

Allegato A

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE PER IL PER LA PREPARAZIONE DI PASTI E MERENDE

1. La merce dovrà essere di 1^a qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti norme di legge e rispondente ai requisiti delle norme igienico sanitarie.
2. I prodotti ortofrutticoli, gli ortaggi e i e loro derivati (succhi di frutta, marmellate , macedonie, passate) dovranno provenire da aziende biologiche o a lotta integrata, possibilmente acquistati a km zero.
3. Le carni bovine, i formaggi freschi (caciotta, primo sale, mozzarella, stracchino, ricotta) e lo yogurt, dovranno provenire da allevamenti biologici locali (carni e formaggi della Val di Vara) .
4. sono vietati gli alimenti geneticamente modificati.
5. Si auspica l'introduzione di prodotti provenienti dal mercato equosolidale
6. Dovranno essere presenti i seguenti alimenti con certificazione D.O.P.
 - Parmigiano Reggiano
 - Prosciutto Crudo di Parma
 - Basilico Ligure
 - Olio Extravergine di Oliva
 - Pesto ligure

Inoltre dovranno essere rispettati i seguenti criteri generali :

- forniture regolari;
 - completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
 - precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
 - corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
 - etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (*);
 - imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
 - integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
 - presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
 - mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- . Per i prodotti ortofrutticoli si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza

alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari ha subito negli ultimi anni parecchie modifiche ed integrazioni.

Calendario degli ortaggi freschi

GENNAIO: Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate,

porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO: Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate,

porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO: Carciofi, carote, , coste, erbe, finocchi, patate, porri, , rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE: Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle,

piselli, porri, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO: Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave,

finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO: Asparagi, barbabetole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave,

finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, verze, zucchine.

LUGLIO: Barbabetole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate,

melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO: Barbabetole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate,

peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.

SETTEMBRE: Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni,

pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE: Barbabetole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio,

sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE: Barbabetole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini,

finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE: Barbabetole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe,

finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

Calendario dei prodotti ortofrutticoli freschi

GENNAIO: Arance, banane, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, frutta esotica.

FEBBRAIO: Arance, banane, mele, pere, mandarini.

MARZO: Arance, banane, mele, pere, frutta secca.

APRILE: Banane, mele, pere, nespole.

MAGGIO: Fragole, banane, nespole, pere, prugne.

GIUGNO: Albicocche, fragole, pere, susine, mele.

LUGLIO: Albicocche, anguria, ciliegie, meloni, pere, susine, mele.

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

SETTEMBRE: pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE: Limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE: Arance, ananas, banane, , mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE: Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi.

PERIODO MINIMO DI CONSERVABILITA' DEGLI ALIMENTI

“non sarà ammessa la detenzione di(alimento) con meno di (periodo minimo di conservabilità) dalla data di scadenza”

ALIMENTO PERIODO MINIMO DI CONSERVABILITA'

Farina “00” 6 mesi

Farina mais 6 mesi

Pasta di semola di grano duro 6 mesi

Pasta all'uovo secca 2 mesi

Ravioli o tortellini di carne 1 mese

Ravioli o tortellini di magro (ricotta e spinaci) 15 giorni

Gnocchi con patate 15 giorni

Riso parboiled 6 mesi

Orzo perlato 6 mesi

Olio di Oliva vergine extra 8 mesi

Olio di semi di arachide 6 mesi

Burro di centrifuga 30 giorni

Pomodori pelati 1 anno

Passata di pomodoro 1 anno

Pesto 6 mesi

Tonno in scatola 1 anno

Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.) Polpe di frutta 6 mesi

Marmellate e confetture 6 mesi

Prodotti surgelati/congelati 8 mesi

Carni bovine/vitello, suine 15 giorni

Pollame 5 giorni

Latte UHT 1 mese

Yogurt 15 giorni

Uova pastorizzate 15 giorni

Parmigiano Reggiano grattugiato o porzionato 2 mesi

Mozzarella 8 giorni

Formaggio cremoso spalmabile 2 mesi

Crescenza 5 giorni

Ricotta 5 giorni

Prosciutto cotto 30 giorni

Bresaola 45 giorni

Legumi secchi (fagioli, lenticchie, ceci, ecc.) 6 mesi

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

1. Pane comune

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, con l'aggiunta di ingredienti previsti dall'art. 19. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art. 16 e precisamente:

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

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

La fornitura deve essere garantita:

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

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

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

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

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante;

la mollica deve essere morbida, ma non collosa; alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

2. Pane integrale

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

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art. 16 e precisamente:

pezzature fino a 70 g., massimo 29%

pezzature da 100 a 250 g., massimo 31%

pezzature da 1000 g., massimo 40%

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

La fornitura deve essere garantita:

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

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

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

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

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante;

la mollica deve essere morbida, ma non collosa; alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

3. Pane grattugiato

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.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgson. 181/2003.

4. Pasta per pizza

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

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L.109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

Se congelata le confezioni e le etichettature 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.

5. Farina tipo 00

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

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.L. 27/1/92 n° 109 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

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

6. Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterano le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

7. Crackers, fette biscottate e crostini

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

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

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

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003 e non devono presentare difetti.

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

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

8. Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 22/01/1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

9. Pasta di semola di grano duro

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

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

- presenze di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

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

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

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

tempo di cottura;

resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

10. Semolino

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

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

11. Paste secche all'uovo

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

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

12. Pasta integrale

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

- farina integrale;
- cellulosa max 1,60%;
- glutine secco min. 10%;
- ceneri max 1,40%;
- antiossidante (acido ascorbico).

È accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro;
- cruschetto di grano;
- cellulosa microcristallina;
- antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità.

Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

15. Gnocchi di patate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

prodotti con buona tecnica di fabbricazione;

esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;

buone caratteristiche microbiche;

etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003;

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

16. Riso parboiled

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

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

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

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

17. Orzo perlato

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

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

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

18. Farro decorticato

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

19. Olio di oliva vergine extra

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

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

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

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

20. Olio di semi di Arachide

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n°2033 del 15/10/1925.

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.L. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

21. Burro di centrifuga

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

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Confezioni:

pani da 250-500 g. sigillati, aventi requisiti previsti dal DL 27/01/92;

pani da 10 a 20 Kg. Aventi requisiti previsti dall'art. 5 della legge n°1526/56 e D.M. 21 marzo 1973 per i requisiti dei contenitori.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1°e +6°C, art. 52 D.P.R. n° 327/80 allegato C.

22. Pomodori pelati

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

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

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 109 del 27/01/1992, n.108 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n°327/80 art.64 e D.L.109 del 27. 01,1992.

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

23. Passata di pomodoro

Prodotto ottenuto da pomodori con requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975.

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

Il processo di conservazione deve prevedere una fase di triturazione e raffinazione della polpa, aggiunta da sale, miscelazione, disaerazione e pastorizzazione.

La presenza di bucce è tollerata nel limite max del 2%.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della

Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 109 del 27/01/1992, n.108 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n°327/80 art.64 e D.L.109 del 27. 01,1992.

Ingredienti: Pomodori, Sale

Senza aggiunta di additivi e conservanti

24. 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 alla specie botanica 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 a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n°108.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

25. Mais sgranato al naturale

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

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

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

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

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

26. Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al d.L. 109 del 27/1/1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

27. Tonno in scatola

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

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

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°2 98 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L.25/01/1992, n.108.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

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

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

10

28. Zafferano

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

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

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

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

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

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

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

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

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Il prodotto deve essere conservato in tetrabrik o in vetro.

31. Polpe di frutta

Devono essere prodotte con sola frutta fresca (mela, pera, banana, albicocca, pesca, prugna, ecc).

La polpa non deve presentare residui di bucce, torsoli e semi.

Senza aggiunta di conservanti.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
 - elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
 - nome della ditta produttrice;
 - nome della ditta confezionatrice;
 - luogo di produzione;
 - il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982.
- Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

32. Marmellate e confetture

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

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

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

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

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

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

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

11

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto

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

33. Macedonia di frutta

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

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

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

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spapolato 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 a banda stagnata, saldati con la lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982.

Deve avere la seguente composizione merceologica:

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 tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/10/1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

34. Prodotti surgelati – caratteristiche

Condizioni generali

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

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.27.01.1992 n.110 e decreto n. 493 del 25/09/1995.

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

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

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003 e dal D.L.27/01/1992 n. 110.

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

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

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

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

È vietato:

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

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

12

35. Prodotti congelati – caratteristiche

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

prodotti della pesca: -18°C

burro ed altre sostanze grasse: -18°C;

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

carni (D.Lgs.286/94 e agg.): -12°C;

altri alimenti: -10°C.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n.283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

Lo scongelamento deve avvenire a temperature comprese tra 0 e 4°C.

È vietato:

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

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

36. Pesce congelato – caratteristiche

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

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

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

Molluschi:

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella 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 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.

Devono presentare:

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

37. Bocconcini di pollo cong

Il prodotto deve contenere dal 50% al 65% di pollo e/o filetto di pollo.

13

Altri ingredienti che possono essere presenti: acqua, pangrattato, olio di semi, farina, sale, latte, aromi, amidi, albume d'uovo, fibre vegetali.

Non è ammessa alcuna presenza di residui di ossa o cartilagine.

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

L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/10/1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

38. Filetti di nasello cong.

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

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

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

Parametri chimici

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

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

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente

39. Filetti di merluzzo (Oki) cong.

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

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

- I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine.

Parametri chimici

14

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

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

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente

40. Filetti di Platessa cong.

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle)
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

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

I filetti di platessa dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1 mg/100 g.

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

Parametri fisici:

Glassatura 20%, calo peso 30%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

41. Bastoncini di pesce congelato

Il prodotto deve contenere dal 50% al 65% di Merluzzo o comunque pesce della specie dei Gadidi.

Altri ingredienti che possono essere presenti: acqua, pangrattato, olio di semi, farina, sale, latte, aromi, amidi, albume d'uovo, fibre vegetali.

Non è ammessa la presenza di residui di spine e di pelle.

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

L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/10/1992 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

42. Zucchine surgelate

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

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

15

43. Patate a spicchi surgelate

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

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

44. 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.

45. 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.

46. Legumi misti surgelati per minestrone

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

Inoltre i vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà

47. Bietole surgelate

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

48. 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%.

49. Carote surgelate

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

Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

50. Cuori di carciofo surgelati

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

51. Verdure miste surgelate per minestrone

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

52. Macedonia di verdure surgelate (contorno)

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

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

53. Crocchette di patate surgelate

Ingredienti base: farina, latte, patate.

Risultano impanate in pane grattugiato con granulometria fine e uniforme.

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

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

60. 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)

LOMBO (suino)

-BRACIOLE Tagli

LOMBO (suino)

-

CARNE TRITA Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

)

61. 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)

62. Carni sottovuoto – caratteristiche

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

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

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

scarto massimo del 6-7%.

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

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucrio integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.
- I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

63. Bovino adulto fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n°4 3 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni dei D.P.R. n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° ed i +7° C.
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C.
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.
- Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n°171 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n°53/77 e legge 4/83.
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.
- Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.
- Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

CARNI BOVINE - Le carni devono provenire da bovini di razze da carne, in ottime condizioni di nutrizione e conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Bovina Spongiforme (BSE) D.M. 29.09.2000. In particolare, le carni bovine devono essere accompagnate da specifica etichettatura rispondente al 23

Regolamento C.E.E. n. 1760/2000 del 17/07/2000, al D.M. 22601 del 30/08/2000 e Circolare n. 5 del 15/10/2001 del Ministero delle Politiche Agricole

La carne può essere richiesta anche disossata.

64. Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P. .R. 327/80);
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg, CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.
- Caratteristiche:
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

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.

65. Polli a busto freschi refrigerati

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg.CEE 1906/90 e agg.), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e

- liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve avere residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1962, Reg. CEE 1906/90 e agg. ioramenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

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.

66. Tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

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

Caratteristiche:

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

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

67. Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

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

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ecchimosi.

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

25

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.

68. Latte UHT parzialmente scremato

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'1,8 % di grasso. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.°109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

69. Yogurt intero, magro, alla frutta

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

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.n°109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

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

70. Creme pronte, dessert ecc.

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 modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

71. Budino

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.327/80 e D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

72. Uova fresche in guscio

Le uova, conformi al D.L. 4.02.93, n°64, di categoria A, devono essere esenti da odori anomali, con guscio pulito e intatto, camera d'aria non superiore a mm. 6, albume chiaro e limpido esente da corpi estranei; non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerazione, né essere state pulite con procedimento a secco o umido.

Categoria di peso almeno a partire dalla n°3 (gr. 60/65).

73. Uova pastorizzate

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

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

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

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

74. 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 o esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

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

n°327/80 artt.47 e 52.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine D.P.R. 21 dicembre 1978;
- prodotto 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 ½ anni per il tipo "Allevato";
- I formaggi con denominazione d'origine (D) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

75. Parmigiano Reggiano

Formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso fra il 1° aprile e l' 11 novembre.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "PARMIGIANO -REGGIANO" d.p.r. 1269 del 30.10.1955, 15/07/83 e

09/02/90 e deve rispondere ai requisiti previsti dal d.p.r. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla circolare n. 16 del 01/12/1997.

Il Parmigiano-Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di + o - 4;
- con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile;
- 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 dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano".

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

76. Parmigiano Reggiano Grattugiato o Porzionato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 04/11/1991/R rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 e alla Circolare n. 16 del 01/12/1997.

Caratteristiche:

- grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- additivi assenti;

- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standar di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

77. Fontina

Caratteristiche:

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

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

78. 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 13 novembre 1953.

79. Caciotta mista

Caratteristiche:

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

80. Mozzarella/fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere indicato il termine minimo di conservazione come da D.L.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

81. Mozzarella per pizza

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minima contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

82. Formaggio cremoso spalmabile

Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, sale, caglio.

28

Formaggio fresco, a pasta bianca morbida, soffice e spalmabile con delicato profumo di latte e sapore gradevolmente acidulo e fresco.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgso n. 181/2003.

83. Crescenza

Caratteristiche:

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

84. Taleggio

Caratteristiche:

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

85. Italico

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco

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

86. Ricotta vaccina

Caratteristiche:

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

87. Prosciutto crudo Parma disossato

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

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

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

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

La forma ed il peso dei tranci può essere variabile.

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

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

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

È ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.

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

29

88. Prosciutto cotto senza polifosfati e glutammati

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

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

Deve essere senza polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati

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

deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino);

all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92 successive modifiche e D.Lgs 181/2003.

Altre caratteristiche:

all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole

il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido

la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa

non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari

la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale

l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo

non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti

gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive

modificazioni, e D.M. 29 dicembre 1964 e successive modificazioni

l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66%

i grassi devono essere il 6/10%.

89. Bresaola

Deve essere conforme al D.L.537/92 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 a 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 sul 58/62%.

I grassi devono essere il 2-4%.

90. Lenticchie secche

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

puliti

di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma

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

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

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

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

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

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

91. Ceci – fave secchi

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

puliti

di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma

30

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

- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

92. Fagioli secchi borlotti

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

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

93. Fagioli secchi cannellini

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

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

94. Miscela legumi secchi

CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

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

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003.

95. Gelati

CARATTERISTICHE GENERALI

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

I gelati devono essere:

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

31

- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003;

- i gelati monodose possono non indicare la data di scadenza, obbligatoria per quelli pluridose;
- inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore)

96. Sale fino o grosso marino

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

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

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

97. Sale fino iodurato

Deve essere conforme al D.M. n.255/90.

L'etichettatura, secondo il D.M.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs n. 181/2003, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

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

98. Zucchero semolato

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

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

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

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

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

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

99. Miele

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della legge 12 ottobre 1982 n°753 e aggiornamenti.

Un miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria (oltre alle indicazioni previste).

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art.11 della legge 30 aprile 1962, n°283 e del D.M.21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto (come previsto dalla L. 753/82);

b) la qualità netta o nominale;

c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;

d) la dicitura di identificazione del lotto.

32

Per miele vergine integrale si intende il prodotto di origine comunitario non sottoposto a trattamenti termici e possessa le caratteristiche stabilite dalla legge.

100. Aceto di vino

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art 41 del DPR 12 febbraio 1965 n°162 (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 DPR 12 febbraio 1965 n°162 (vedi anche art.1 DPR 14 maggio 1968 n°773).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12 febbraio 1965 n°162. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi. L'aceto rosso è ottenuto da vini rossi.

101. Cipolla

CARATTERISTICHE MINIME

Le cipolle devono essere:

interi 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 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

102. Aglio

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

Devono essere:

interi

di forma abbastanza regolare

Possono presentare:

rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale

piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

103. Porri

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 odore e/o sapore estranei.

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

33

104. Carote

CARATTERISTICHE MINIME

Le carote devono essere:

sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la

- conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

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

105. Cavoli cappucci e verzotti

CARATTERISTICHE MINIME

I cavoli e le verze devono essere:

- interi
- sani, esenti da attacchi parassitari 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'inserzione 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.

106. Spinaci – erbette

CARATTERISTICHE MINIME

Gli spinaci – erbette devono essere:

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

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

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

107. 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.

34

108. 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.

109. Ortaggi a foglia: Insalate

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.

110. Pomodori

CARATTERISTICHE MINIME

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e

di

- ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

111. Peperoni

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.

35

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 debbono essere di buona qualità. Inoltre essi debbono 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.

112. Melanzane

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 uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

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 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.

113. Zucchine

CARATTERISTICHE MINIME

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

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

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

CATEGORIE E TOLLERANZE

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare la caratteristica della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;

36

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

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

114. Cavolfiori

CARATTERISTICHE MINIME

- Di aspetto fresco;
 - interi e sani; cioè senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purchè 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.
- Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

115. Carciofi

CARATTERISTICHE MINIME

- I capolini devono essere:
- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
 - interi;
 - sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
 - puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
 - privi di odore e sapore estranei.
- Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:
- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature)
 - lievissime lesioni.

116. Patate

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

117. Mele

CARATTERISTICHE MINIME

- Le mele devono essere:
- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
 - pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
 - non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- 37

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.

118. Pere

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

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

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

119. Pesche

CARATTERISTICHE MINIME

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

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

120. Albicocche

CARATTERISTICHE MINIME

- I frutti devono essere:

interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;

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

privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto il grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

121. Susine (susine)

CARATTERISTICHE MINIME

Le susine devono essere:

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

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

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

prive di odori e sapori anormali.

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

38

maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.

122. Arance

CARATTERISTICHE MINIME

Le arance devono essere:

interi e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, 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 prodotto refrigerati);

prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo: Thompson Navel e Tarocco: 30% Washington Navel: 33% Altre varietà: 35%.

123. Limoni

CARATTERISTICHE MINIME

I limoni devono essere:

interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, 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 da gelo;

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

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

prive di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo: limoni verdelli e limoni primofiore: 20%

limoni: 25%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

124. Mandarini

CARATTERISTICHE MINIME

I mandarini devono essere:

interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, 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;

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

prive di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia

39

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.

I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

125. Clementine

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

interi;

sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo;
puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
privi di odore e sapore estranei;
privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

126. Uva da tavola

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

interi;

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

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

privi di odore e sapore estranei;

privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della

superficie .

127. Fragole

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

interi, senza ammaccature;

provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (d eccezione della fragola di bosco);

sani;

esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie;

puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;

freschi, non lavati;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estranei.

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

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

128. Banane

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

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

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

129. Actinidie (Kivi)

I frutti devono presentarsi puliti, sani, interi, ben formati, privi di parassiti, odore e sapore anormali; la buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione, un difetto superficiale della buccia, purchè non superi 1 cm2, un piccolo "segno di Hayward" (una linea longitudinale senza protuberanze).