



**Interventi e servizi per il diritto allo studio
universitario**

Gestione Servizi di ristorazione

Via Benedetta n° 14 – 06123 Perugia

Tel 075/4693100 – Fax 075/5847107

Profilo di committente: <http://www.adisupg.gov.it>

CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA E BAR PRESSO I LOCALI DELLA FACOLTA' DI INGEGNERIA IN PENTIMA BASSA DI TERNI

Allegato n. 2 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

PANE, PRODOTTI DA FORNO

Pane

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

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

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

Il pane fornito deve essere garantito di produzione italiana giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973, D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n. 220 e successive modificazioni;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 e successive modificazioni nel caso si tratti di pane speciale.

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

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

Pane integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Per le caratteristiche merceologiche vedasi la categoria pane.

Pane pugliese

Prodotto con farina tipo 00 e rimacinato di grano duro seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni.

Per le caratteristiche merceologiche vedasi la categoria pane.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni.

Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni.

Se congelata la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni.

Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

Farina bianca di tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di quantità previste dalla legge n° 580/67 titolo II art 7 e successive modificazioni.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, così come da legge 580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992 n°109 e successive modificazioni.

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

Farina mais

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

Farina di frumento

Prodotto integrale, tipo "2" (semi-integrale), tipo "0" (setacciata) macinata a pietra, per preparare salse, dolci, scaloppine e primi piatti.

La farina deve ottemperare alla legge 580/67 e ai D.L. n° 109/92 e 77/93 e successive modificazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici.

Farro e spezzato di farro

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Miglio decorticato e avena

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Orzo perlato

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, l'orzo deve avere granella uniforme, integra e pulita; deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti, con un'umidità inferiore al 14-15%. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierini, uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni.

Grano saraceno

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino

Prodotti con farine di grano duro. Devono essere indenne da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Crackers

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n°283 del 23/06/1993 e successive modificazioni. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per quanto riguarda i crostini.

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

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni, non devono inoltre presentare difetti.

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

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Grissini

Preparati in conformità alla legge n° 580/67 art. 22 e successive modificazioni.

Possono essere di tipo speciale con aggiunta di grassi: il contenuto di grassi del prodotto finito non deve essere inferiore al 4,5 riferito al secco.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n°327/80 titolo VI, dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

PASTA, RISO E PASTE RIPIENE

Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate dalle leggi n°580/67 titolo IV art 28 e n°440 dell'8 giugno 1971 e successive modificazioni.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottature o bolle d'aria;
- spezzature o tagli;

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

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

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

- a) Tempo di cottura;
- b) Resa (aumento di peso con la cottura).

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura e dopo la quale deve presentarsi al dente con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono essere riportate tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

Pasta all'uovo (lasagne)

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti a 200 g per Kg di semola, come citato nell'art 31 della legge 580/67 e successive modificazioni.

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

Preparato per brodo con aggiunta di grasso

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n°567 del 30 maggio 1953 art 20 e successive modificazioni.

Non può contenere grassi idrogenati alimentari; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%.

Debbono rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C non inferiore a 92%;
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente non inferiore al 50%;
- sostanze grasse non superiori al 20%;
- sostanze insolubili totali non inferiori al 1%;
- estratto (miscela di estratti) esente d'acqua, cloruro sodico, grasso, sostanze solubili q.b. per arrivare a 100 g.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. 567 del 30 maggio 1953 art. 19 e successive modificazioni.

Ravioli o tortellini

Il prodotto deve essere di buona qualità.

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

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

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

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 22/01/1992 e successive modificazioni.

Gnocchi di patate

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori 2 minuti di ultimatura.

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modificazioni (Decreto n° 250/98).

La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Riso Ribe

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n° 325 e successive modificazioni.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

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

Deve avere i requisiti:

Gruppo merceologico: Fino

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%;
- grani striati rossi 3%;
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%);
- rotture 5%.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

Lunghezza: lungo 6,50 mm

Forma: affusolato

Grossezza: medio /larghezza 2,59 mm

Perlatura: centro laterale poco estesa

Striscia: breve

Dente: poco pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatinizzazione: 18'78"

Tempo di cottura: medio 18' – 20'

Resa cottura: 3,87 (volume)

Sostanze perse nella cottura: 10,37%

Riso Arborio

Deve essere conforme alla legge 18 marzo 1956 n° 325 e successive modificazioni.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato con imballaggi sigillati recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

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

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: superfino

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%;
- grani striati rossi 3%;

- deformità naturali e impurità variatali: 10% (max impurità variatali 5%);
- rotture 5%.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
sostanze vegetali commestibili 0,10%

Lunghezza: molto lungo mm. 6.61/7.6

Forma: semitondo

Groschezza: molto grosso/larghezza 3,15 mm

Perlatura: centrale estesa

Striscia: assente

Dente: pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatinizzazione:17'68"

Tempo di cottura: basso <18'

Resa di cottura: 4,34 (volume)

Sostanze perse nella cottura:10,30%

Riso Roma

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n° 325 e successive modificazioni.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

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

Deve avere i requisiti:

Gruppo merceologico: superfino.

Tolleranze consentite:

grani spuntati 5%;

grani striati rossi 3%;

deformità naturali e impurità variatali: 10% (max impurità variatali 5%);

rotture: 5%.

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
sostanze vegetali commestibili 0,10%

Lunghezza: lungo 6,80 mm

Forma: semiaffusolato

Groschezza: grosso /larghezza 2,80 mm

Perlatura: centro laterale

Striscia: allungata

Dente: normale

Sezione: tondeggiate

Tempo di gelatinizzazione:17'58"

Tempo di cottura: basso <18'

Resa cottura: 3,92 (volume)

Sostanze perse nella cottura: 10,35%

Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958 n° 325, 5 giugno 1962 n°56 e successive modificazioni.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe ed altri agenti infestanti e alterazioni di tipo merceologico.
Non deve presentare difetti tipici di snatura e vaiolatura interna come da disposizioni legislative vigenti.

OLI E DERIVATI

Olio di oliva extra vergine

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 50 del 9 ottobre 1987.

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

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita in caso di richiesta una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale allo 0.8 %.

Olio di semi di arachide (da utilizzare solo per i fritti)

Deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previste dalla legge RDL n° 2033 e successive modificazioni.

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35 e successive modificazioni.

Dovrà essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt.1 o da lt.5.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962 D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti di banda stagnata saldati con la lega stagno- piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.lgs. del 27 /01/1992, n. 109 e successive modificazioni.

Burro

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modificazioni. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Deve essere fornito in confezioni da 1 Kg.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti richiesti:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non superiore al 16%;

- agente di conservazione consentito: sale comune.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+6°C.

Panna

Panna fresca pastorizzata da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989 e successive modificazioni. Non deve contenere additivi o coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n°250/98).

PRODOTTI IN SCATOLA, SOTT'OLIO, SOTT'ACETO

Pomodori pelati

Devono essere rispettati i requisiti minimi previsti nel D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975 e successive modificazioni.

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

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U.n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n°327/80 art 64 e D.Lgs. 109/1992 e successive modificazioni.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 kg.

Passata di pomodori

Prodotta da pomodori 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, non devono contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U.n°298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

come da D.P.R.n°327/80 art 64 e D.lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art 67 del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 kg.

Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche e alle cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R.n°327/80 art 64 e D.Lgs. 109 del 27/01/1992 e successive modificazioni.

Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

Cetrioli ed altre verdure sottaceto

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U.n°298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Cipolline sott'aceto

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Capperi

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Funghi champignon al naturale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Mais sgranato al naturale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Carciofini al naturale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Peperoni a falde

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Funghi sott'olio

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Pesto

Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino.

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92 e successive modificazioni. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

Maionese di produzione industriale

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica CONAL).

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

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

Senape

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

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

Tonno in scatola

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

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

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio di oliva o olio extra vergine di oliva.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U.n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

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

Filetti di acciughe sott'olio

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

Per i filetti di acciughe confezionate è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 5% (R.D. 1427/29).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U.n°298 del 28 ottobre 1982.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

Carne bovina in scatola

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

Macedonia di frutta

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I frutti contenuti devono corrispondere alle specie botaniche e alle cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

I frutti immersi nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U.n°298 del 28 ottobre 1982.

Deve avere la seguente composizione merceologica:

pera: 30% +/- 3%

pesca: 40% +/- 3%

ananas: 15% +/- 3%

ciliegie: 8% +/- 3%

uva: 7% +/- 3%.

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

SPEZIE

Pepe nero in grani

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art. 9 legge n. 283 del 30 aprile 1962.

Pepe nero macinato

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art. 9 legge n. 283 del 30 aprile 1962.

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936.

Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992 n.107 e successive modificazioni.

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

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Cannella

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

Chiodi di garofano

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

Maggiorana

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

Peperoncino rosso intero

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

Noce moscata

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

Origano

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

Noci sgusciate

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

Pinoli sgusciati

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o funginei.

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

PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs.27/01/1992 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs.27/01/1992 n. 110, decreto n. 493 del 25/09/1995 e successive modificazioni.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Gli alimenti surgelati, in base al D. Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92, dal D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modificazioni.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione (che deve avvenire nel più breve tempo possibile) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato:

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

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Pesce intero surgelato

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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

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

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

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I pesci eviscerati non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee;
- odori anormali;
- tagli nelle cavità addominali;
- resti di viscere;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.

Tipologie richieste: Nasello, Palombo, Trote, Sarde e Latterino (acquadelle).

Molluschi:

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

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

Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, sepioline, gamberi sgusciati e calamari interi/anelli.

Molluschi per fritto misto

I molluschi e i crostacei che devono rientrare nella composizione di un fritto misto sono i seguenti:

Gamberi 30%

Calamari 20%

Sepioline (del peso di 10 – 15 g c.a.) 30%

Totani 20%

Devono presentare

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- i molluschi devono essere ben mondati;
- devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Misto pesce surgelato per insalata di mare

Composizione:

totani 25%

cozze 14%

ciuffi di seppie 17%

polipetti 17%

sepioline 17%

gamberetti sgusciati 10%

Filetti e tranci di pesce

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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

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

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra e priva di lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I tranci non devono presentare:

- bruciature a freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane /parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

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

Parametri chimici:

TMA (Trimetilammina) 1mg/100g

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

Tipologie richieste e parametri fisici: Tranci di cernia (Glassatura 5% Calo peso 10%), Tranci di nasello (Glassatura 5% Calo peso 10%), Tranci di merluzzo (Glassatura 5% Calo peso 10%), Filetto di nasello (Glassatura 20% Calo peso 30%), Filetti di platessa (Glassatura 20% Calo peso 30%), Filetti di halibut (Glassatura 20% Calo peso 30%), Filetti di scorfano (Glassatura 20% Calo peso 30%), Filetti di cernia (Glassatura 20% Calo peso 30%) e Filetti di merluzzo (Glassatura 20% Calo peso 30%).

Baccalà salato

Deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione. Il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%.

Deve avere:

- salagione uniforme;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro, e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;
- spessore della parete muscolare almeno di cm 2.

Deve essere conservato in un ambiente asciutto e fresco.

Non deve contenere additivi non consentiti dal D.M. 31/03/1965 e successive modificazioni.

Acciughe salate

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U.n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

Devono avere:

- salagione uniforme;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore roseo-rosso e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante.

Non devono presentare rammollimento seguito da putrefazione, irrancimento, ammuffimento superficiale.

Salmone affumicato e trota affumicata– ritagli

Caratteristiche:

- deve avere consistenza solida nel muscolo;
- colore di tonalità rosa più o meno intenso a seconda della specie;
- sapore delicato e aromatico.

Non deve presentare:

- viscosità superficiale e rammollimento;
- putrefazione;
- ammuffimento, irrancimento e cristallizzazione superficiale.

Patate a spicchi surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Fagiolini surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Inoltre devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*;
- diametro massimo: fini 9 mm.

Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Inoltre:

- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: fini mm 8 – 8,5.

Bietole surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Cuori di carciofo surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Asparagi – punte surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Verdure miste surgelate per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.
La composizione merceologica deve essere la seguente:

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

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

muscoli: bicipite branchiale, 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 scapolato – omerale.

GERETTO ANTERIORE

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi.

base ossea: radio e ulna.

PUNTA DI PETTO

muscoli: sterno – omerale, sterno – aponeurotico, CON FIOCCO sterno trochiniano, intercostali.

base ossea: prime quattro emisternebre.

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm).

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostali.

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.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO

ALETTA

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso.

base ossea: scapola.

TRAVERSINO

muscoli: bicipite branchiale, branchiale (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-omerale, 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.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO

COSTOLETTE

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso 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 intera), 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, vastolaterale, vastointermedio.

base ossea: femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia.

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -1-

COSCIA

muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

CARRE' BOLOGNA

muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste.

CARRE' MODENA

muscoli: trapezio, gran dorsale, dentato inferiore, dentato anteriore e posteriore, obliquo esterno dell'addome, lungo costale, lungo dorsale, intercostali interni ed esterni, lungo spinoso, traverso spinoso, intertrasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido.

base ossea: costole con cartilagini di prolungamento, ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello).

CARRE' MILANO

muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, intercostali, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, multifido.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale.

COSTINE

muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni e esterni, diaframma, pettorale profondo.

base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei.

SCANNELLO

muscoli: gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido.

base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo.

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-

COPPA

muscoli: trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio, lungo dorsale, lungo spinoso, di gastrico della nuca, grande complesso.

base ossea: emivertebre cervicali, prime sette emivertebre dorsali.

SPALLA

muscoli: sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconi, pettorali, branchiale, coracomerale, bicipite branchiale, deltoide.

base ossea: scapola, omero, radio, ulna.

STINCO

muscoli: estensore obliquo e anteriore del metacarpo, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno e interno, gran palmare, flessore superficiale delle falangi (capo radicale), flessore profondo delle falangi (capo ulnare).

base ossea: radio e ulna.

PANCETTA

muscoli: pellicciai, obliquo esterno ed interno, retto dell'addome, traverso dell'addome; dalla regione retro-sternale. Lungo l'addome, fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.

LARDO

Costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche: lateralmente arriva fino alla pancetta.

GUANCIALE

Grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

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)

-COSTOLETTE CON OSSO-

Tagli

LOMBO (Suino)

-BRACIOLE-

Tagli

LOMBO (Suino)

-CARNE TRITA-

Tagli

REALE (Bovino adulto)

SPALLA (Bovino adulto)

-OSSIBUCHI DI VITELLO-

Tagli

GERETTO (Vitello)

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

-SPEZZATINO-

Tagli

REALE (Bovino adulto)

SPALLA (Bovino adulto)

REALE (Vitello)

SPALLA (Vitello)

-BRASATO-

Tagli

SOTTOFESA (Bovino adulto)

-COTOLETTE-

Tagli

NOCE (Bovino adulto)

PETTO (Pollo)

-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)

LONZA (Suino)

FESA (Suino)

FESA (Tacchino)

-ROAST BEEF-

Tagli

CONTROFILETTO (Bovino adulto)

TAGLIO LUNGO

CARNI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE

Carni bovine refrigerate

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Le carni devono appartenere a capi bovini giovani di produzione nazionale (nati, allevati macellati e sezionati in Italia) e di età massima 18 mesi.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (D. lgs. 286/94, D.M. 25/11/95, D. lgs. 109/92 e successive modificazioni).

Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distinto tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza solida e pastosa e tessitura abbastanza compatta. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ematomi.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62 e del D. Lgs. 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Devono provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze e attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e successive modificazioni.

Le carni devono essere dichiarate esenti da BSE.

La merce deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore bruno che vira al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto, per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2°C.

Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2°C fino alla spedizione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente sia per composizione che per prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna al centro cottura non è ammessa la presenza di abbondante sierosità nelle confezioni, a maggior garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Le seguenti indicazioni indelebili facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la confezione dei pasti:

- a) denominazione del prodotto,
- b) stato fisico – fresco,
- c) termine minimo di conservazione indicato con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro” seguito dalla data (giorno, mese, anno),
- d) modalità di conservazione,
- e) data di produzione,
- f) riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento,
- g) nome, ragione sociale del macellatore/confezionatore,
- h) numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale,
- i) numero di approvazione del macello e stato in cui è situato lo stesso impianto e indicazione recante le parole “Macellato in Italia, numero di approvazione ...”,
- j) numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione “Sezionato in Italia, numero di approvazione...”
- k) Stato di nascita: Italia,
- l) Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia,
- m) Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.

Le indicazioni di cui ai punti k), l), m) sono obbligatorie a far data dal 01.01.2002. Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengono dalla stessa azienda di allevamento deve essere consegnata agli uffici (anche mediante fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601/2000 e successive modificazioni riportante indicazioni sull'etichetta obbligatoria delle carni bovine, nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

Il trasporto e la commercializzazione deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti e delle modalità di seguito indicate:

I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3° C. Il termine minimo di conservazione, indicato in etichetta, sotto la responsabilità del produttore deve essere inferiore a due settimane dalla data di confezionamento. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

Vitello fresco

Per condizioni generali vedi “bovino adulto fresco”.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

Suino magrone fresco

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti condizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. 286/94 e successive modificazioni e presentare marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1 °e i + 7 °C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione CONAL).

Tipologia tagli:

- a) carré: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio;
- b) coscia intera: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modificazioni;
- c) la cotenna di suino deve provenire da animali sani e regolarmente macellati a norma del D. Lgs. 286/94 e successivi aggiornamenti. Non deve possedere setole. Deve possedere buone caratteristiche igieniche, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- d) lonza: corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situata nella doccia formata dall' apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Lonza di suino- tagli confezionati sottovuoto

Condizioni generali

- deve soddisfare le vigenti condizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. 286/94 e successive modificazioni;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1 °C e i + 7 °C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni macrobiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione CONAL).

Tipologia dei tagli:

- d) lonza: corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situata nella doccia formata dalle ipofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Carré di suino- tagli confezionati sottovuoto

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti condizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. 286/94 e successive modificazioni;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1 °C e i + 7 °C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione CONAL).

Tipologia dei tagli:

- a) carré o lombate: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio.

Bracirole di suino – tagli confezionati sottovuoto

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti condizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile del 1962 e del D. Lgs. 286/94 e successive modificazioni;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.; deve riportare il numero di codice del macello;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1 °C e i + 7 °C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni macrobiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione CONAL).

Tipologia dei tagli:

- a) carré o lombate: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio.

Conigli freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti condizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del D.P.R. n°559 del 30 dicembre 1992 e successivi aggiornamenti;
- devono presentarsi senza zampe con testa scuoiata ed eviscerati con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Tipologia:

coniglio nero.

Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg.CEE 1906/90 e successive modificazioni;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate ad una temperatura compresa tra -1 °C e +4 °C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80);

- devono appartenere alla classe A secondo il reg. CEE 1906 /90 e aggiornamenti;
- presentare caratteristiche igieniche ottime senza alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito l'alterazione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o 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 o ematomi;
- le carni non devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modificazioni.

Polli a busto freschi refrigerati

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg. CEE 1906/90 e successive modificazioni), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli: la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente, non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).

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

salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modificazioni.

Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 19262 del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/9 ed aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservate e trasportate ad una temperatura compresa tra -1 °C e +4 °C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito l'alterazione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL).

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o 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 o ematomi;
- le carni non devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini dell'articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Fesa di tacchino: maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 kg; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modificazioni.

Latte fresco - pastorizzato intero

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

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n. 327/80 art. 47, 48, 50, 51, 52 e successive modificazioni.

La prova della fostasi deve essere negativa.

Il grasso deve essere superiore al 3,2%.

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

Yogurt intero

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

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47, 52.

Yogurt magro

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

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47, 52.

Yogurt alla frutta

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

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47, 52.

Creme pronte, dessert, etc.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Budino

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

UOVA DI GALLINA DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE

Uova fresche

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, devono inoltre essere conformi al regolamento CEE 1907/90 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da g 60-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, 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, di una durata massima di 24 ore.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali.

Requisiti microbiologici ai sensi del D. Lgs. n° 65 del 04 febbraio 1993 e successive modificazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Uova pastorizzate di produzione e provenienza nazionale

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate.

In confezioni da L 1, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C.

La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 3 giorni da quello della data di confezionamento.

Requisiti microbiologici ai sensi del D. Lgs. n° 65 del 4 febbraio 1993 e successive modificazioni.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni: R.D.L. n° 1177 del 15 maggio 1938, D.P.R. n° 54 del 27 gennaio 1997. I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizioni previste dalla L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955, D.P.R. n° 667 del 05 agosto 1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953 e successive modificazioni.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino. Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il trasporto deve avvenire a +0/+4°C per i formaggi freschi o ricotta in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Montasio

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 10 marzo 1986) grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 60 a 150 giorni; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Formaggi freschi tipo caprino

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

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

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere 50% su S.S.;
- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anormali dovuti a inaridimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. 322/80 di materiale idoneo. D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986, D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Asiago

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

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

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21 dicembre 1978;
- prodotti da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato";
- la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo pressato e di circa 6 mesi per il tipo "Allevato".

I formaggi con denominazione d'origine se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981 e successive modificazioni.

Brie

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

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

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro;
- sull'etichetta devono essere riportati indicazioni del paese di fabbricazione, la percentuale minima di materia grassa sul secco per i formaggi che contengono almeno il 45% di materia grassa sul secco. L'indicazione della percentuale potrà essere sostituita dalla indicazione "grasso".

Camembert

I formaggi devono essere conformi al D.P.R. 54/97 e successive modificazioni e devono provenire da stabilimenti in possesso di bollo CEE.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

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

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro.

Grana padano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n° 283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 e al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33.8 con una tolleranza di +/-8.

Confezione: -forma intera
 -1/2 forma
 -1/4 di forma
 -confezione sottovuoto Kg
 -confezione sottovuoto minorazione da gcad.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n°283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 e al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Gorgonzola dolce/piccante

Caratteristiche:

- formaggio tipico, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;
- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.

Fontina

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;

- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;

- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 18 novembre 1953.

Mozzarella/fiordilatte

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato «ciliegina» da g 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 500 o 1000.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269 e successive modificazioni.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica CONAL).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Scamorza

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Provolone

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Provolone è riservata ai prodotti indicati nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Crescenza o stracchino

Caratteristiche:

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

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

Taleggio

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere 48%, D.M. 29 dicembre 1973;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

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

Pecorino Romano

Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco 36%.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n°1269 del 30/10/55.

Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere 48%, D.M. 29 dicembre 1973;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Ricotta

Caratteristiche:

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

Prosciutto crudo Parma disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal DM 15/02/1993, n°253, e successive modifiche, relativi alla tutela della denominazione di origine.

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

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

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

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

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

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990, n° 26 e confezionati secondo la legge n°283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n°777, 23 agosto 1982 e aggiornamenti e il D. Lgs. n° 109, 27 gennaio 1992 e successive modificazioni.

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

E' ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina.

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

Prosciutto crudo SAN DANIELE

Deve corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e al D. Lgs. 537/92 e successive modifiche.

Coppa cruda (capocollo) stagionata

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

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti.

La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento.

Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai 3 mesi.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56-60%.

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

Salami stagionati

Deve essere conforme al D.L. 573/92 e aggiornamenti e provenire da uno stabilimento riconosciuto CEE.

Deve essere dichiarato il tipo di salame.

Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 35%;
- le proteine totali dovranno essere min. 20%;
- il rapporto collagene/proteine deve essere max. 0.12+/-1;
- il rapporto acqua/proteine deve essere max. 2.1+/-2;
- il rapporto grasso/proteine deve essere max. 1.8+/-2;
- il PH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto:
- la maturazione deve essere omogenea e non devono esservi zone di rammollimento;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;

- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inbrunimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, etc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere almeno di 2 mesi e deve essere dichiarata.

Salsicce e salamele fresche

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

Deve essere di puro suino.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettive macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione CONAL).

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per soli fini igienici.

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati

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

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

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patina, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62-66%;
- i grassi devono essere il 6-10%.

Prosciutto di Praga

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

Prosciutto magro di suino affumicato a norma del D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62%.

Mortadella

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

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

- a) la composizione centesimale del prodotto:
 - contenuto in grasso;
 - contenuto in proteine;
 - contenuto in zuccheri totali;
 - contenuto in ceneri.
- b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Wurstel

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

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

- a) la composizione centesimale del prodotto:
 - contenuto in grasso;
 - contenuto in proteine;
 - contenuto in zuccheri totali;
 - contenuto in ceneri.
- b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Cotechino

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

L' impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Pancetta tesa affumicata

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

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Pancetta coppata

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

Il prodotto deve essere compatto; la pancetta e la coppa devono essere ben aderenti tra loro e non devono tendere a separarsi.

La coppa deve essere accuratamente rifilata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Pancetta arrotolata

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

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

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

L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%, le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Bresaola

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

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 marzo 1965.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%.

I grassi devono essere il 2-4%.

Lenticchie secche

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

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

CULTIVAR RICHIESTE

- di Villalba
- Leonessa
- di Altamura
- di Mormanno
- di Castelluccio.

Ceci – fave secchi

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

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

CULTIVAR RICHIESTE

- Cottolo
- Migno
- Principe

Fagioli secchi borlotti

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea;
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
 - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

CULTIVAR RICHIESTE

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

CALIBRAZIONE

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

Fagioli secchi cannellini

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea;
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
 - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Miscela legumi secchi

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea;
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
 - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

Gelati

CARATTERISTICHE GENERALI

Dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge n°283 del 30/4/62 e successive modificazioni ed alle modifiche ad essa apportate.

I gelati devono essere:

- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327 e successive modificazioni;
- con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978 e successive modificazioni;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. 6 marzo 1975 e successive modificazioni;
- oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75 e successive modificazioni, per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime elencate nella G. UE del 11/10/70;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni;
- inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Acqua minerale e minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme e successive modificazioni:

- R.D. n°1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della sanità n° 61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n°80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica come segue:

Parametro limite

Parassiti e microrganismi patogeni assenti

E.coli e coliformi locali assenti/250 ml

Streptococchi locali assenti/250 ml

Clostriti solfitoreducitori assenti/250 ml

Pseudomonas aeruginosa assenti/250 ml

Staphylococcus aureus assenti/250 ml

Salmonella assenti/1000 ml

Carica microbica saprofitaria:

-alla sorgente pochi* microrganismi

-alla fine dell'imbottigliamento, entro 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4 °C non superiori a 10 volte la carica alla sorgente.

*In acque naturali, non addizionate di CO₂, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml, mentre in quella con CO₂ la suddetta carica non supera generalmente 10³. Quando si riscontri il superamento del sopraindicato ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml, si procederà ai dovuti accertamenti su un numero significativo di campioni, al fine di poter individuare l'eventuale influenza di significativi fattori contaminanti esterni nel determinismo di tale carica.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

E' permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato D.M. 15 dicembre 1972 e successive modificazioni.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139 del 31 marzo 1980 e successive modificazioni;

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

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

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

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

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

Aceto bianco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162 (convertito con modificazione nella legge n°739/70) e successive modificazioni.

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12 %.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n°527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (vedi anche art.11 D.P.R. 14 maggio 1968 n°773).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 e successive modificazioni.

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

L'aceto bianco è ottenuto dai vini bianchi.

Aceto rosso

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162 e successive modificazioni (convertito con modificazione nella legge n°739/70).

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12 %.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n°527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (vedi anche art.11 D.P.R. 14 maggio 1968 n°773).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 e successive modificazioni.

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

L'aceto rosso è ottenuto dai vini rossi.

Vino

Caratteristiche: il vino da tavola bianco e rosso deve essere di buona qualità, limpido e privo di deposito di fondo, stabile, di sapore asciutto, di qualità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa) o malattie (fioretta, spunto, girato, filante ecc.) con caratteristiche rispondenti alle

vigenti disposizioni in materia (D.P.R. 12.2.1965 n° 162) e regolamento CEE n° 816/70 del 28.4.1970 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il vino bianco deve essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità. Anzianità del prodotto non superiore ai due anni.

Il vino rosso deve essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità. Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse, con macerazione delle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto). I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. n° 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni.

Tovaglioli di carta

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

Dimensione	33x33cm
Peso medio	3,2g

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prodotti di categoria extra o prima.

Prodotti ortofrutticoli (esclusivamente di provenienza regionale e/o nazionale, con l'eccezione delle banane). Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), per tanto gli ortaggi devono essere di 1ª categoria.

Devono inoltre essere del tutto privi di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e loro modifiche.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e loro successive modifiche;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettata in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La verdura fresca deve essere fornita in conformità al calendario dei singoli prodotti:

Gennaio	aglio, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, cipolle, biette, sedano, sedano, rapa, porro, zucche, insalate.
Febbraio	aglio, cipolla, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, insalate, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, biette, sedano, sedano rapa, porro, zucche, insalate.
Marzo	aglio, cipolla, biette, carote, cicoria, patate, finocchi, insalate, cipolle, sedano, verze, spinaci, zucche, porri.
Aprile	aglio, cipolla, asparagi, biette, carote, finocchi, insalata, patate, carciofi, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, ravanelli.
Maggio	aglio, cipolla, asparagi, biette, carote, finocchi, insalata, patate, pomodori, sedano, zucchine, piselli, porri, ravanelli.
Giugno	aglio, cipolla, carote, cavoli, cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, fagioli.
Settembre	aglio, cipolla, carote, verze, cipolle, patate, pomodori, sedano, insalate, zucchine.
Ottobre	aglio, cipolla, biette, carote, verze, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, sedano, insalate, porri, zucche.
Novembre	aglio, carote, verze, cicoria, cipolle, patate, spinaci, insalate, biette, porri, funghi freschi, zucche.
Dicembre	aglio, carote, carciofi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biette, porri.

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo

CIPOLLA Categoria 1 °

CARATTERISTICHE MINIME

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, 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.

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.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

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

TOLLERANZE

- a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di cipolle della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al massimo del 20% al calibro indicato.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, essere superiore al 10%.

CALIBRAZIONE

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

Il calibro minimo è fissato in 10 mm.

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

- 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi;
- 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi;
- 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro uguale o superiore a 40 mm.

AGLIO Categoria 1°

Gli aglio classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere:

- interi;
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo normale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

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

PORRI Categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

In tutte le categorie i porri devono essere:

- interi (questa disposizione non si applica alle radici e all'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 alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di eventuale odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorché esse vengano tagliate.

Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I porri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l'aspetto, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.

La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

TOLLERANZE

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro minimo previsto o al criterio di omogeneità.

CAROTE Categoria 1°

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo.
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZA

CATEGORIA 1°

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

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

TOLLERANZE

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

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

CALIBRAZIONE

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

- 1) per le carote novelle e varietà piccole:
 - il calibro minimo è fissato in 10 mm di diametro o 8 g di peso;
 - il calibro massimo è fissato in 40 mm di diametro o 150 g di peso;
- 2) per le carote a radice grande:
 - il calibro minimo è fissato in 40 mm di diametro o 50 g di peso.

Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 40 mm di diametro o 150 g di peso.

Per le categorie I e II non è ammesso che tra la carota più piccola e quella più grande, contenute in uno stesso imballaggio, esistano differenze di diametro superiori a 30 mm oppure di peso superiori a 200 g.

Nel caso, tuttavia, di carico diretto sul mezzo di trasporto alla rinfusa (categoria II) le carote devono rispondere solamente al calibro minimo, senza obbligo di rispettare le differenze di cui sopra.

CAVOLI E VERZE

CARATTERISTICHE MINIME

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassiti e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

CATEGORIE

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'intersezione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

TOLLERANZE

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

CALIBRAZIONE

PESO UNITARIO MINIMO

Cavoli primaticci	350 g
Altri cavoli	500 g

SPINACI categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

Gli spinaci devono essere:

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

- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

La categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

TOLLERANZE

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

FINOCCHI

CARATTERISTICHE MINIME

I finocchi devono essere

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

CATEGORIA

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

TOLLERANZA DI QUALITA'

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

CALIBRAZIONE

Diametro minimo 60 mm.

SEDANO

CARATTERISTICHE MINIME

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;

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

TOLLERANZE DI QUALITA'

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

I sedani da coste sono classificati in:

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

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

CLASSIFICAZIONE TOLLERANZE

Le insalate di questa categoria devono essere:

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

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

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

TOLLERANZA DI QUALITA'

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

PEZZATURA

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

Peso minimo:

- 1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 kg ogni cento cespi, cioè 150 g al cespo. Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 kg ogni cento cespi, cioè 80 g al cespo.

- 2) Invidie ricce e scarole: le invidie ricce e le scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 kg ogni cento cespi, cioè 200 g al cespo. Le invidie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 kg ogni 100 cespi, cioè 150 g al cespo.

TOLLERANZE DI PEZZATURA

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

OMOGENEITA'

- 1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:
- 20 g per le lattughe di peso inferiore ad 10 kg/100 cespi (110 g al cespo);
 - 40 g per le lattughe di peso compreso tra 11kg e 20 kg/ 100 cespi (fra 110 g e 200 g al cespo);
 - 100 g per le lattughe di peso superiore a 20 kg/ 100 cespi (200 g al cespo).
- 2) Invidie ricce e scarole: la differenza di peso fra il cespo più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:
- 150 g per le invidie ricce e scarole di pieno campo;
 - 100 g per le invidie ricce e le scarole coltivate sottovetro.

POMODORI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali 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 altri prodotti chimici da trattamento ed ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anomali.

CLASSIFICAZIONE TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

- a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- b) di calibro: come per la categoria Extra.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso; fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, superare il 10%.

CALIBRAZIONE

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

- da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi
- da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi
- da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi
- da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi

da 67 mm inclusi a 77 mm esclusi
da 77 mm inclusi a 87 mm esclusi
Il calibro minimo è fissato a 35 mm.

La calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra, mentre è facoltativa per la categoria I, II. I pomodori costoluti della categoria di calibrazione 77-87 non possono essere classificati nella categoria EXTRA.

Il residuo secco rinfrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2.5%.

PEPERONI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I peperoni dolci debbono essere:

- 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;
- bene 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.

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.

CATEGORIE E TOLLERANZE

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

- 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.

TOLLERANZE

- a) di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella categoria "II" o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.
- b) di calibro: 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.

CALIBRAZIONE

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 e quello più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- I) peperoni dolci lunghi (appuntiti): 30mm;
- II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50mm;

III) peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola): 40mm;

IV) peperoni dolci forma appiattita (topepo): 55mm.

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria "II", purché siano rispettati i calibri minimi.

MELANZANE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le melanzane devono essere:

- 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 un 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.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE E TOLLERANZE

Le melanzane classificate in questa categoria 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:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base,
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

TOLLERANZE

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata:

- dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto;
 - dal peso.
- a) 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.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm per le melanzane lunghe;
- 25 mm per le melanzane globose.

- b) Nel caso di calibrazione in funzione del peso:
il peso minimo è di 100 g.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 g con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e quella più grande contenute nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 g con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più grossa e quella più piccola contenute nello stesso imballaggio;
- oltre 500 g con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più grande e quella più piccola contenute nello stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm fuori peduncolo.

ZUCCHINE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le zucchine devono essere:

- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE E TOLLERANZA

Le zucchine classificate in questa categoria 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 presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

TOLLERANZE

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche di categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti al calibro immediatamente superiore od inferiore a quello indicato.

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

CALIBRAZIONE

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla loro lunghezza;
 - sia dal loro peso;
- a) nel caso di calibrazione per lunghezza questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala:

- da 7 a 14 cm incluso;
 - da 14 (escluso) a 21 cm incluso;
 - da 21 (escluso) a 30 cm.
- b) nel caso di calibrazione per peso la seguente scala dovrà essere rispettata:
- da 50 a 100 g incluso;
 - da 100 (escluso) a 225 g incluso;
 - da 225 (escluso) a 450 g.

CETRIOLI

CARATTERISTICHE MINIME

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, di aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

TOLLERANZE DI QUALITA'

Il 10% in numero o peso non rispondente alle caratteristiche della categoria.

CALIBRAZIONE

	Peso minimo
cetriolo in pieno campo	180 g
cetrioli in serra	250 g

CAVOLFIORI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

- di aspetto fresco;
- interi e sani: cioè senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra; di polvere; di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali.

CATEGORIE DI TOLLERANZA

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai minimi requisiti 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).

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni provocati dal gelo.

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

TOLLERANZA

- a) di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: come per la categoria Extra.

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

CALIBRAZIONE

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11 cm, salvo per la III categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 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); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

pezzatura 9: diametro oltre 18 cm

pezzatura 12: diametro da 15.5 a 18 cm

pezzatura 18: diametro da 13 a 15.5 cm

pezzatura 24: diametro da 11 a 13 cm.

CARCIOFI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- sani, in particolare esenti da alterazione che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitario;
- privi di odore e sapore estranei.

CATEGORIE DI TOLLERANZE

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi 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 seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

TOLLERANZE

- a) di qualità: il 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.
- b) di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiori o superiori, con un diametro minimo di 5 cm per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm 6 x 7.5). Per i carciofi della varietà “Poivrade” o “Bouquet” non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

CALIBRAZIONE

I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino.

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria “Extra” e “I”, facoltativa per quelli della categoria “II”:

- diametro da 13 cm e oltre;
- diametro da 11 cm inclusi a 13 esclusi;
- diametro da 9 cm inclusi a 11 esclusi;

- diametro da 7.5 cm inclusi a 9 esclusi;
- diametro da 6 cm inclusi a 7.5 esclusi.

I carciofi della II categoria che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

- diametro da cm 13 e oltre;
- diametro da cm 9 inclusi a 13 esclusi;
- diametro da cm 6 inclusi a 9 esclusi.

Il diametro da cm 3.5 inclusi a cm 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".

FAGIOLINI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residui visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

a) Fagiolini filiformi:

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

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

b) altri fagiolini:

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

I fagiolini devono essere:

- tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per fagiolini mangiatutto);
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

TOLLERANZE

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

a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria II) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo. In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagioli affetti da "Colletricum (Glocosporium) lindemuthianum".

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

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

CALIBRO

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

molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm;

fini: larghezza del fagiolino non superiore a 9 mm;

medi: larghezza del fagiolino che può superare i 9 mm.

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

PISELLI FRESCI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anomali;
- non avvizziti;
- i semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi;
- essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE

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

CULTIVAR RICHIESTE

OBERON

ALDERMAN

MANGIATUTTO

PROGRESS 9

LAXTON-SUPERBO

RONDO'

SUPREMO

FAGIOLI FRESCI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti;
- i semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi;
- devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONI TOLLERANZE

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

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE

E' tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di fagioli con caratteristiche della categoria II:

CULTIVAR RICHIESTE
BORLOTTI
BIANCHI DI SPAGNA
CANNELLINI

PATATE

CARATTERISTICHE MINIME

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme e con un peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per la qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignee), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima categoria ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;

- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e successivi aggiornamenti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990, D.M. 2 giugno 1992 n° 339 e successivi aggiornamenti.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta fresca deve essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli:

Gennaio	arance, mandaranci, clementine, kiwi, mele, pere, banane
Febbraio	arance, mandaranci, clementine, kiwi, mele, pere, banane
Marzo	arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane
Aprile	arance, mele, pere, banane, fragole
Maggio	arance, banane, mele, pere, fragole, ciliegie
Giugno	albicocche, pesche, ciliegie, fragole, pere, mele, banane, angurie, meloni
Settembre	pere, mele, pesche, uva, banane
Ottobre	arance, clementine, mandaranci, mele, uva, pere, banane
Novembre	arance, clementine, banane, mandaranci, kiwi, mele, pere
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine, kiwi

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

UVA

CARATTERISTICHE MINIME

I grappoli devono essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul graso e ricoperti della loro pruina.

MELE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le mele devono essere:

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

- categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma 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 ai trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza: quando si presentano diversamente non possono superare 1 cmq di superficie, tranne che per i difetti derivanti da ticchiolatura, che non possono superare una superficie superiore a 0.25 cmq.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di mele con le caratteristiche della categoria II, nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: come per la categoria Extra.

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

CRITERI DI COLORAZIONE

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

Gruppo A- Varietà rosse

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

VARIETA': Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking.

Gruppo B- Varietà di colorazione rossa mista.

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

VARIETA': Delicious comune, Jonothan.

Gruppo C: Varietà striate, leggermente colorate.

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

Gruppo D- Altre varietà.

CRITERI DI RUGGINOSITA' RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo:

Ingrid Mane, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newtown.

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

CULTIVAR RICHIESTE

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

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

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

PERE categoria I

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o ai trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza: quando si presentano diversamente non possono superare 1 cmq di superficie, tranne che per i difetti derivanti da ticchiolatura, che non possono superare una superficie superiore a 0.25 cmq.

TOLLERANZE

c) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di pere con le caratteristiche della categoria II, nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

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

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

CALIBRAZIONE

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

	Extra	I	II
Varietà a frutto grosso	mm 60	mm 55	mm 50
Altre varietà	mm 55	mm 50	mm 45

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata prima del 1 agosto e precisamente per le seguenti varietà: André Desportes; Butirra precoce Morettini; Coscia gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona; Giardina; Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Preoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari. Questo elenco è solamente indicativo ed è in via di stesura definitiva presso gli organi competenti. Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a mm 5 per i frutti della categoria Extra e per quelli delle categorie I e II impaccati in strati ordinari: la differenza di diametro, sempre tra il frutto più piccolo e quello più grosso, può arrivare fino a 10 mm per i frutti della categoria I imballati alla rinfusa. Per i frutti della categoria II presentati alla rinfusa nell'imballaggio non è richiesta calibrazione, ma deve sempre essere rispettato il calibro minimo di 45 mm.

CULTIVAR RICHIESTE

BUTIRRA

WILLIAM

ABATE' FETEL
KAISER
CONFERENCE PASSACASSANA
DECANA DEL COMIZIO

R.S.R.(residuo secco rinfrattometrico) - misurato con Refrattometro - deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

PESCHE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le pesche devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma.

Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento- difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o ai trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

TOLLERANZE

e) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di pesche con le caratteristiche della categoria II;

f) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso o numero di pesche del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato di tre millimetri.

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

CALIBRAZIONE

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

90 mm e più	= AAAA
da 80 a 90 mm	= AAA
da 73 a 80 mm	= AA
da 67 a 73 mm	= A
da 61 a 67 mm	= B
da 56 a 61 mm	= C
da 51 a 56 mm	= D

Fino al 31 luglio sono ammesse pesche del diametro di 47- 51 mm (=E), tranne che nella categoria Extra. Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm di diametro. La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

CULTIVAR RICHIESTE
SPRINGTIME
CARDINAL
DIXIRED
RED HAVEN

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

NETTARINE
CULTIVAR RICHIESTE
EARTY SUNGRAD
FANTASIA

ALBICOCCHE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo
- puliti cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umidi, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti amano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1 cm di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo cmq.

TOLLERANZE

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

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso di albicocche superiore o inferiore di 3 mm. al calibro indicato.

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

CALIBRAZIONE

Le albicocche sono calibrate in base al diametro misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I, facoltativa per la categoria II. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38mm di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il

frutto più piccolo e quello più grande non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I e anche per la categoria II, il calibro minimo è fissato a 30 mm di diametro.

CULTIVAR RICHIESTE
PRECOCE D'IMOLA
BIELLE D'IMOLA
TONDA DI CASTIGLIONE
BOCCUCCIA

SUSINE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le susine devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o ai trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti superficiale e cicatrizzata, screpolature cicatrizzate per la varietà "Regine Claudie dorate".

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

TOLLERANZE

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di susine con caratteristiche della categoria II.
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso di susine del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

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

CALIBRAZIONE

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

oltre 54 mm
da 48 a 54 mm
da 42 a 48 mm
da 34 a 42 mm
da 25 a 34 mm

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

CULTIVAR RICHIESTE
SHIRO (Goccia d'oro)

MORETTINI
OZARK PREMIER
SANTA ROSA
SATSUMA

R.S.R: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

CILIEGIE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le ciliegie devono essere:

- fresche;
- intere e sane, vale a dire prive di ammaccature, lesioni bruciate, alterazioni e di qualsiasi attacco di origine parassitaria, non danneggiate dalla grandine e dal gelo;
- pulite cioè prive di ogni impurità e in particolare senza alcuna traccia di insetticidi e anticrittogamici sode e consistenti, in relazione alla varietà;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali;
- provviste di peduncolo.

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al momento la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONI E TOLLERANZE

Le ciliegie classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.

TOLLERANZE

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria II, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati;
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% peso di ciliegie non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore a 13 mm. per i frutti delle varietà precoci e a 15 mm. per i frutti delle altre varietà.

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

CALIBRAZIONE

Le ciliegie sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è fissato, per la categoria I, a 15 mm per i frutti delle varietà precoci e a 17 mm per i frutti delle altre varietà.

ARANCE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitari. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia ben cicatrizzati, di vana origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati).
- prive di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco: 30% Washington Navel: 33% Altre varietà: 35%

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di arance con caratteristiche della categoria II.
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso di arance superiore o inferiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

R.S.R.: valore minimo 10% - Acidità in ac. citrico minimo 5g/l.

Rapporto RSR/ Acidità > 6%

CULTIVAR RICHIESTE

MORO

TAROCCO

SANGUINELLO

WASHINGTON NAVEL

OVALE (CALABRESE)

LIMONI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitari. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo;
- puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
- limoni: 25%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una presa a mano.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio o partita, il 10% in numero o in peso, dei limoni con caratteristiche della categoria II.

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta; come unico difetto.

CALIBRAZIONE

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

COLORAZIONE

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

CULTIVAR RICHIESTE

SICILIA

CAMPANIA

Acidità > 57 g/l misurati in acido citrico.

MANDARINI categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitari. Sono consentiti difetti di buccia ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo;

- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

- Mandarini comuni, Wilking, Satsuma e Montereal: 33%
- Clementine: 40%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di frutti con caratteristiche della categoria II.
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

CALIBRAZIONE

I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm per le Clementine e Montreal.

COLORAZIONE

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

CULTIVAR RICHIESTE

PATERNO'
CAMPANIA

Acidità > 5 g/l misurati in acido citrico.

CLEMENTINE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

- interi;
- sani e soprattutto esenti da danni e alterazioni dovute al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale;

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Sono esclusi i frutti per i quali diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 mm.

COLORAZIONE

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

Acidità > 5 g/l misurato in acido citrico.

UVA DA TAVOLA categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare di residui di antiparassitari e polvere;
- non umidi, l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata o spaccata;
- ben attaccati al raspo;

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le uve da tavola classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato, il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria; ma adatti al consumo.

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in peso, di grappoli non rispondenti al calibro della categoria, mai inferiori a 100 g per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

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

CALIBRAZIONE

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acini grossi o piccoli, è stabilito come segue:

ACINO GROSSO
grammi 150

ACINO PICCOLO
grammi 100

Le varietà ad acino grosso sono: Alfonso Lavailèe, Angela, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Libanese), Periona, Regina o Montevacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad acino piccolo sono: Angelo Pivorano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore, Musat, Rose), Cimminita Colombara bianca (Verdea), Delizia di Vapno, Moscato di Terracina, Moscata d'Adda, Moscato d'Amburgo, Pansè Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primus, Prunesta, Regina dei vigneti.

CULTIVAR RICHIESTI

ITALIA

REGINA

AMERICANA

OLIVELLA

R.S.R.: deve essere maggiore del 12%.

FRAGOLE categoria I

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

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

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

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

TOLLERANZE

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

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

CALIBRAZIONE

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

	Categoria "Extra"	Categoria "I"
varietà a frutto grosso	30 mm	25 mm
varietà a frutto piccolo	20 mm	15 mm
fragole di bosco	-	-

Tuttavia, per i prodotti della Categoria I, commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con piccolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

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

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

Il peso medio è compreso tra 145 - 175 g; il calibro tra 40 - 50 mm.

ACTINIDIE (KIWI)

I frutti devono presentare una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

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

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

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

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

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

MELONE

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.

INDICE

PANE, PRODOTTI DA FORNO	2
<i>Pane</i>	2
<i>Pane integrale</i>	2
<i>Pane pugliese</i>	2
<i>Pane grattugiato</i>	2
<i>Pasta per pizza</i>	3
<i>Lievito di birra secco attivo</i>	3
<i>Farina bianca di tipo 00</i>	3
<i>Farina mais</i>	3
<i>Farina di frumento</i>	3
<i>Farro e spezzato di farro</i>	3
<i>Miglio decorticato e avena</i>	3
<i>Orzo perlato</i>	4
<i>Grano saraceno</i>	4
<i>Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino</i>	4
<i>Crackers</i>	4
<i>Grissini</i>	4
PASTA, RISO E PASTE RIPIENE	4
<i>Pasta di semola di grano duro</i>	4
<i>Pasta all'uovo (lasagne)</i>	5
<i>Preparato per brodo con aggiunta di grasso</i>	5
<i>Ravioli o tortellini</i>	5
<i>Gnocchi di patate</i>	5
<i>Riso Ribe</i>	6
<i>Riso Arborio</i>	6
<i>Riso Roma</i>	7
<i>Riso Parboiled</i>	7
OLI E DERIVATI	8
<i>Olio di oliva extra vergine</i>	8
<i>Olio di semi di arachide (da utilizzare solo per i fritti)</i>	8
<i>Burro</i>	8
<i>Panna</i>	9
PRODOTTI IN SCATOLA, SOTT'OLIO, SOTT'ACETO	9
<i>Pomodori pelati</i>	9
<i>Passata di pomodori</i>	9

Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso	10
Olive verdi e nere in salamoia	10
Cetrioli ed altre verdure sottaceto	10
Cipolline sott'aceto	11
Capperi	11
Funghi champignon al naturale	11
Mais sgranato al naturale	12
Carciofini al naturale	12
Peperoni a falde	12
Funghi sott'olio	13
Pesto	13
Maionese di produzione industriale	13
Senape	13
Tonno in scatola	14
Filetti di acciughe sott'olio	14
Carne bovina in scatola	14
Macedonia di frutta	15
SPEZIE	15
Pepe nero in grani	15
Pepe nero macinato	15
Zafferano	15
Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)	15
Cannella	15
Chiodi di garofano	16
Maggiorana	16
Peperoncino rosso intero	16
Noce moscata	16
Origano	16
Noci sgusciate	16
Pinoli sgusciati	16
PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE	16
Pesce intero surgelato	17
Molluschi:	17
Molluschi per fritto misto	18
Misto pesce surgelato per insalata di mare	18
Filetti e tranci di pesce	18

Baccalà salato	19
Acciughe salate	19
Salmone affumicato e trota affumicata– ritagli	19
Patate a spicchi surgelate	20
Fagiolini surgelati	20
Piselli surgelati	20
Bietole surgelate	20
Spinaci surgelati	21
Cuori di carciofo surgelati	21
Asparagi – punte surgelate	21
Verdure miste surgelate per minestrone	21
TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO	22
TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO	22
TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO	23
TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO	24
TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -1-	24
TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-	25
TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI	25
TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI	26
CARNI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE	27
Carni bovine refrigerate	27
Vitello fresco	28
Suino magrone fresco	29
Lonza di suino- tagli confezionati sottovuoto	29
Carré di suino- tagli confezionati sottovuoto	30
Bracirole di suino – tagli confezionati sottovuoto	30
Conigli freschi refrigerati	30
Cosce, sottocoscce e petti di pollo freschi refrigerati	30
Polli a busto freschi refrigerati	31
Cosce, sottocoscce, petto di tacchino fresco refrigerato	32
Latte fresco - pastorizzato intero	32
Yogurt intero	32
Yogurt magro	33
Yogurt alla frutta	33
Creme pronte, dessert, etc.	33
Budino	33

UOVA DI GALLINA DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE	33
Uova fresche	33
Uova pastorizzate di produzione e provenienza nazionale	34
Formaggi	34
Montasio	35
Formaggi freschi tipo caprino	35
Asiago	35
Brie	36
Camembert	36
Grana padano	36
Parmigiano Reggiano	36
Gorgonzola dolce/piccante	37
Fontina	37
Emmenthal	37
Mozzarella/fiordilatte	38
Scamorza	38
Provolone	38
Crescenza o stracchino	38
Taleggio	39
Pecorino Romano	39
Italico	39
Ricotta	39
Prosciutto crudo Parma disossato	39
Prosciutto crudo SAN DANIELE	40
Coppa cruda (capocollo) stagionata	40
Salami stagionati	40
Salsicce e salamele fresche	41
Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati	41
Prosciutto di Praga	41
Mortadella	42
Wurstel	42
Cotechino	43
Pancetta tesa affumicata	43
Pancetta coppata	43
Pancetta arrotolata	43
Speck	44

Bresaola	44
Lenticchie secche	44
Ceci – fave secchi	44
Fagioli secchi borlotti	45
Fagioli secchi cannellini	45
Miscela legumi secchi	45
Gelati	46
Acqua minerale e minerale naturale	46
Sale	46
Zucchero semolato	47
Aceto bianco	47
Aceto rosso	47
Vino	47
Tovaglioli di carta	48
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE	48
VERDURA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA	48
CIPOLLA Categoria 1°	49
AGLIO Categoria 1°	50
PORRI Categoria 1°	50
CAROTE Categoria 1°	51
CAVOLI E VERZE	52
SPINACI categoria 1°	52
FINOCCHI	53
SEDANO	53
ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE categoria I	54
POMODORI categoria I	55
PEPERONI categoria I	56
MELANZANE categoria I	57
ZUCCHINE categoria I	58
CETRIOLI	59
CAVOLFIORI categoria I	59
CARCIOFI categoria I	60
FAGIOLINI categoria I	61
PISELLI FRESCHI categoria I	62
PATATE	63

<i>Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)</i>	63
FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA	63
UVA	64
MELE categoria I	64
PERE categoria I	66
PESCHE categoria I	67
ALBICOCCHE categoria I	68
SUSINE categoria I	69
CILIEGIE categoria I	70
ARANCE categoria I	70
LIMONI categoria I	71
MANDARINI categoria I	72
CLEMENTINE categoria I	73
UVA DA TAVOLA categoria I	74
FRAGOLE categoria I	75
BANANE	76
ACTINIDIE (KIWI)	76
KAKI	76
ANGURIA	76
MELONE	76