee non devono superare l'1% in peso</p>
--	--

97. Ortaggi da radice

Prodotto	Caratteristiche
1. Carote	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le carote: <i>Regolamento (CE) n. 730/99</i></p> <p>Caratteristiche minime Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 estranei

- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio

Sono, comunque, escluse le radici con segni di rammollimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Lo stato delle carote deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche della categoria richiesta

Le carote di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate.

Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le radici devono essere:

- lisce
- di aspetto fresco
- di forma regolare
- non spaccate, senza ammaccature e screpolature
- esenti da danni provocati dal gelo

È esclusa qualsiasi colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

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

Rispetto alla categoria superiore, 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 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote che superano gli 8 cm di lunghezza.

Calibrazione

Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie.

Per la *categoria Extra* il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 g di peso; la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 20 mm o 150 g.

Per le radici classificate nella *categoria I*, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 g.

Tolleranze

a) di qualità:

Categoria Extra: Il 5% in peso di radici non rispondenti alle

	<p>caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I e il 5% in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde o rosso-violacea al colletto</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie, il 10% in peso di radici non rispondenti al calibro definito</p>
--	---

98. Ortaggi da bulbo

Prodotto	Caratteristiche
I. Aglio	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per l'aglio: <i>Regolamento (Ce) n. 2288/97</i></p> <p>Caratteristiche minime L'aglio richiesto deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sano • privi di marciume o di alterazioni tali da renderlo improprio al consumo • esente da parassiti • pulito, privo di sostanze estranee visibili • compatto • esente da danni provocati dal gelo o dal sole; esente da germogli esternamente visibili • privo di umidità esterna anormale • privo di odore e/o sapore estranei <p>Deve presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Gli agli di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • di forma regolare • ben puliti <p>Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.</p> <p>I bulbilli devono essere serrati. Per gli agli secchi, le radici devono essere recise e pareggiate al bulbo.</p> <p>Gli agli di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi con bulbilli sufficientemente serrati

	<ul style="list-style-type: none"> • di forma sufficientemente regolare <p>Sono ammesse piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo che, tuttavia, non può pregiudicare l'aspetto generale del prodotto. Può presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale • piccole lacerazioni della tunica esterna <p>I bulbilli devono essere sufficientemente serrati</p> <p>Calibrazione Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale Il diametro minimo è fissato a 45 mm per gli agli classificati nella <i>categoria Extra</i> e a 30 mm per quelli classificati nelle <i>categorie I</i></p> <p>Tolleranze <i>a) di qualità:</i> il 5% (per l'Extra), il 10% (per la categoria I) in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria inferiore È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili. <i>b) di calibro:</i> per tutte le categorie: il 10% in peso di bulbi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibratura e il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore e/o inferiore al calibro identificato</p>
<p>2. Cipolle</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le cipolle: <i>Regolamento (Ce) n. 1508/2001</i></p> <p>Caratteristiche minime Le cipolle richieste devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, purché 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 • prive di stelo vuoto e resistente <p>Inoltre, lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm 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.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle cipolle deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le cipolle della <i>categoria I</i> richiesta devono essere di buona qualità e</p>

	<p>devono presentare le caratteristiche della varietà.</p> <p>I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • resistenti e compatti • privi di germogli visibili esternamente • privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale • privi di ciuffo radicale (tuttavia, per le cipolle raccolte prima della maturità, la presenza del ciuffo radicale è ammessa) <p>Le cipolle possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un lieve difetto di forma • un lieve difetto di colorazione • lievi macchie che non toccano l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che non superino un quinto della superficie del bulbo • lesioni superficiali delle tuniche esterne e assenza parziale di queste, a condizione che la parte commestibile sia protetta <p>Calibrazione</p> <p>Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.</p> <p>Il calibro minimo è fissato in 10 mm nello stesso collo; la differenza di diametro tra cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi; b) 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi; c) 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm e 70 mm; d) 30 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 mm. <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> 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</p>
<p>3. Porri</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i porri: <i>Regolamento (Ce) n. 2396/2001</i> modificato da <i>Regolamento (Ce) n. 46/2003</i> e <i>Regolamento (Ce) n. 907/2004</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>I porri devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi (questa disposizione non si applica alle radici o alle estremità delle foglie, che possono essere tagliate) • di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce • non fioriti • sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino

	<p>alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> • puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono essere tuttavia leggermente coperte di terriccio aderente • privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente “asciugati” dopo l’eventuale lavaggio e privi di odore e/o sapore estranei <p>L’estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l’arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I porri della categoria I devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale</p> <p>I porri devono presentare una colorazione bianca o bianco-verdastra su almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Tuttavia, per i porri primaticci, la parte bianca e bianco-verdastra deve costituire almeno un quarto della lunghezza totale o un terzo della parte inguainata.</p> <p>Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti superficiali • lievi attacchi di Thrips sulle foglie ma non altrove • lievi tracce di terra all’interno del fusto <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all’asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto.</p> <p>Il diametro minimo è fissato a 8 mm per i porri primaticci e a 10 mm per gli altri porri.</p> <p>Per la <i>categoria I</i>, il diametro del piede più grosso in uno stesso mazzo o in un stesso imballaggio non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria richiesta, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda intatti al consumo</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10 % in numero o in peso di porri non rispondenti, per i porri della categoria I, al criterio di omogeneità</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio o di ciascun mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo, comprendere soltanto porri di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (quando si imposta una omogeneità di calibro) e presentare sviluppo e colorazione sostanzialmente uniformi</p>
--	---

FRUTTA (Richiesta di categoria “Extra” o “I”)

99. Frutta acidula

Prodotto	Caratteristiche
<p>1. Mele</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>mele</i>: <i>Regolamenti (CE) n. 2002/96 e n. 85/2004, n.1238/2005</i></p> <p>Varietà richieste <i>Varietà estive: Summerred, Royal Gala</i> <i>Varietà autunnali: Golden Delicious, Stark Delicious, Imperatore, Jonathan, Fuji, Renetta del Canada</i> <i>Varietà invernali: Annurca</i> (coltivata soprattutto in Campania, da dove proviene oltre il 90% della produzione italiana) e <i>Stayman</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili • prive di parassiti • prive di attacchi di parassiti • prive di umidità esterna anormale • prive di odore e/o sapore estranei <p>Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire di proseguire il processo di maturazione (in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali) e di sopportare il trasporto e le operazioni connesse, e infine, di giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 12 ±3% b) Durezza polpa (Kg/cm²): 4 – 7 ±3%</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta <i>Categoria Extra</i> Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.</p>

Categoria I

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di sviluppo
- lieve difetto di colorazione
- lievi difetti della buccia (1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate)

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso; nel primo caso, il valore deve essere, per la categoria Extra, pari a 65mm, per la categoria I pari a 60mm.

Quando il calibro è determinato dal peso, è richiesto un peso minimo, per la categoria Extra, di 110g e per la categoria I, di 90g.

Criteri di colorazione

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in:

1) Gruppo A: varietà rosse (Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking)

Categoria I: almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa tipica della varietà

2) Gruppo B: varietà di colorazione rossa mista (Delicious comune, Jonathan)

Categoria I: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa mista tipica della varietà

3) Gruppo C: varietà striate, leggermente colorate

Categoria I: almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione leggermente rossa, rossiccia o striata tipica della varietà

4) Gruppo D: altre varietà

Criteri di rugginosità

Si applicano a quelle 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 (Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newtown).

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro precisi limiti dettati dal Regolamento (Cee).

Tolleranze

c) di qualità: *Categoria Extra:* il 5 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.

	<p><i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore.</p> <p>d) di calibro: per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del diametro minimo, quando il calibro è determinato dal diametro, 10 g al di sotto del peso minimo, quando il calibro è determinato dal peso.</p> <p>Omogeneità Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme. Inoltre, per la categoria «Extra», è richiesta l'omogeneità di colorazione.</p>
<p>2. Pere</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le pere: <i>Regolamenti (CE) n. 2002/96 e n. 86/2004</i></p> <p>Varietà richieste: (cat.I) <i>Butirra, William, Abate fetel, Kaiser, Conference, Decana del Comizio, Coscia</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni, escludendo i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • prive di parassiti e praticamente esenti da danni provocati da attacchi parassitari • pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari • prive di umidità esterna anomala • prive di odori e sapori anormali <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali, di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 10±3% b) Durezza polpa (Kg/cm2): 4 – 7 ±3%</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta Le pere classificate nella categoria Extra devono essere di qualità</p>

superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da "roussissement" rugoso.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

Le pere di categoria I devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da "roussissement" rugoso.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento difetti sulla buccia, i seguenti lievi difetti:

- di forma
- di sviluppo
- di colorazione della buccia entro i limiti di 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata, di 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, di 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è fissato come segue:

categoria Extra 60 mm

categoria I 55 mm

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio (Butirra, Coscia ecc.).

Tolleranze

a) di qualità: *Categoria Extra:* il 5 % in numero o in peso di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.

Categoria I: il 10 % in numero o in peso di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

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

Omogeneità

Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.

Inoltre, per la *categoria Extra*, è richiesta l'omogeneità di colorazione.

<p>3. Pesche e nettarine</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>pesche e nettarine</i>:Reg.(CE) n. 1861/04 e s.m.i.</p> <p>Varietà richieste:</p> <p>pesca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - varietà a polpa bianca (<i>Montagnola di Bivona, Maria Delizia, Manon, Melina e altre di produzione regionale</i>) - varietà a polpa gialla (<i>Pesca di Leonforte, Rich May, Bordò, Kaweah e altre di produzione regionale</i>) <p>nettarine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - varietà a polpa bianca (di produzione regionale) - varietà a polpa gialla (di produzione regionale) <p>N.B. Si preferiscano le pesche di produzione regionale.</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, prive di sostanze estranee visibili • prive di parassiti • esenti da attacchi di parassiti • prive di umidità esterna anomala • prive di odore e/o sapore estranei <p>Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.</p> <p>Le pesche e le nettarine devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione fino a raggiungere il grado di maturazione appropriato.</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche</p> <p>a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 12 ±3%</p> <p>b) Durezza polpa (Kg/cm²): ≥2 ±3%</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>Le pesche e le nettarine di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore.</p> <p>Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.</p> <p>Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.</p>
-------------------------------------	---

	<p>Le pesche e le nettarine di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.</p> <p>La polpa deve essere priva di deterioramenti.</p> <p>Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse. Possono tuttavia presentare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio, 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.</p> <p>Calibrazione</p> <p>Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza:</p> <p>90 millimetri e più = AAAA da 80 a 90 millimetri = AAA da 73 a 80 millimetri = AA da 67 a 73 millimetri = A da 61 a 67 millimetri = B da 56 a 61 millimetri = C da 51 a 56 millimetri = D .</p> <p>Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro e 17,5 mm di circonferenza.</p> <p>Il calibro D è ammesso all'inizio della commercializzazione, fino al 30 giugno.</p> <p>La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità: Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso delle pesche o nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle pesche o nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero in peso di pesche o nettarine superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p>4. Albicocche</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>albicocche</i>:</p> <p><i>Regolamento (CE) n. 851/2000 e s.m.i.</i></p> <p>Varietà richieste:</p> <p><i>Albicocco di Scillato, Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castigliole e altre varietà di produzione regionale</i></p>

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le albicocche devono essere:

- intere
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulite, prive di sostanze estranee visibili
- prive di parassiti
- esenti da attacchi di parassiti
- prive di umidità esterna anomala
- prive di odore e/o sapore estranei

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle albicocche devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Le albicocche devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione fino a raggiungere il grado di maturazione appropriato.

Caratteristiche fisico- chimiche

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): $12 \pm 3\%$

Caratteristiche della categoria richiesta

Le albicocche di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore.

Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Le albicocche di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

I difetti, lievi, possono riguardare la forma, lo sviluppo, la colorazione.

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.

Calibrazione

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I.

Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 35 mm. 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 il calibro minimo è fissato a 30 mm.

	<p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità: Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso delle albicocche non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle albicocche non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p>5. <i>Susine (o prugne)</i></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>le prugne:Regolamento (CE) n. 1168/99</i> e s.m.i.</p> <p>Varietà richieste: <i>Susino sanacore di Monreale, Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark, Premier, Santa Rosa, Satsuma e altre varietà di produzione regionale.</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le susine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo • pulite, prive di sostanze estranee visibili • prive di parassiti • esenti da attacchi di parassiti • prive di umidità esterna anomala • prive di odore e/o sapore estranei <p>Le susine devono essere state raccolte con cura.</p> <p>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.</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche</p> <p><i>RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %):</i> 15±3%</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>Le susine di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà e devono essere a polpa resistente.</p> <p>Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni</p>

	<p>superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.</p> <p>Le susine di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche della varietà. La polpa deve essere priva di deterioramenti.</p> <p>Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • una leggerissima ammaccatura • traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata • leggera bruciatura dovuta al sole • screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate" <p>Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di 3 cm il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.</p> <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</p> <p>Per la <i>categoria Extra</i> il valore deve essere di 35 mm e la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.</p> <p>Per la <i>categoria I</i> il valore deve essere di 30 mm</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità: Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso delle susine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle susine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di susine superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente prugne della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p>6. Agrumi</p> <p>a) arance</p> <p>b) mandarini</p> <p>c) clementine</p> <p>d) limoni</p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <i>agrumi</i>:</p> <p><i>Regolamento (CE) n. 1799/2001, Regolamento (CE) n. 6/2005) e s.m.i.</i></p> <p>La presente normativa si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione «agrumi»:</p> <p>a) <i>arance</i></p> <p>b) <i>mandarini</i></p> <p>c) <i>clementine</i></p> <p>d) <i>limoni</i></p>

Varietà richieste:

arance: *Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese), biondo di Scillato*

mandarini: *Comune di Paternò, Tardivo di Ciaculli*

clementine: *Paternò*

limoni: *Femminello comune, Femminello Santa Teresa, Monachello, Verdello*

N.B. Si preferiscano gli agrumi di produzione regionale

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli agrumi devono essere:

- interi
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, ed in particolare privi di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari
- esenti da parassiti
- esenti da attacchi parassitari
- esenti dall'inizio di «asciutto» all'interno
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo
- privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati)
- privi di odore e/o sapore estranei

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Gli agrumi rispondenti ai criteri di maturazione possono essere «deverdizzati». Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

Requisiti di maturazione

La maturità degli agrumi è definita dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

1) contenuto minimo di succo:

<i>limoni verdelli</i>	20%
<i>altri limoni</i>	25%
<i>mandarini</i>	33%
<i>clementine</i>	40%
<i>arance sanguinelle</i>	30%
<i>arance Navel</i>	33%
<i>altre varietà</i>	35%

2) *colorazione*

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà

Limoni

la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo

Mandarini e Clementine

la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto

Arance

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto

Caratteristiche fisico- chimiche

<i>Prodotto</i>	<i>RSR</i> * %	<i>Acidità</i> ** (g/l)
Arance	>10±3%	min. 5
Limoni		>57g/l
Mandarini e Clementine	>9±3%	>5g/l

* RSR: *Residuo Secco Rifrattometrico* %

** *Acidità: Contenuto in Acido citrico* (g/l)

Caratteristiche della categoria richiesta

Gli agrumi di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore.

La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Gli agrumi di *categoria I* devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide, congeniti alla formazione del frutto, come ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a causa meccaniche, come grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione

	<p>normale all'asse del frutto.</p> <p>Calibro minimo</p> <table border="0"> <tr> <td><i>Limoni</i></td> <td>45 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Mandarini</i></td> <td>45 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Clementine</i></td> <td>35 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Arance</i></td> <td>53 mm</td> </tr> </table> <p>Gli agrumi possono essere calibrati secondo il numero di frutti nello stesso imballaggio</p> <p>Tolleranze</p> <p>a) di qualità: categoria <i>Extra</i>: il 5 % in numero o in peso degli agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I <i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso degli agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p>b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello menzionato sull'imballaggio. In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai minimi seguenti:</p> <table border="0"> <tr> <td><i>Limoni:</i></td> <td>43 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Mandarini:</i></td> <td>43 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Clementine:</i></td> <td>34 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Arance:</i></td> <td>50 mm</td> </tr> </table>	<i>Limoni</i>	45 mm	<i>Mandarini</i>	45 mm	<i>Clementine</i>	35 mm	<i>Arance</i>	53 mm	<i>Limoni:</i>	43 mm	<i>Mandarini:</i>	43 mm	<i>Clementine:</i>	34 mm	<i>Arance:</i>	50 mm
<i>Limoni</i>	45 mm																
<i>Mandarini</i>	45 mm																
<i>Clementine</i>	35 mm																
<i>Arance</i>	53 mm																
<i>Limoni:</i>	43 mm																
<i>Mandarini:</i>	43 mm																
<i>Clementine:</i>	34 mm																
<i>Arance:</i>	50 mm																
<p>7. Uva da tavola</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per l'<i>uva da tavola</i>: <i>Regolamento (CE) n. 2789/1999</i> e s.m.i.</p> <p>Varietà richieste: <i>Italia (uva da tavola di Canicattì), Cardinal, Victoria</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti <p>La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Lo sviluppo e il grado di maturazione devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >12%</p>																

	<p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>L'uva da tavola della <i>categoria Extra</i> deve essere di qualità superiore. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graso e praticamente ricoperti della loro pruina.</p> <p>L'uva da tavola della <i>categoria I</i> deve essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria «Extra».</p> <p>Gli acini possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un lieve difetto di forma • un lieve difetto di colorazione • lievissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide <p>Calibrazione</p> <p>La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli: <i>peso minimo</i> per grappolo: 200 g (<i>categoria Extra di pieno campo</i>), 300 g (<i>categoria Extra coltivata in serra</i>); 150 g (<i>categoria I di pieno campo</i>), 250 g (<i>categoria Extra coltivata in serra</i>)</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità:</i> <i>categoria Extra</i>: il 5 % in numero o in peso di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I <i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> (<i>categoria Extra e I</i>): il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore.</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso grado di maturazione.</p>
8. <i>Fragole</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le fragole: <i>Regolamento (Ce) n. 843/2002</i> modificato da <i>Regolamento (Ce) n. 46/2003</i></p> <p>Cultivar richieste: Chandler, Pajaro, Tudla e Mirando (varietà del Sud Italia)</p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche</p>

previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature
- munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco);
- il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi
- 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.

Caratteristiche della categoria richiesta

Le fragole di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore.

Esse devono presentare le caratteristiche della varietà.

Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà.

Devono essere prive di terra.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali che non devono, tuttavia, pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le fragole di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto
- lievi segni superficiali di pressione

Devono essere praticamente prive di terra

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

calibro minimo: per la *categoria Extra* deve essere di 25 mm, per la *categoria I* 18 mm.

Per le fragole di bosco non esiste calibrazione.

Tolleranze

a) di qualità: *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I

	<p>Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.</p> <p><i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore.</p> <p>Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p>Nella categoria Extra le fragole, ad eccezione delle fragole di Bosco, devono essere particolarmente omogenee e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e il calibro. Nella categoria I, esse possono presentare un calibro meno omogeneo.</p>
<p>9. Actinidie (kiwi)</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i Kiwi: <i>Regolamento (CE) n. 1673/2004</i></p> <p>Varietà richieste: <i>A. Chev., C. F. Liang, A. R. Ferguson</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi (ma senza peduncolo) • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) • puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili • praticamente esenti da parassiti • praticamente esenti da danni provocati da parassiti • sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua • ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli • privi di umidità esterna anomala • privi di odore e/o sapore estranei <p>I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi. Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche</p> <p>a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >11%</p> <p>b) Durezza polpa (Kg/cm²): 1-3</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta</p> <p>I kiwi di <i>categoria extra</i> devono essere di qualità superiore. Devono essere ben sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.</p> <p>Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali,</p>

	<p>che non devono tuttavia pregiudicare la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.</p> <p>I kiwi di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana. Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni) • un lieve difetto di colorazione • difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm² • un piccolo «segno di Hayward», caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze <p>Calibrazione Il calibro è determinato dal peso del frutto. Il <i>peso minimo</i> è di 90 g per la <i>categoria extra</i>, di 70 g per la <i>categoria I</i> 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.</p> <p>Tolleranze <i>a) di qualità: categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore <i>b) di calibro: (categoria Extra e I):</i> il 10 % in numero o in peso di kiwi non rispondenti ai requisiti relativi al peso minimo e/o al calibro.</p> <p>Omogeneità Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro.</p>
<p>10. ciliegie</p>	<p><i>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le ciliegie: Regolamento (Ce) n. 214/2004 e s.m.i.</i></p> <p>Varietà richieste: <i>Bigarreau, Nero, Anella, Duroni, Ferrovia</i></p> <p>Caratteristiche minime In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le ciliegie devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intere • di aspetto fresco • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni) tali da renderli inadatti al consumo

- con polpa consistente (a seconda della varietà)
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili
- praticamente prive di parassiti
- praticamente esenti da attacchi parassitari
- prive di umidità esterna anomala
- prive di odori e/o sapori estranei

Le ciliegie devono essere state raccolte con cura.

Devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione soddisfacente. Il loro stato di sviluppo e di maturazione deve essere tale da consentire ai frutti di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Caratteristiche fisico- chimiche

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >14%

Caratteristiche della categoria richiesta

Le ciliegie di *categoria extra* devono essere di qualità superiore.

Devono essere ben sviluppate e presentare le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà e con il peduncolo attaccato.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le ciliegie di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Possono presentare i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma
- un lieve difetto di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

È ammessa la mancanza del peduncolo purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo nel caso delle ciliegie acide e delle ciliegie del tipo «Picota» o di denominazione equivalente, che perdono naturalmente il peduncolo al momento della raccolta.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Calibro minimo: per la *categoria extra*, il diametro deve essere 20 mm, per la *categoria I*, 17 mm

Tolleranze

a) di qualità: *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di ciliegie non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 2 %.

Categoria I: il 10 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti

	<p>spaccati e/o verminati sono limitati al 4 %.</p> <p>b) di calibro: (<i>categoria Extra e I</i>): il 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti al calibro minimo indicato purché comunque il diametro non sia inferiore a: 17 mm nella <i>categoria Extra</i> e 15 mm nella <i>categoria I</i></p> <p>È inoltre ammesso un 10 % di ciliegie senza peduncolo, purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo.</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto ciliegie della stessa origine, varietà e qualità. I frutti devono essere di calibro uniforme.</p> <p>Inoltre, per le ciliegie della <i>categoria Extra</i> sono richiesti colorazione e grado di maturazione uniformi.</p>
--	---

100. Frutta zuccherina

Prodotto	Caratteristiche richieste
<p>1. Banane</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le banane: <i>Regolamento (CEE) n. 2257/94</i> modificato da <i>Regolamento (CE) n. 228/2006</i></p> <p>La presente normativa ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le banane verdi non maturate devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.</p> <p>Varietà richieste: <i>Grand Nain, Musa paradisiaca, Musa Cavendish, Gros Michel</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le banane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verdi e non maturate • intere • sode • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) • pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili • praticamente esenti da parassiti • praticamente esenti da attacchi parassitari • col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento • prive di residui di pistilli • prive di malformazioni e normalmente ricurve • prive di ammaccature • esenti da danni dovuti a basse temperature • prive di umidità esterna anormale

- prive di odore e/o sapore estranei

Inoltre, le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine e un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.

Caratteristiche fisico- chimiche

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): $>18\pm 3\%$

Caratteristiche della categoria richiesta

Le banane di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore e caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, nei limiti di 1 cm^2 della superficie totale del frutto, purché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le banane di *categoria I* devono essere di buona qualità e avere caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti possono tuttavia presentare i lievi difetti sotto indicati, purché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali, nei limiti di 2 cm^2 della superficie totale del frutto.

I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

N.B.: la fornitura nelle scuole deve essere rappresentata da banane che hanno raggiunto un adeguato grado di maturazione:

- buccia gialla, intera, senza ammaccature
- polpa soda e pastosa, priva di annerimenti
- polpa di sapore gradevole, non allappante (evidente segno di non adeguata maturazione)

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro e dalla lunghezza del frutto (misurata lungo la faccia convessa).

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

Tolleranze

a) di qualità: *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di banane non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I

Categoria I: il 10 % in numero o in peso di banane non corrispondenti

	<p>alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p>b) di calibro: (<i>categoria Extra e I</i>): il 10 % in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm</p> <p>Omogeneità Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici.</p>
<p>2. Cachi</p>	<p>Per le caratteristiche di qualità e per le tecniche di commercializzazione dei kaki si fa riferimento al <i>D.M. 2 Dicembre 1950</i></p> <p>Varietà richieste: <i>kaki Vaniglia di Misilmeri, kaki Tipo(Campania), kaki Mela</i></p> <p>Si preferiscano i kaki di produzione regionale</p> <p>Caratteristiche minime Il prodotto deve avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspetto sano, pulito, privo di residui e liscio • forma rotonda o rotonda e lievemente schiacciata alle due estremità • buccia integra, senza spacchi e calice ben inserito • maturazione omogenea • colorazione della buccia: giallo-arancio uniforme (Tipo), gialla, arancio rossastra (Vaniglia) • polpa: arancio-rosso intenso (Tipo), bronzea o bronzo scura (Vaniglia) • polpa tenera, compatta e molto dolce (Tipo), tenera e mediamente dolce (Vaniglia) • polpa di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus <p>Caratteristiche fisico- chimiche RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) al consumo: 23-24%</p> <p>Caratteristiche della categoria richiesta I frutti devono essere di ottima qualità e di calibro non inferiore a 22 cm e il colore arancio uniforme. Inoltre i frutti devono essere privi di qualsiasi difetto, in particolare di spaccature dovute ad eccesso idrico e ad eccesso di maturazione.</p> <p>N.B. A causa della spiccata sensibilità del prodotto quando è al giusto grado di maturazione, è opportuno usare molta delicatezza in tutte le manipolazioni ed evitare le sovrapposizioni di confezioni.</p>
<p>3. Meloni</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i meloni: <i>Regolamento (Ce) n. 1615/2001</i> modificato da <i>Regolamento (Ce) n. 1016/2006</i></p> <p>Cultivar richieste: <i>Cantalupo, Charentais, Viadanese, Prescott, Retato di Calvenzano, Supermarket, Harper, Gold Star, Pancha.</i></p>

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i meloni devono essere:

- interi
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo)
- puliti, privi di sostanze estranee visibili
- di aspetto fresco
- esenti da parassiti e da attacchi di parassiti
- consistenti
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori e/o sapori estranei

I meloni devono essere sufficientemente sviluppati e di maturità soddisfacente.

Lo stato e il grado di sviluppo dei meloni devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche fisico- chimiche

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) 8-10 %

Caratteristiche della categoria richiesta

I meloni della *categoria I* devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale.

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

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

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa

I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm.

Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro e dal peso.

Il diametro minimo e il peso sono fissati rispettivamente a 7,5-8 cm e 250-300 g.

Se il calibro è espresso in unità di peso, il peso del melone più grande

	<p>di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 50 % (30 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo. Se il calibro è espresso in misura del diametro, il diametro del melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20 % (10 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo.</p> <p>Tolleranze</p> <p><i>a) di qualità: categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di meloni non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro: categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di meloni di calibro inferiore o superiore a quello indicato</p> <p>Omogeneità</p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare apprezzabilmente la stessa colorazione.</p>
<p>4. Anguria (cocomero)</p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i cocomeri: <i>Regolamento (Ce) n. 1862/2004</i></p> <p>Cultivar richieste: <i>Sugar Baby, Crimson Sweet</i></p> <p>Caratteristiche minime</p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i cocomeri devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) • puliti, privi di sostanze estranee visibili • esenti da parassiti • praticamente esenti da danni provocati da parassiti • sodi e sufficientemente maturi • il colore e il sapore della polpa devono corrispondere a una maturità sufficiente • privi di fessurazioni • privi di umidità esterna anomala • privi di odori e/o sapori estranei <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri devono essere tali da consentire ai frutti di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.</p> <p>Caratteristiche fisico- chimiche</p> <p>RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) misurato al centro della polpa, nella sezione massima normale all'asse del frutto, deve essere : > 8%</p>

Caratteristiche della categoria richiesta

I cocomeri di *categoria I* devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà.

Devono avere:

- forma tondeggianti
- buccia senza difetti, verde scuro uniforme (*crimson sweet*) o verde medio con striature verde scuro o verde intenso (*sugar baby*)
- polpa compatta non fessurata
- polpa rossa (*crimson sweet*) o rossa-rosso vivo (*sugar baby*)
- polpa soda e croccante e grado zuccherino elevato

Sono ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione della buccia; non è considerata un difetto una colorazione pallida della buccia nel punto in cui il frutto è stato a contatto con il suolo durante la crescita
- lievi screpolature cicatrizzate
- lievi difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni (la superficie totale della parte interessata non può essere superiore a un sedicesimo del frutto).

Il peduncolo deve avere una lunghezza massima di 5 cm.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal peso unitario.

Il peso minimo è fissato a 1 kg.

Se presentati in imballaggi, la differenza di peso tra il frutto più leggero e il frutto più pesante non deve superare 2 kg, oppure 3,5 kg se il frutto più leggero pesa almeno 6 kg.

Il rispetto di questa omogeneità di peso non è obbligatorio per i cocomeri presentati alla rinfusa

Tolleranze

a) di qualità: *categoria I*: il 10 % in numero o in peso di cocomeri non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

b) di calibro: *tutte le categorie*: il 10 % in numero o in peso di cocomeri il cui calibro non corrisponde a quello indicato, ma è superiore o inferiore al massimo di 1 kg rispetto alla scala di calibro indicata.

Nell'ambito di questa tolleranza non sono tuttavia ammessi cocomeri di peso inferiore a 800 g.

Omogeneità

Il contenuto di ciascun collo (o, in caso di presentazione alla rinfusa, di ciascuna partita) deve essere omogeneo e comprendere soltanto cocomeri della stessa origine, varietà e qualità.

Inoltre, per i cocomeri di categoria I, la forma e il colore della buccia devono essere omogenei.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI

101. Sarde

Prodotto	<i>Sarde</i> (specie <i>Sardina pilchardus</i>)
Aspetti igienico -sanitari	Il prodotto fresco deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione (<i>Regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio del 26 novembre 1996</i>) che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca)
Requisito richiesto	Le sarde devono provenire dal pescato nel Mare Mediterraneo

ACQUA

102. Acque minerali naturali

Prodotto	<p><i>Acque minerali naturali</i></p> <p>La Comunità Europea con la <i>Direttiva (Cee) n. 777/80 del Consiglio del 15 luglio 1980</i>, emanata al fine di uniformare le legislazioni sulle acque minerali fra i paesi membri, riporta una sua definizione che nella sostanza coincide con quella della legislazione italiana, suffragando il fatto che l'acqua minerale per "sua natura" possiede caratteristiche tali da differenziarla dalla normale "acqua potabile".</p> <p>La legge italiana identifica con precisione quali acque vanno definite minerali (<i>D. Lgs. 25/1/1992 n. 105</i>) e considera "minerali" le acque che avendo origine da una falda o da un giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate, che hanno caratteristiche igieniche particolari favorevoli alla salute</p>
-----------------	---

	<p>Circolare n. 17 del Ministero della Sanità del 13 settembre 1991 - Analisi microbiologiche di acque minerali naturali.</p> <p>D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 105- Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali</p> <p>D.M. 12 novembre 1992 n. 542 - Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali</p> <p>Decreto del Ministero della Sanità del 13 gennaio 1993. - Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelievi dei campioni.</p> <p>Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993- Vigilanza sulla Utilizzazione e la Commercializzazione delle Acque Minerali</p> <p>D. Lgs. 4 agosto 1999 n. 339- Disciplina delle Acque di Sorgente e modificazioni al Decreto Leg.vo 25 gennaio 1992 n. 106, concernente le Acque Minerali Naturali, in <i>attuazione della direttiva 96/70/CEE</i></p> <p>D.M. 31 maggio 2001- Modificazioni al decreto 12 novembre 1992, concernente il regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.</p> <p>Direttiva 2003/40/CE della commissione del 16 maggio 2003- determina l'elenco, i limiti di concentrazione e le indicazioni di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni d'utilizzazione dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive</p> <p>D.M. 11 settembre 2003- Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e delle acque di sorgente</p> <p>D.M. 29 dicembre 2003- Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE della Commissione nella parte relativa ai criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali di cui al D.M. 12 novembre 1992 n. 542, e successive modificazioni, nonché alle condizioni di utilizzazione dei trattamenti delle acque minerali naturali e delle acque di sorgente</p> <p>Direttiva UE (16 maggio 2003) – obbligatorietà dal 1 gennaio 2004 l'indicare sulle etichette delle acque minerali delle concentrazioni delle sostanze pericolose</p>
<p>Caratteristiche chimico –fisiche e microbiologiche</p>	<p>In base alla quantità totale di sali (indicata in etichetta come "residuo fisso a 180 gradi"), le acque minerali vengono distinte per legge in Italia in quattro categorie:</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acque minimamente mineralizzate: sali inferiori a 50 mg/l 2. Acque oligominerali : sali non oltre 500 mg/l 3. Acque minerali: sali tra 500 e 1500 mg/l 4. Acqua "ricca in sali minerali": sali oltre i 1500 mg/l <p>“Microbiologicamente pura” si dice di un'acqua che contiene un numero ridotto di microrganismi, nessuno dei quali pericoloso per la salute. Acqua microbiologicamente pura non vuol dire assenza assoluta di batteri, ma eventuale presenza di un certo numero e di certe specie di microrganismi. La legge impone tuttavia <i>l'assenza completa di Coliformi, Streptococchi Fecali, Stafilococchi Aurei, Clostridi, Pseudomonas Aeruginosa</i></p> <p>I valori massimi ammissibili dei parametri relativi alle acque minerali naturali (art. 6 del D.M. 12 novembre 1992 n. 542) sono stati aggiornati dal D.M. 29/12/2003, art. 2 (recepimento delle disposizioni della <i>Direttiva 2003/40</i>)</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Etichettatura obbligatoria</p> <p>Deve essere conforme al D. Lgs. n. 105/92 (art. 11, comma 1) e al D.M. 11 settembre 2003(artt. 1 e 2) e pertanto, sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali, debbono essere riportate obbligatoriamente le seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) la denominazione legale "acqua minerale naturale" b) il nome commerciale dell'acqua minerale naturale, il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione della stessa c) l'indicazione della composizione analitica, risultante dalle analisi effettuate, con i componenti caratteristici d) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate e) il contenuto nominale f) i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione alla utilizzazione g) il termine minimo di conservazione h) la dicitura di identificazione del lotto, salvo nel caso in cui il termine minimo di conservazione figuri almeno con l'indicazione del giorno e del mese i) informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti. In caso di trattamento delle acque minerali naturali con aria arricchita di ozono, ai sensi del D.M. 11/09/2003 in attuazione della Direttiva 2003/40, l'etichetta deve riportare, in prossimità dell'indicazione della composizione analitica, la seguente dicitura : " <i>acqua sottoposta ad una tecnica di ossidazione all'aria arricchita di ozono</i>" j) indicazioni circa il contenuto di fluoro <p>Deve essere conforme alla Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993 per quanto riguarda i parametri chimici e chimico-fisici che devono essere obbligatoriamente riportati sull'etichetta:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) elementi caratterizzanti l'acqua minerale, espressi in mg/l,

	<p>compresi gli elementi contaminanti o indesiderabili eventualmente presenti</p> <p>b) conduttività</p> <p>c) residuo fisso</p> <p>d) pH e CO₂ libera alla sorgente (fatta eccezione per le acque minerali sottoposte a trattamenti consentiti, che comportino variazione di tali parametri)</p> <p>Deve essere conforme alla Direttiva UE del 16 maggio 2003 circa l'obbligatorietà, dal 1 gennaio 2004, di indicare sulle etichette delle acque minerali le concentrazioni delle sostanze pericolose.</p> <p>Etichettatura facoltativa</p> <p>In base al D. Lgs. n. 105/92 non è più obbligatorio riportare in etichetta l'analisi batteriologica dettagliata, e come previsto dal D.M. 1/2/1983 è consentito riportare la dicitura "microbiologicamente pura".</p> <p>In base al D. Lgs. n. 105/92 n. 105: (art. 11, comma 2), può essere riportata la dicitura "oligominerale, ricca di sali minerali ecc" in rapporto al tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso; (art. 11, comma4), possono essere riportate menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute, sempre che dette menzioni non attribuiscono all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana, le eventuali indicazioni per l'uso e le eventuali controindicazioni</p> <p>I contenitori delle acque minerali possono essere in vetro, in plastica (PET) e poli-accoppiato o cartone politenato (brick).</p>
<p>Requisiti richiesti al prodotto oggetto della fornitura</p>	<p>L'acqua minerale dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oligominerale • naturale totalmente • non gassata • microbiologicamente pura • possibilmente proveniente da fonti di alta quota <p>in contenitori (bottiglie) di PET (di 1 litro e di 50 cl) secondo le esigenze espresse dalla realtà della fornitura e dagli utenti del terminale di distribuzione.</p> <p>È opportuno che si forniscano acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore ai 15 mesi.</p> <p>È consigliabile che il residuo fisso non superi i 500 mg/l, il contenuto di nitrati (NO₃) sia inferiore a 5 mg/l, i nitriti (NO₂) siano assenti ed il sodio (NA) non sia superiore a 20 g/l.</p> <p>Inoltre, il fornitore dovrà assicurare la fornitura di bottiglie di acqua minerale naturale proveniente da locali di stoccaggio adeguati e cioè freschi, asciutti, privi di odori, al riparo dalla luce, dal sole e da eventuali fonti di calore (D.Lgs. n. 105 del 25/01/92, le acque minerali "vanno tenute al riparo da ogni rischio di inquinamento").</p>

103. MATERIALE A PERDERE

(*vaschette, piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli*)

MATERIALE A PERDERE	<p>Caratteristiche generali richieste</p> <p>Realizzati in materiale conforme a quanto previsto dal D.M.21/03/1973 e s.m.i.</p> <p>Le vaschette, i piatti, i bicchieri e le posate monouso devono:</p> <ul style="list-style-type: none">• essere prodotti in materiale (polistirolo) assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido (colorante idoneo al contatto alimentare)• avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro• essere riciclabili, resistenti al calore ed all'umidità• essere idonei al contatto alimentare <p>A ciascun utente dovrà essere fornito un set posate composto da coltello, forchetta, cucchiaio, cucchiaino (ciascuna posata in numero adeguato all'esigenza del pasto).</p> <p>Inoltre, i coltelli devono presentare la seghettatura di almeno 5 centimetri sulla lunghezza del margine preposto al taglio, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore.</p> <p>Vaschette <i>tipologia</i></p> <ul style="list-style-type: none">• vaschetta monoporzione• vaschetta biporzione <p>Piatti <i>dimensione (diametro)</i></p> <ul style="list-style-type: none">• piatto fondo ~ cm 21,5 di peso non inferiore a 16 g• piatto piano ~ cm 21,5 di peso non inferiore a 16 g• piatto frutta ~ cm 17 <p>Bicchieri <i>capacità</i> cc 200 <i>peso medio</i> ~ g 3,8</p> <p>Posate</p> <ul style="list-style-type: none">• forchetta di ~ g 5,5 (lunghezza ~ mm165 a quattro rebbi)• cucchiaio di ~ g 5 (lunghezza ~ mm160 a bordi arrotondati)• coltello di ~ g 5 (lunghezza ~ mm165 a lama seghettata)• cucchiaino di ~ g 2 (lunghezza ~ mm125) <p>La Ditta, a richiesta, dovrà fornire prova dell'omologazione.</p> <p>I tovaglioli di carta monouso devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta</p>
----------------------------	--

	<p>unita di colore bianco (colorante atossico). Dimensioni 33x33 cm A ciascun utente devono essere forniti n. 2 tovaglioli.</p> <p>Le tovagliette di carta monouso devono essere realizzate in cellulosa pura, consistente e dovranno essere personalizzate con il logo della Società di Gestione del Servizio e con quello del Comune di Palermo.</p> <p>Dimensioni 40x30 cm</p> <p>La ditta appaltatrice, quotidianamente per ogni utente, dovrà fornire il seguente materiale a perdere presso i singoli refettori scolastici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tovaglietta monouso monoposto • tovaglioli di carta • bicchiere • set posate <p>Secondo necessità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piatti fondi • piatti piani • piatti frutta <p>Confezioni da fornire</p> <p>a) piatti, bicchieri: da n. 100 - 50 - 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione</p> <p>b) per ogni tipo di posata: da n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione</p> <p>c) tovaglioli: da n. 20 pezzi o più secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione</p> <p>d) tovagliette: da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione</p>
--	---