

TABELLE MERCEOLOGICHE

NORMATIVA GENERALE

Tutti i generi alimentari, di seguito richiesti, devono rispondere alla legislatura vigente in materia d'imballaggi, utensili e recipienti per la conservazione degli alimenti: L. 30/4/62 n° 283 e successive modifiche; D.M. 21/3/73 e successive modifiche; D.P.R. 23/8/82 n° 777 in attuazione della direttiva CEE n° 76/893; D.M. 28/6/98; L. 22/7/98 n° 338.

Tutti i prodotti confezionati devono riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni conformi alle modalità previste dalle norme in materia d'etichettatura dei prodotti alimentari: D. Lgs. 27/1/92 n° 109 e successive modifiche ed integrazioni e D. Lgs. 25/1/92 n° 108 CEE.

Tutti gli additivi utilizzati nei prodotti alimentari devono essere previsti dal D. M. 27/2/96 n°209.

Tutti i prodotti devono sottostare alle Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CEE (legge comunitaria per il 1991) legge 19/2/92 n° 142.

Tutti gli alimenti richiesti devono sottostare al Regolamento (CE) n° 1139/98 del Consiglio del 26/5/98 (O.G.M.), Regolamento (CE) n° 49/2000 del 10/1/2000.

→ NORMATIVA ALIMENTI SURGELATI

Per "alimenti surgelati" si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria in funzione della natura del prodotto in tutti i suoi punti, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a meno 18°C (D.L. 27/1/92 n°110 art.2).

Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

→ **ETICHETTATURA** Ferme restando le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le stesse si applicano agli alimenti surgelati con le seguenti modalità ed integrazioni:

- La denominazione di vendita completata dal termine "surgelato"
- La quantità netta espressa in unità di massa (tolleranza peso, art. 67 D.P.R. n° 327/80)
- Il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità Europea. Tali indicazioni possono essere riportate sull'imballaggio o sul contenitore o sulla confezione o su un'etichetta appostavi
- Il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato
- Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- L'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato
- Le eventuali istruzioni per l'uso
- L'indicazione del lotto

→ **CATENA DEL FREDDO** Per "catena del freddo" si intendono tutte quelle apparecchiature ed operazioni atte a mantenere a basse temperature i vari prodotti alimentari surgelati o congelati, dal luogo di produzione a quello di vendita, al fine di non compromettere la salubrità dei prodotti trattati per cause di interruzione della temperatura. Il trasporto dal luogo di produzione o deposito a quello di vendita dovrebbe avvenire secondo vari stadi:

- 1° stadio: conservazione del prodotto in celle a basse temperature di almeno 20-25° sotto zero
- 2° stadio: conservazione per un periodo limitato presso depositi centrali a temperature a meno di 20°
- 3° stadio: trasporto con automezzi dai depositi centrali agli esercizi di vendita a meno di 18°
- 4° stadio: conservazione – esposizione dei prodotti surgelati in idonei banchi di vendita, a meno di 18°

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

La frutta, le verdure e gli ortaggi devono seguire la stagionalità dei prodotti come indicato nelle seguenti tabelle:

	FRUTTA
GENNAIO	Arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
FEBBRAIO	Arance, banane, clementine, kiwi, mele, pere
MARZO	Arance, banane, kiwi, limoni, mele, pere
APRILE	Arance, banane, limoni, mele, pere
MAGGIO	Banane, ciliege, fragole, limoni,
GIUGNO	Albicocche, banane, anguria, ciliege, fragole, limoni, meloni
LUGLIO	Albicocche, anguria, banane, fichi, fragole, limoni, meloni, pesche, prugne
AGOSTO	Anguria, banane, fichi, meloni, pere, pesche, prugne, uva
SETTEMBRE	Anguria, banane, fichi, mele, meloni, pere, pesche, prugne, uva
OTTOBRE	Banane, mele, pere, uva
NOVEMBRE	Arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mele, pere, uva
DICEMBRE	Arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, uva

	VERDURE E ORTAGGI
GENNAIO	Biete, broccoli, carote, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, funghi, patate, radicchio, sedano, spinaci, zucca
FEBBRAIO	Biete, broccoli, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga, patate, zucca, spinaci
MARZO	Biete, broccoli, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, coste, finocchi, funghi, lattuga, patate, radicchio, spinaci
APRILE	Asparagi, biete, carciofi, carote, cipolle, fave, fagiolini, indivia, lattuga, patate, scarola, spinaci, zucchine
MAGGIO	Asparagi, biete, carciofi, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fave, lattuga, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci
GIUGNO	Asparagi, biete, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fave, funghi, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, zucchine
LUGLIO	Biete, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, melanzane, lattuga, patate, peperoni, piselli, pomodori, zucchine
AGOSTO	Biete, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, zucchine, zucca
SETTEMBRE	Biete, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagiolini, funghi, insalate, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchine
OTTOBRE	Biete, carote, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, fagiolini, finocchi, funghi, lattuga, patate, radicchio, spinaci, zucca
NOVEMBRE	Biete, carote, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, fagiolini, finocchi, funghi, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, zucca
DICEMBRE	Biete, carote, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi, indivia, scarola, sedano, spinaci, zucca

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di

trattamenti antiparassitari (L. 283/62 , D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni) .

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La scelta delle frutta e della verdura verterà su prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale "A FILIERA CORTA o a KM ZERO", tranne per i prodotti non reperibili sul territorio regionale, che saranno di provenienza nazionale.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. L.vo 109/92 , al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni .

La frutta dovrà essere di 1ª QUALITA' E DI RECENTE RACCOLTA, di media o lunga conservazione, purchè abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli ortaggi dovranno essere tutti di 1ª QUALITA' E FRESCHI (tranne quelli permessi tra i surgelati).

I prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull' epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto

della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi); tutta la frutta e verdura utilizzata per la preparazioni dei pasti dovrà essere di 1^a qualità e di prima o extra categoria.

Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo intesa come “la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore”.

Si indicano alcune delle varietà e pezzatura di frutta non esaustive di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

→ ALBICOCCHHE

I frutti devono essere interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari; puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare residui visibili di antiparassitari; non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

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

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II^a ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm. al calibro indicato.

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

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.

Categoria richiesta: Extra e 1^a.

Calibrazione: La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I^a . Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5mm. di diametro. Per la categoria I^a il calibro minimo è fissato a 30 mm di diametro.

E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di gr. 50 o 75 con le tolleranze sopra descritte, ma consegnate distinte per peso.

→ ANANAS

I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di colore prevalentemente arancione, di consistenza

non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico); esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

Importante: Poiché si tratta di frutta d'importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perché non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunastra per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

→ FRAGOLE

I frutti devono essere interi, senza ammaccature; provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco); sani; esenti da attacchi di insetti e 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. I frutti devono essere di buona qualità:

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

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero o peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;
- di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non corrispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

Calibrazione: La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Categoria richieste: I[^] ed Extra.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

- varietà a frutto grosso 30mm. - 25mm.
- varietà a frutto piccolo 20mm. - 15mm. .

Tuttavia, per i prodotti della categoria I[^], commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

→ BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

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

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

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 gr.; il calibro tra 40 – 50 mm..

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori ai 10°/ 12 °C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4-5 giorni alla temperatura di 18°/20° C e grado di umidità relativa di 80-90%.

→ UVA DA TAVOLA

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o d'insetti;
- puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;
- non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile,

della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
- di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

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

Calibrazione:

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acini grossi o piccoli, è stabilito come segue:

ACINO GROSSO: Grammi 150, ACINO PICCOLO: Grammi 100.

Le varietà ad acino grosso, oggetto di gara, sono: Alfonso La vallee, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Libanese), Perloina, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad acino piccolo, oggetto di gara, sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore, Musat, Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vario, Moscato di Terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primis, Prunesta, Regina dei Vigneti.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): deve essere maggiore del 12%.

→ ARANCE

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di " ceratura " a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
- prive di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco : 30%

Washington Navel : 33%

Altre varietà : 35%.

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

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione:

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

Peso richiesto:

- frutti da gr. 150.

Colorazione:

- la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico) :

- valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g./l Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%.

Cultivar richieste:

- Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

→ CLEMENTINE E MANDARINI

I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco " interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione; pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale , quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati); prive di odori e sapori anormali; I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

Mandarini comuni, Wilking, Satsuma e Monreal: 33% Clementine: 40%.

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

I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^]:

- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione:

- i frutti sono calibrati in base al diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Monreal;

- sono esclusi frutti con diametri inferiori a 35 mm..

Colorazione:

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

Categoria richieste: I[^] ed Extra.

→ MELE

Le mele devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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 anomali. I frutti devono essere stati 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.

Le mele devono essere di categoria EXTRA e I[^].

Tolleranze:

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

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso. Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

□ Gruppo " A " – Varietà rosse

Categoria " I[^] " almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà : Red Delicious, Red Staiman, Stark Delicious, Starking;

□ Gruppo " B " - Varietà di colorazione rossa mista

Categoria " I[^] " almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà Jonathan, Royal Gala, Fuji;

□ Gruppo " C " - Varietà leggermente colorate

Categoria " I^o " almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa stiaata

Varietà Delicious comune;

□ Gruppo " D " - Altre varietà

Peso richiesto: frutti da gr.150 per utilizzo crudo

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

Elenco limitativo: Ingrid, Marie, Renette del Canada, Renette grigie, yellow, Newtown.

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

Cultivar accettate: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.

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

Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm quadro a 74 Kg/cm quadro.

→ PERE

Le pere devono essere intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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 stati 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.

Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Devono essere di categoria EXTRA e I[^] .

Tolleranze:

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

- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati .

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

EXTRA e I[^]

Varietà a frutto grosso mm. 60 mm. 55 mm. Altre varietà mm. 55 mm. 50 mm.;

Peso richiesto: frutti da gr.150

RSR (residuo secco rifrattometrico)- valore minimo dal 10% al 12%.

→ PESCHE

Le pesche devono essere intere e sane, 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 sino al momento del consumo; pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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 stati 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.

Le pesche oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di: qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine), leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 cm. quadrato di superficie.

Tolleranze:

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

- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati , di tre millimetri.

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

Calibrazione:

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

90 millimetri e più = AAAA

da 80 a 90 mm. = AAA

da 73 a 80 mm. = AA

da 67 a 73 mm. = A

da 61 a 67 mm. = B

da 56 a 61 mm. = C

da 51 a 56 mm. = D

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da gr.150.

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

→ KIWI

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Calibrazione e peso: La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5 %.

→ ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

→ MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13 %.

→ SUSINE

Le susine devono essere:

- Intere e sane, 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 sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed 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 stati 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.

Le susine oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purchè il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

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

Tolleranze:

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

- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

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

oltre i 54 millimetri

da 48 a 54 mm.

da 42 a 48 mm.

da 34 a 42 mm.

da 25 a 34 mm.

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

Cultivar richieste:Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata.

R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico) : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 15 %.

→ LIMONI

I limoni devono essere:

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

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco " , prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;

- puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- privi di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);

- prive di odori esapori anomali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

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

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in 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.

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

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^A ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

Calibrazione:

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

Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo . I limoni del tipo " Verdello " possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura.

Sono ammessi trattamenti di " deverdizzazione " con etilene solo per il " Verdello ".

Cultivar richieste: Sicilia e Campania.

Acidità : superiore a 57 g/l misurati in acido citrico.

→ CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; i capperi non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono essere confezionati in barattolo di vetro o PET o sacchetti sottovuoto.

→ CARCIOFI

I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore ed sapore estranei.

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le bratte centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:

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

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero di capolini , non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;
- di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà " Poivrade " o " Bouquet " non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

- I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino. La scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria "EXTRA" e I[^], facoltativa per quelli della categoria II[^];

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 11 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 11 esclusi;
- diametro da cm. 7,5 inclusi a cm. 9 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 7,5 esclusi.

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

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

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".

→ CAROTE

Le carote devono essere:

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

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

Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. E' ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1cm. nelle carote lunghe sino a 8 cm. , ed un massimo di 2 cm. per le carote che superano gli 8 cm. di lunghezza.

Tolleranze:

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

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

Calibrazione richiesta: da 25 mm. a 30 mm.

→ CAVOLFIORI

I cavolfiori devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni 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, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore "romanesco" dal tipico colore verde)

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

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

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II^A.
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11cm., salvo per la III^A categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 cm.

La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 cm. .

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

- pezzatura 9: diametro oltre 18 cm.
- pezzatura 12: diametro da 15,5 cm. a 18 cm.
- pezzatura 18: diametro da 13 cm. a 15,5 cm.
- pezzatura 24: diametro da 11 cm. a 13 cm.

→ CAVOLI E VERZE

I cavoli e le verze devono essere:

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

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 comprendente alcuna parte della pianta;
- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;
- devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze:

il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

→ CETRIOLI

I cetrioli devono essere:

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

Sono ammessi i seguenti difetti:

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

Tolleranze:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria. Per i cetrioli in pieno campo: peso minimo 180 gr., peso massimo 200 gr.; mentre per i cetrioli in serra: peso minimo 250 gr., peso massimo 290 gr.

→ CIPOLLA

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali;
- non trattate con raggi gamma ed altri antigerminanti.

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

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

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

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

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

Calibrazione : pezzatura da 150 gr. a 180 gr..

Varietà richieste: cipolla dorata, cipolla bianca, cipolla tropea.

→ FINOCCHI

I finocchi devono essere:

- sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna";
- privi di danno da sfregamento e marciume;
- con radici asportate con taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l' aspetto generale e la presentazione del prodotto.

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

Calibrazione richiesta: diametro da 70 a 80 mm.

→ LATTUGA, INDIVIA, SCAROLA, RADICCHIO, RUCOLA

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 da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo 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, purchè 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.

Le insalate di questa categoria devono essere:

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

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

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

Tolleranze di qualità:

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^].

Per radicchio s'intende RADICCHIO tipo CHIOGGIA o tipo TREVISO, tipo VERONA.

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

Peso minimo:

Lattughe:

- coltivate all'aperto devono pesare almeno 15Kg. ogni cento cespi, cioè gr.150 al cespo;
- coltivate sotto serra devono pesare almeno 8Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 80 al cespo;

Indivie ricce e scarole :

la differenza di peso tra il cespo più leggero e il più pesante in uno stesso imballaggio non devono superare 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo; 100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

→ MELANZANE

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 di 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.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà.

Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

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

Tolleranze:

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

Calibrazione:

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o del peso: nel caso di calibrazione in funzione del diametro il minimo è di 40mm. per le melanzane lunghe e di 70mm. per le globose.

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

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

Nel caso di calibrazione in funzione del peso: Il peso minimo è di 100 gr.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 gr. con la differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 gr. con la differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- oltre 500 gr. con la differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio.

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

→ PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo gr. 150 e massimo gr. 250;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;

- 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;
 - non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.
- Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d' uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita e cartellinate.

→ PEPERONI

I peperoni dolci devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti , praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- Privi di umidità esterna anormale;
- Privi di odore e/o sapore estranei.

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

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

- Consistenti;
- Di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- Muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro;
- Praticamente esenti da macchie.

Calibro richiesto: larghezza cm.7 , lunghezza cm.5 , peso gr. 200 .

Tolleranza: 10%

Colori: Verde, giallo, rosso.

→ POMODORI

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 superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II^A, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;

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

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

Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5% .

→ SEDANO

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;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna".

Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 gr.

→ ZUCCHINE

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 tali 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 vegetativo 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.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature.

Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

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

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

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;

- di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

Calibrazione richiesta: zucchine verdi immature del diametro minimo di 35 mm. e massimo di 40 mm.

→ LEGUMI SECCHI QUALITA' EXTRA

I legumi secchi devono essere di qualità extra e di produzione dell'annata in corso, interi e puliti, non devono essere oleati, umidi, né contenere colla e sostanze minerali estranee, non devono essere invasi da parassiti, colpiti da malattie o germogliati. I prodotti richiesti (fagioli borlotti e cannellini, ceci e lenticchie piccole) devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti: R.D. 3/8/1890 n° 7045 art. 125; R.D. 3/2/1901 n° 45 art. 107. Devono essere sterilizzati in modo da potersi conservare per un anno senza subire alterazioni.

In ogni imballaggio devono essere riportate, chiaramente leggibili, le indicazioni previste dalle leggi sulla vigilanza igienica degli alimenti e sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari, ed altresì, le norme previste in materia d'etichettatura dei prodotti. Deve essere inoltre specificata la varietà, il tipo, la qualifica di selezione ed il calibro del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati, ad eccezione di: SPINACI, FAGIOLINI FINI, PISELLI FINISSIMI, MIX DI VERDURE PER MINESTRONE, FUNGHI E CROCCHETTE DI PATATE è consentito esclusivamente per eventi eccezionali previa autorizzazione del Direttore Sanitario o suo delegato. Le forniture dovranno provenire da produzioni nazionali. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n. 110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95. In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C ; le confezioni devono essere 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. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

Il mix di verdure per minestrone dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura.

I piselli surgelati (finissimi) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

Gli gnocchi di patate surgelati devono essere prodotti con materie prime quali: patate, farina, cloruro di sodio. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia. Non è consentito l'uso di qualsiasi tipo di latte e di anidride solforosa, né di altri composti (es. amido di mais, coloranti, farina di guar e altri addensanti, acido sorbico, glutammato monosodico, ecc.) eventualmente aggiunti al prodotto a qualunque titolo. Gli gnocchi utilizzati devono essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapori. Il prodotto di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura deve presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa,

con assenza di retrogusti acidi o amari. Devono essere consegnati in confezioni chiuse riportanti la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 110/92.

Le tipologie richieste sono: SPINACI SURGELATI, PISELLI FINISSIMI SURGELATI, FAGIOLINI SURGELATI, FUNGHI SURGELATI, MIX DI VERDURE PER MINESTRONE SURGELATE E GNOCCHI DI PATATE SURGELATI.

CARNE FRESCA BOVINA

La CARNE BOVINA fresca, refrigerata e confezionata sottovuoto deve provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE :

- categoria A: Vitelloni conformi alla normativa CEE (D.L. 286/94), carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi)
- categoria E: Manze, carcasse di giovani animali femmine che non abbiano partorito e che non siano gravide,

nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne";

- conformazione U (Ottima): profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante;
- copertura in grasso: 2 Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti;

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 Aprile 1962, D. Lgs. 286 del 18 Aprile 1994, e successive modificazioni ed integrazioni.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

L'etichettatura deve essere conforme:

- al D. Lgs. 109/92, in particolare il peso, il taglio anatomico, il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- al Regolamento CE 1760/2000, che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;
- al decreto ministeriale n. 298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni sei;
- deve essere consegnata rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i + 4°C con tolleranza max +7°C al cuore del prodotto;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n. 63 del 18 marzo 1977;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997

Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto. I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato così come descritte ed avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti).

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici proveniente dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il reg. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

Filetto da Kg 2 a 3,5

Scamone da Kg 4,5 a 6

Fesa da Kg 8 a 12

Sottofesa da Kg 7 a 10

Girello da Kg 2 a 3,5

Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15

Noce da Kg 4,5 a Kg 7

CARNE FRESCA SUINA

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95; gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C , con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifulata delle parti non proprie e del grasso. La data di confezionamento del prodotto non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna nella cucina.

Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.

CARNE FRESCA AVICOLA

Le CARNI AVICOLE fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di “ classe A” secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente “allevato a terra”;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci ;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino;
- la carne avicola di pollo, se richiesta in carcassa intera deve appartenere alla tipologia commerciale di “ pollo a busto”;
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C;
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservazione superiore;
- le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p)
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

CARATTERISTICHE:

→ PETTO O FESA DI TACCHINO INTERA FRESCA Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

→ POLLO A BUSTO Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria “A” (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7 – 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C., giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.L.vo 181/03, il bollo

sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole.

Essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200.

→ **PETTO DI POLLO INTERO FRESCO** Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo; essere ben puliti, senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

ETICHETTATURA:

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

IMBALLAGGIO:

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge 283 30/04/62 e della normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

PRODOTTI DI SALUMERIA

→ PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Deve essere ricavato dalla coscia di suino, senza polifosfati, non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione, devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido ed il grasso non deve essere in eccesso. Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta, la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa. L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo, non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti. Deve presentare umidità max 75,5 % +/-3%

→ PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore.

Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n° 83 e D.M. 15/2/1993 n° 253, attualmente in vigore.

La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg. il periodo di stagionatura decorre dalla salagione. I pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui sopra.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono:

- a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);
- b) peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- c) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- e) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati.

Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Con questo metodo sono stati individuati i seguenti parametri: la concentrazione di sale, di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve contenere limitate quantità di cloruro

di sodio e di umidità, mentre nel caso dell'indice di proteolisi si è osservato che esso influisce negativamente sulle caratteristiche di consistenza del magro.

Per ciascuno dei tre suddetti parametri e per ognuna delle due classi di prodotto (7/9 Kg. ed oltre 9 Kg.) è stato calcolato un intervallo fiduciale definito dalla media \pm 4 volte l'errore standard. In questo modo si ottengono i limiti entro i quali si colloca, con il 99% di probabilità, la media "vera" del prodotto in esame. Tali intervalli diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da uno stabilimento di produzione, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche medie del Prosciutto di Parma.

→ BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La Bresaola della Valtellina è un prodotto ottenuto da carne di manzo, salata e stagionata, che viene consumato crudo. La materia prima viene selezionata rigorosamente utilizzando le migliori carni bovine di provenienza europea e mondiale. Essa si ricava dalle seguenti masse muscolari:

- fesa: corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprende il muscolo retto interno, il muscolo adduttore ed il muscolo semimembranoso;
- punta d'anca: è il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore;
- sottofesa: corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo lungo vasto;
- magatello: corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e più in particolare al muscolo semitendinoso;
- sottosso: corrisponde alla fascia anteriore della coscia, composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno e intermedio.

La forma è quella dei muscoli utilizzati, che possono essere affinati ed assumere, rispettivamente, forma pressoché cilindrica.

La materia prima viene salata a secco e fatta riposare in salamoia per un periodo che va da 10 a 15 giorni, insaccata in budello naturale o artificiale e fatta asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ambientali tali da determinare una lenta e graduale riduzione di umidità del prodotto. Durante l'asciugamento e la stagionatura, che hanno una durata complessiva compresa tra 4 e 8 settimane, si instaurano fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, in grado di rendere il prodotto conservabile, digeribile ed appetibile, ovvero dotato delle caratteristiche organolettiche tipiche della Bresaola della Valtellina. La Bresaola della Valtellina può essere commercializzata intera, allo stato sfuso o sottovuoto, a pezzi, in tranci o affettata, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva. Peso, forma e dimensioni delle confezioni possono essere variabili.

La Bresaola della Valtellina deve riportare in etichetta, oltre alle diciture obbligatorie per legge, le seguenti indicazioni: "Bresaola della Valtellina", seguita da "Indicazione Geografica Protetta" e/o la sigla IGP, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore; la sede dello stabilimento di produzione, dello stabilimento di sezionamento o affettamento e di confezionamento; il marchio IGP approvato dalla CEE.

→ SALAME TIPO MILANO

Il Salame Milano deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine a *grana di riso* e insaccato in crespone di suino o, data la produzione su larga scala ormai estesa a tutto il territorio nazionale, in budello sintetico. È un prodotto di dimensioni notevoli, insaporito semplicemente con sale e aromi quali pepe e aglio. La stagionatura è tra le più

lunghe e varia dalle 3 alle 9 settimane in relazione al diametro del salume, allo scopo di raggiungere una buona compattezza della parte grassa e magra. Il colore è sempre di un rosso acceso, quasi rubino nella sua tonalità, la pasta con aspetto tipico a grana di riso è compatta, ma non elastica. Prodotto con lunghezza variabile dai 20 ai 60 centimetri, il salame presenta un diametro compreso tra i 6 e gli 11 centimetri. Il peso dipende dalle dimensioni ed è tra i 2 e i 3 chilogrammi. In origine prodotto solo a Codogno e a san Colombano al Lambro, oggi il Salame Milano è prodotto in tutto il territorio lombardo. Il Salame Milano ha un profumo caratteristico e un sapore dolce e delicato. Il prodotto deve riportare indicazione relativa al tipo di salame, deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo, non deve presentare in modo percettibile parti connettivali, deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto. Il salame deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle, non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità.

→ FESA DI TACCHINO ARROSTO

Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici), al D. Lgs 109/92 e s.m.i. e al D.L. 118/92. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI ED UOVA

→ LATTE PARZIALMENTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 3/5/89 n° 169 e suoi D.D.M.M. n° 1842, n° 185 del 9/5/91, D.P.R. 11/8/63 n° 1504 e successive modifiche; 29/6/71 art. 3 e 6 del regolamento CEE n° 1411 e successive modifiche; D.P.R. 14/1/97 n° 54. Per “latte alimentare” deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione (L. 14/3/1977 n°89). È obbligatoria, per tale tipo di latte, la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta. Il latte prodotto e venduto con

la denominazione “latte parzialmente scremato” deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all’1% e non superiore all’1,8%. Il latte sottoposto ad ultra – alta temperatura, quando ha subito trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo, viene definito “latte sterilizzato a lunga conservazione”.

Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro”, seguito dalla data riferita al giorno, al mese ed all’anno, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento. Tali termini di conservazione devono configurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore. Il prodotto deve essere fornito in confezioni da 1 L.

→ PANNA UHT DA CUCINA

La panna da cucina deve essere di colore bianco o leggermente giallo, deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi, non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il grasso deve essere presente per il 20-25% +/-3%

→ YOGURT MAGRO E INTERO ALLA FRUTTA SENZA PEZZI

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all’attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato. Non deve contenere additivi. Può contenere frutta in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%. Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 gr., trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

Il prodotto deve essere ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Lo yogurt somministrato deve essere in confezioni monodose da gr. 125. Per la sua conservazione lo yogurt va mantenuto ad una temperatura non superiore a +4°C:

Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza di tali fermenti lattici vivi e attivi, presenti nel prodotto in quantità non inferiore a 1.000.000 /g.

Parametri microbiologici:

Coliformi < 10 / ml

Staphilococcus aureus < 10 / ml

Listeria monocytogenes assenza in 1 g

Salmonella spp. assenza in 25 g

I parametri chimici: i conservanti e gli inibenti devono essere assenti sia nello yogurt intero che in quello alla frutta; l'acidità determinata come acido lattico non deve essere inferiore allo 0.8%. In ogni momento potranno essere richieste al fornitore le relative certificazioni attestanti l'adeguatezza del prodotto ai parametri richiesti.

→ BUDINI o DESSERT

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni. I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.L. 109/92; non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

→ BURRO

Il prodotto deve sottostare alla L. 23/12/56 n° 1526 e successive modifiche; L. 13/5/83 n° 2002; L. 19/2/92 n° 142; Circ. Minist. Politiche Agricole 2/4/98 n° 3.

Il burro è un prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che abbia un contenuto di materia grassa non inferiore all'80% ma inferiore al 90% ed un contenuto di acqua non superiore al 16%.

Non deve contenere grassi diversi da quelli derivati dal latte.

Non devono essere impiegati agenti di conservazione diversi dal sale comune, se non specificatamente autorizzati dal Ministero della Salute.

Non deve presentare segni d'inquinamento: odore aspro, pungente e fortemente sgradevole. Non deve avere odore e sapore di muffa, gusto amaro, di lievito, di pesce, di bietola, di cavolo e di rapa.

Il burro deve essere confezionato in involucri ermeticamente chiusi all'origine ovvero in involucri sigillati portanti la sigla della ditta confezionatrice e deve attenersi alle leggi vigenti previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;

- gli ingredienti,
- il lotto di produzione;
- la data di scadenza;
- le modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

FORMAGGI STAGIONATI:

→ PECORINO SICILIANO DOP

Il pecorino siciliano assume nomi diversi a seconda del luogo di produzione. Il processo di lavorazione è però quasi identico o varia comunque di poco da zona a zona. A dare un lieve differente sapore è il grado di grasso presente nel latte, l'alimentazione prevalente degli animali, il periodo di produzione o la differente stagionatura. Area di produzione: Sicilia (province di Catania, Enna, Trapani, Caltanissetta, Palermo, Ragusa, Siracusa, Messina, Agrigento).

La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 12 giugno 1996.

Il Pecorino siciliano viene prodotto esclusivamente con latte di pecora e molto spesso può presentarsi nella versione con il pepe nero aggiunto, a grani interi, al momento dell'incanestratura (in questo caso viene chiamato "pipatu"). Il suo colore è forte e caratteristico ed il sapore, con l'età, si fa più piccante e ricco di aroma. Ha pasta bianco-sporco e, in base alle differenti tecniche usate, si può avere la presenza di più o meno grandi occhiature. Il bianco tipico delle produzioni invernali tende a divenire leggermente più giallino nelle produzioni primaverili ed estive. La forma è cilindrica, con le facce leggermente concave e crosta compatta bianco-giallognola.

Il peso è variabile da 4 a 15 kg. Tipo di formaggio: a pasta compatta bianca; stagionatura da 3 a 18 mesi.

→ ASIAGO DOP

Il prodotto deve sottostare al D.P.R. 21/12/78 e D.P.C.M. 3/8/93.

La denominazione del formaggio "Asiago" è riconosciuta come "denominazione di origine", pertanto non è più da considerare "tipica".

La denominazione di origine "asiago d'allevato" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata per affioramento, o di una sola mungitura parzialmente scremata, pure per affioramento, ed ad acidità naturale indotta con aggiunta di fermenti.

È salato a secco o in salamoia leggera e viene usato da tavola o da grattugia.

Può essere denominato mezzano o vecchio a seconda delle caratteristiche dovute alla stagionatura che può arrivare a due anni; forma cilindrica a scalzo basso, diritto con facce piane o quasi piane; peso medio della forma 8 – 12 kg con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta liscia, regolare; pasta compatta, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino; di sapore dolce per il formaggio mezzano; pasta granulosa, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino, a spaccatura concoide, fragrante e di sapore caratteristico per il formaggio vecchio.

Grasso sulla sostanza secca minimo 24%.

Il formaggio a denominazione di origine “asiago” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno nel quale risultano individuati la provenienza e gli estremi del decreto presidenziale con cui è stata riconosciuta la denominazione stessa. Sugli involucri deve risultare l’indicazione della denominazione di origine secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (D.P.R. 22/9/81).

→ FONTINA DOP

Il territorio di produzione della Fontina è quello della Valle d’Aosta, la Regione Autonoma nelle Alpi occidentali, aperta su Piemonte, Vallese, Savoia e Alta Savoia. Vertici e lati sono le montagne più famose d’Europa: Monte Bianco, Monte Rosa, Cervino e Gran Paradiso. Il latte impiegato per la produzione della Fontina, ricavato da vacche di razza Pezzata Rossa e Pezzata Nera Valdostana, deve essere lavorato al massimo entro due ore dalla mungitura, pena la non perfetta riuscita delle forme. Viene utilizzato il latte di ogni singola mungitura senza alcuna scrematura. Viene posto in caldaia, fatto coagulare e lavorato ancora oggi utilizzando tecniche vecchie di secoli. Escluso è pure ogni trattamento termico (pastorizzazione) destinato a una riduzione della carica microbica. Se ne avvantaggiano sapore, aroma e qualità del formaggio. Le forme fresche vengono salate e poste nei locali di maturazione. La stagionatura dura in media 4-5 mesi, quando il prodotto assume il suo tipico gusto dolce, delicato, e la consistenza morbida e fondente della pasta. Nei primi tre mesi le forme, disposte su ripiani di legno d’abete, vengono rivoltate quotidianamente, alternando un giorno di salatura e un giorno di pulitura delle superfici con spazzole inumidite con acqua salata. Quando le forme hanno assorbito circa il 2% di sale, termina la fase di salatura a secco (più usata di quella in salamoia), mentre le regolari operazioni di pulizia della superficie continuano sino a completa maturazione. Questa, segnalata dal progressivo scurirsi della crosta fino ad assumere una tipica colorazione marrone, avviene in locali con caratteristiche peculiari. Temperatura e umidità devono essere adatte a favorire tutta una serie di trasformazioni biochimiche essenziali perché il formaggio acquisti determinate caratteristiche organolettiche. Le forme sono cilindriche e appiattite (diametro 30-45 cm e altezza 7-10 cm). Il peso medio è 8-10 kg ma può raggiungere i 18 kg. La crosta è sottile e di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro. La pasta è molle, ma consistente ed elastica, di colore paglierino più intenso nei formaggi prodotti in estate. Il sapore, dolce, presenta variazioni anche notevoli a seconda del grado di maturazione e dei pascoli di provenienza. E’ comunque sempre delicato e mai piccante o amaro.

→ EMMENTHAL

La denominazione di origine “Emmenthal” spetta soltanto al formaggio fabbricato in Svizzera, in forza del D.P.R. 18/11/53 n° 1099 che ha reso esecutiva la convenzione internazionale di Stresa dell’1/6/51.

Il formaggio Emmenthal viene prodotto in forme molto grandi, di peso medio attorno a 85 kg, con variazione da 60 a 130 kg; diametro fino ad un metro. Crosta dura, colore giallo oro. Pasta compatta, ma morbida, colore giallo – burro. Aroma ricco, occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuti a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione dell’acido lattico, durante 8/12 settimane di stagionatura in ambiente a 23°C. La maturazione si completa, sotto controllo, in 8/10 mesi, con passaggio di sapore da dolce a tipicamente definito. Grasso sulla sostanza secca minimo 45%. Le forme destinate all’esportazione sono marcate “Switzerland”, in colore rosso, a raggiera sulla crosta.

Sui formaggi destinati all’esportazione devono essere riportate:

- L'indicazione del paese di fabbricazione;
- La percentuale minima di materia grassa su secco, rimanendo inteso che per i formaggi che contengono almeno il 45% di materia grassa su secco, l'indicazione della percentuale potrà essere sostituita dall'indicazione "grasso".

Per i formaggi venduti confezionati, queste indicazioni, se non possono essere apposte sul formaggio stesso, lo saranno sull'imballaggio del calcio nello stato in cui questo è presentato al consumatore. Inoltre, i documenti che si riferiscono ai formaggi debbono recare il nome del formaggio.

→ PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il prodotto deve sottostare ai D. D. P.R. 15/7/83, 9/2/90 e D.M. 17/6/57. Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento.

La salatura viene praticata per 20 – 30 giorni circa.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi, anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore (D.P.R. 9/10/90).

Le forme devono avere diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm; peso minimo di una forma kg 24; confezione esterna: tinta scura ed oliatura, oppure gialla dorata naturale; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; aroma e sapore caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore della crosta: circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca: minimo 32%. La mancanza o la differenza di segni distintivi dà luogo a diversità indipendentemente dalle intrinseche caratteristiche del prodotto e delle sue qualità.

Il prodotto deve essere fornito in parti preconfezionate da 100 gr. e da 10 gr grattugiato (D.P.R. 22/9/81). Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

→ PROVOLONE DOLCE

Il prodotto deve essere conforme alle norme fissate dal D.P.C.M. 9/4/93. La denominazione di origine è riservata al formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art. 2 stesso D.P.C.M., ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo descritto all'art. 3.

Dopo la modellatura, la pasta deve essere sottoposta alla salatura in salamoia per un periodo di tempo variante da 12 ore fino a 25 giorni in relazione al peso della forma; la stagionatura (che deve avvenire appendendo le forme in ambienti idonei per temperatura ed umidità) deve essere minimo di trenta giorni. La forma può essere a salame, a melone, tronco – sferica, a pera sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno; il peso da 0,500 kg a 6 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura in genere superiore a tre mesi; crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo – dorato, talvolta giallo – bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura; colore leggermente paglierino; sapore delicato fino alla

stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o di agnello.
Grasso sulla sostanza secca 44%.

FORMAGGI FRESCHI:

I **formaggi** definiti **freschi** come *Mozzarella, Ricotta e Formaggio spalmabile da tavola* dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

→ MOZZARELLA

Formaggio a pasta filata, a maturazione rapida, coagulazione per acidità naturale o per acidità di fermentazione, ottenuto da latte vaccino dovrà sottostare alla Legge 19/2/92 n° 142 ed avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti. Non è annoverato tra i formaggi a denominazione tipica, può contenere pertanto sostanze grasse in percentuale minima non determinata, ed avere un tenore di materia grassa non inferiore al 35%. Per i formaggi freschi a pasta filata il valore massimo di furosina è stato fissato in 12 mg su 100 gr di sostanza proteica; per la mozzarella, sia di latte vaccino che bufalino, resta fissato in 10 mg su 100 gr di sostanza proteica, come stabilito dal regolamento CE 257/98.

Il prodotto deve rispondere alle norme previste in materia di imballaggi ed etichettatura dei prodotti alimentari.

→ RICOTTA FRESCA

La ricotta deve essere ottenuta dal siero di latte intero di pecora e di vacca alimentati con metodo convenzionale.

La composizione della ricotta dovrà essere la seguente: acqua 45%, grasso 32,70%, sostanza proteica 12,10% e ceneri 0,80% e le seguenti caratteristiche microbiologiche: E. coli non superiore a 10/g, Staphylococcus aureus non superiore a 100/g, Salmonella assente in 25 gr.

Il prodotto si intende esente da difetti e/o alterazioni di qualunque natura, quali sapori, odori e colorazioni anomale.

→ FORMAGGIO CREMOSO DA TAVOLA o latticino spalmabile

Trattasi del prodotto della coagulazione acida del latte, non sottoposto a processi maturativi diversi dalla fermentazione lattica; viene ulteriormente arricchito in proteine di origine lattiera. Il ridotto contenuto di grasso è determinato dalla particolare formulazione degli ingredienti lattieri e comporta un aumento delle proteine.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

N.B. Tutti i formaggi freschi dovranno essere consegnati dal fornitore entro tre giorni dalla data di produzione e somministrati agli utenti non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

UOVA FRESCHE DI CATEGORIA "A"

Le uova richieste devono sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 3/5/71 n° 419 e successivi regolamenti CEE n° 1907 del 26/6/90; R. CEE n° 2167 del 21/9/93 e n° 189 del 30/7/96; D.M. 19/6/2002.

Per "uovo" s'intende l'uovo di gallina in guscio adatto al consumo umano.

Le uova fresche appartenenti alla categoria A devono possedere le seguenti caratteristiche:

- peso gr 55/60 (categoria A);
- guscio e cuticola normali, netti ed intatti;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- camera d'aria d'altezza non superiore a 6 mm, immobile (requisito richiesto non solo al momento dell'imballaggio);
- devono essere prive di odori estranei;
- germe con sviluppo impercettibile
- di provenienza da allevamento a terra nazionale, conformi al Regolamento CEE 1274/91.

Le uova delle categoria A non debbono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali od impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5° C.

Tuttavia, non si considerano refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5° C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui si pratica la vendita al minuto o nei locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

Il numero distintivo del centro d'imballaggio per l'Italia è il 4.

La data di vendita raccomandata è il termine ultimo per la vendita delle uova ai consumatori, dopo il quale deve essere previsto un periodo di conservazione a domicilio di almeno 7 giorni. Essa deve essere fissata in modo che le uova della categoria A, quando sono conservate in condizioni adeguate, mantengano le caratteristiche indicate precedentemente sino alla fine del periodo di conservazione in questione. La data di scadenza corrisponde al termine di questo periodo di conservazione.

La dicitura deve essere redatta in modo che non possano sussistere dubbi sul significato delle date in questione.

L'USO DI UOVA, ALBUMI E/O TUORLI PASTORIZZATI/OMOGENEIZZATI è consentito solo se di produzione e di allevamenti italiani o ricadenti all'interno della Comunità Europea.

FARINA, PANE, PASTA, RISO E PANGRATTATO

→ FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00” E TIPO “0”

E' denominato “semola di grano duro”, o semplicemente “semola”, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Queste farine devono rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%; devono avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo “00” e 0,65% il tipo “0” ; proteine minimo 9,00 % il tipo “00” e 11.00% il tipo “0” (N x 5,70); devono essere confezionate in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli sfarinati devono, all'atto dell'immissione in commercio, essere contenuti in sacchi recanti un sigillo che identifichi l'impresa molitrice ed un cartellino che indichi il nome o la ragione sociale, la sede dello stabilimento ed il tipo dello sfarinato, indicandolo con le sole denominazioni di farine di grano tenero tipo “00”, tipo “0”, tipo “1” e sfarinati di grano duro tipo “semola” e tipo “sfarinati”, nonché la data del termine di consumazione.

→ PANE FRESCO DI SEMOLA DI GRANO

È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 4/7/67 n° 580; D. Lgs. 27/1/92 n° 109 art. 22; 31/7/56 n° 1002 e successive modifiche; D.P.R. 30/11/98 n° 502.

L'acqua contenuta all'atto della consegna deve rientrare per ciascuna pezzatura nei valori massimi consentiti dalla legge:

- Pezzatura da 100 gr massimo 31%;
- Pezzatura sino a 70 gr massimo 29%;

Panificazione e consegna devono essere effettuate nella medesima giornata, 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 normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;
- con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

E' vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D.Lvo n° 109/92 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

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

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica 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 l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara o di altro limitrofo, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la “filiera corta”.

La fornitura del pane confezionato in porzioni, deve avvenire con pezzature da 50 gr. con e senza sale.

→ PANE FRESCO DI SEMOLA DI GRANO INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Deve possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 17 Legge n. 580/67 e con le modifiche del D.Lgs. 109/92. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane deve presentare una crosta friabile ed omogenea, avere la mollica asciutta, spugnosa ed elastica; l'imposto del pane dovrà risultare privo di “grumi”. Ogni pezzo di pane dovrà essere confezionato singolarmente.

→ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Sono denominate “pasta di semola di grano duro” e “pasta di semolato di grano duro” i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento d'impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

- Con semola di grano duro ed acqua;
- Con semolato di grano duro ed acqua.

La pasta di semola di grano duro deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in occasione della gara d'appalto; fondamentale anche in questo caso è la definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

La fornitura dovrà riguardare esclusivamente “pasta di semola di grano duro” senza aggiunta di NaCl (sale da cucina) come previsto dal D.M. 12/1/96 n° 119.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo; deve resistere alla frattura ed alla pressione delle dita ed essere in stato di perfetta conservazione. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti; grado di spappolamento < 6%+/-3%, la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura.

→ PASTA SECCA ALL'UOVO

Deve essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola; deve essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo"; deve rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%; inoltre deve avere:

- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua minima di 18 mesi.

→ PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne, freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97).

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registrati CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione.

Il prodotto fresco deve avere al momento della consegna una vita residua di almeno 15 giorni.

→ GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione, di ottime caratteristiche microbiche; dopo la cottura gli gnocchi devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi al D.M. del 31/3/1965 e successive modifiche.

Su ogni confezione deve essere riportata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della data di consegna.

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE. L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua di almeno 15 giorni.

→ RISO FINO E SEMIFINO

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 18/3/58 n° 325 e successive modifiche; D.M. 16/12/58.

Il nome di "riso" è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Il cereale deve essere di produzione nazionale e di varietà rispondente al gruppo fino e semifino.

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua.

→ PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 gr. cad. e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

→ FETTE BISCOTTATE

La denominazione è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti. Non devono essere presenti coloranti artificiali; come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati; devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Il prodotto deve sottostare al D.P.R. 23/6/93 n° 283 art. 2.

Sono richieste:

fette biscottate classiche in confezioni monoporzione da 20 g.

fette biscottate integrali in confezioni monoporzione da 20 g.

fette biscottate aprotiche in confezioni monoporzione da 20 g.

→ BISCOTTI SECCHI

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico.

Tipologie richieste: biscotti secchi in confezione monoporzione.

PRODOTTI ITTICI

→ PESCE FRESCO

Il prodotto deve sottostare ai regolamenti previsti da: R.D. 3/2/901 n° 45; D.P.R. 26/3/80 n° 327: regolamento di esecuzione della L. 30/4/62 n° 283 e successive modificazioni; D.P.R. 2/10/68 n° 1639; D.L. 30/12/92 n° 531, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi; D.M. 27/3/2002; Circ. Minist. 27/5/2002 n°1329.

Il presente decreto stabilisce le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca destinati al consumo umano.

Per prodotti della pesca si intendono tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici.

Ogni lotto dei prodotti della pesca deve essere presentato per verifica all'autorità competente al momento dello sbarco o anteriormente alla prima vendita per verificare se i prodotti sono idonei al consumo umano. Tale verifica consiste in un esame organolettico effettuato mediante campionatura.

I prodotti della pesca che rispettano, circa le condizioni di freschezza, le norme comuni di commercializzazione fissate in applicazione dell'art. 2 del regolamento CEE n°3796/81 sono considerati conformi ai requisiti organolettici richiesti per il rispetto del presente decreto (D.L. 30/12/92 n°531).

Se l'esame organolettico fa sorgere dubbi sulla freschezza dei prodotti della pesca, si può ricorrere ai controlli chimici o microbiologici.

Un particolare riferimento deve essere fatto al tasso di mercurio, il cui tenore medio nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 (1 per alcune specie ittiche) mg/Kg di prodotto fresco (il maggior tasso di mercurio è riscontrabile nella parte superiore del dorso subito dopo la testa) D.M. 9/12/93.

Qualità richieste: acciuga, lampuga (capone), alice, sarda, cefalo, orata, spigola, ricciola, pesce spada, spatola e alalunga.

→ PESCE SURGELATO

La sostituzione del pesce fresco con quello surgelato è da limitare esclusivamente ad irreperibilità sul mercato, e comunque solo dopo autorizzazione da parte del Direttore Sanitario o suo delegato.

Sono soggette alle norme dettate dal D. L.vo n°531 del 30/12/92 e successive modificazioni ed integrazioni che detta le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Si richiede prodotto di pesca mediterranea e lavorazione in stabilimento CE preferibilmente nazionale.

Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica.

Si dovranno utilizzare esclusivamente filetti di pesce surgelati: categoria "EXTRA" (in base al Regolamento CEE 2406/96) e conformi al D. L.vo n° 110/92.

I filetti di pesce surgelati dovranno appartenere ai seguenti generi:

- nasello o merluzzo (merluccius/gadus/macroronus);
- salmone(onchorhinchus);
- platessa (pleuronectes platessa/quadritubercolatus);

- sogliola (solea/dicologlossa/microchirus);

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

Potrà essere richiesta anche la fornitura di molluschi cefalopodi appartenenti ai seguenti generi:

- calamaro (loligo);
- polpo (octopus);
- moscardino (eledone);
- seppia (sepia).

Dovranno essere congelati o surgelati, confezionati in confezioni originali regolarmente etichettate.

Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Potrà essere richiesta inoltre la fornitura di molluschi bivalvi appartenenti ai generi cozza (mytilus) e vongola verace (tapes semidecussatus) che dovranno essere forniti già cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Anche la eventuale fornitura di crostacei dovrà prevedere l'offerta di gamberi (palaemon) cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate provenienti da stabilimento CE.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registrati e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. 327/80 Allegato C).

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

PEZIE E CONDIMENTI

→ ACETO

Il nome di “aceto” o “aceto di vino” è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini aventi grado alcolico superiore a 5°, con una acidità totale corrispondente ad un contenuto di acido acetico compreso tra 6 e 12 grammi per cento millilitri (L. 2/8/82 n° 527) e grado alcolico non superiore a 1,5 per cento in volume e che contiene qualsiasi altro elemento o sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quello della Sanità, rispondente ai requisiti richiesti all'art. 41 D.P.R. 12/2/65 art. 162 (L. 2/8/82 modificata da L. 6/6/86 n° 258).

Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di ACETO DI VINO o ACETO.

Devono inoltre essere indicati:

- Il nome e la sede della ditta produttrice
- Lo stabilimento dove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura “prodotto nello stabilimento di ...” seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nello stessa località deve essere applicata la dicitura “sede e stabilimento di produzione in...” seguita dal nome della località
- La quantità del contenuto reale d'aceto con l'indicazione della sua gradazione d'acidità così espressa: “ contenuto minimo litri... a gradi... di acidità”, con tolleranza del 2,5%
- Gli estremi dell'autorizzazione ministeriale

L'aceto deve essere fornito in bottiglie da lt.1 e deve rispettare la L. 30/4/62 n°283 e successive modifiche.

→ OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Il prodotto deve sottostare a R.D.L. 15/10/25 n° 2033; I. 13/11/60 n° 1407; D.M. 31/10/87 n° 509 in attuazione del Regolamento CEE n° 1915/87 del 2/7/87; Regolamento CEE n° 2568/91 e della Commissione dell'11/7/91; Regolamento CEE n° 1429/92 della Commissione del 26/5/92; Legge 3/8/98 n° 313; Regolamento CEE n° 2815 della Commissione del 22/12/98; D.P.R. 27/10/99 n° 458 (codice alfanumerico per provenienza Italia).

La denominazione “olio extra vergine d'oliva” è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza alcuna tolleranza. Deve avere gusto assolutamente perfetto. È richiesto olio extra vergine di oliva ottenuto in Italia.

È richiesto in confezioni sigillate da 5 litri, da 1,5 litri e in bustine monodose da 10 ml.

→ OLIO DI SEMI

L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato “olio di semi”. Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso: di arachide; di girasole; di mais o di soia. Caratteristiche chimicofisiche: Acidità (% acido oleico) 0.5, n° perossidi

(meq/kg) 1.5, saggio di Kreis negativo. Caratteristiche organolettiche: limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

→ SALE FINO IODATO

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Il tipo richiesto è a cristalli fini e grossi. Il prodotto deve essere corrispondere in tutto alle disposizioni legislative in materia (rif. Circolare Ministero della Sanità Dip. Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica del 30/07/97).

Il sale deve essere confezionato ed etichettato ai sensi del D. M. n. 562 del 10/08/1995.

Il sale consegnato del tipo fino e grosso, deve essere in pacchi del peso di g. 500 e 1.000, in confezioni monodose e confezionato ai sensi dell'art.5 del citato Decreto. Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro.

→ ZAFFERANO

Il nome è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi, del "Crocus sativus L." Il prodotto deve sottostare al R.D.: L. 12/11/36 n° 2217.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre alla indicazione prescritta, il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

La denominazione "zafferano" deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché sulle fatture, sulle polizze di carico ed ogni altro documento destinato a comprovarne la vendita e la somministrazione.

Deve, inoltre, essere conforme alle modalità previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

→ ZUCCHERO SEMOLATO

S' intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile (L. 31/3/80 n°0139).

Esso deve presentarsi bianco, ben cristallizzato, completamente solubile in acqua con contenuto d'umidità inferiore allo 0,1%. Non sono tollerate aggiunte di farina, amido, sostanze coloranti.

Le confezioni, o imballaggi, o etichette, devono riportare in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili (D. Lgs. 27/1/92 n° 109) le seguenti indicazioni:

- la denominazione riservatagli;
- il peso netto totale dei prodotti contenuti nell'imballaggio complessivo deve essere indicato nell'imballaggio stesso. L'indicazione del peso netto può essere sostituita da quello del peso netto minimo;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati per la vendita in Italia;
- il Paese d'origine per i prodotti fabbricati al di fuori della CEE.

Le indicazioni suddette devono figurare in lingua italiana su una delle superfici principali dell'imballaggio.

Lo zucchero deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 5.

SCATOLAME

→ POMODORI PELATI INTERI O A PEZZETTONI, QUALITA' SUPERIORE, BIOLOGICI

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo, privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Devono essere prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876; Riferimenti legislativi: L. 10/3/69 n° 96; D.P.R. 11/4/75 n° 48.

Devono presentarsi di colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei.

Residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%; peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto.

Media del contenuto in bucce, non superiore a 1,5 cm quadrati per 100 gr. di prodotto.

E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente, avente residuo secco non inferiore all'8%; l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto del sale aggiunto, sia non inferiore al 6%.

→ PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA

La passata deve essere prodotta da pomodori biologici, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

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

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

come da D.P.R. n°327/80 art. 64 e D.L. 109 del 22/01/1992 e successive m. i.

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 1 e 5 Kg.

→ DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITA' SUPERIORE

Tale denominazione è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28%. Il prodotto deve sottostare alla L. 10/3/69 n° 96, D.P.R. 11/4/75 n°428. Per "succo di pomodoro" deve intendersi il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro. È vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostituito.

Il doppio concentrato deve avere i seguenti requisiti:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privo di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodoro.

Alle conserve di pomodoro è consentita l'aggiunta di Cloruro di Sodio in misura tale che la percentuale di cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco e l'aggiunta di qualche foglia di basilico.

I contenitori del prodotto di cui sopra, oltre alle mansioni obbligatorie previste dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:

- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da 1 kg.

→ TONNO SOTT'OLIO IN SCATOLA

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536)

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio deve essere utilizzato olio extra vergine di oliva. La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata.

All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

→ THE IN BUSTINE

Il nome di "The" è riservato alle foglie della pianta da Thea di cui si conoscono molte varietà. Il prodotto deve sottostare al R.D. 3/8/890 n° 1045.

Nel tè nero, qualità richiesta, durante il processo di lavorazione delle foglie non vengono inattivati i fermenti ossidanti, cosicché ha luogo l'ossidazione dei polifenoli.

Le foglie del tè, a seconda del periodo di sviluppo in cui vengono raccolte, danno un prodotto più o meno di qualità (sviluppo completo con gemma terminale: prodotto pregiato).

Bisogna sempre tenere presente, tenuto conto della composizione chimica del tè, che in cinque minuti passa in soluzione il 20-25% del tè (sia in foglie che in sacchetto), quindi si ha un infuso abbastanza concentrato sia per quanto concerne il contenuto in caffeina (3,6%) che in tannino (7,3%).

Analogamente a tutti i prodotti alimentari, il tè deve essere conforme al D.Lgs. 27/1/92 n° 109 ed alla Legge 30/4/62 n° 283 e successive modifiche.

→ NETTARE DI FRUTTA (SUCCO E POLPA DI FRUTTA)

È il prodotto non fermentato, ma fermentabile, ottenuto mediante aggiunta d'acqua e di zucchero al succo di frutta concentrato, alla purea di frutta concentrata o ad una miscela di questi prodotti. Tale denominazione può essere sostituita da quella di "succo e polpa di..." per i prodotti ottenuti mediante aggiunta di acqua e zuccheri esclusivamente alla purea di frutta eventualmente concentrata. Esso deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: D.P.R. 18/5/82 n°489 e D.M. 16/6/97 n° 312/R.

Il prodotto deve riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- La denominazione che gli è riservata;
- Tuttavia, per i prodotti provenienti da due o più specie di frutti, tranne nel caso dell'impiego del succo di limone, alle condizioni previste dall'art. 8 stesso D.P.R., primo comma, lettera "e". la denominazione è seguita dalla enumerazione dei frutti utilizzati in ordine decrescente di quantità presente;
- L'elenco degli ingredienti ivi compresi gli additivi;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- La sede dello stabilimento di produzione o confezionamento per prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- La menzione "con polpa" per i prodotti già menzionati, non designati unicamente dalla menzione "succo e polpa";
- Il termine di conservazione.

L'aggiunta di acido I – ascorbico non autorizza alcun riferimento alla vitamina C. Le indicazioni suddette possono essere riportate anche in una o più lingue estere, purchè queste non siano di dimensioni maggiori di quelle in lingua italiana.

Gusti richiesti: pera e pesca.

→ ORZO SOLUBILE

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 4/7/67 n° 580 e successive modifiche. L'orzo solubile deve essere puro al 100%, in polvere istantanea ottenuta dalla solubilizzazione di puro cereale genere botanico *Hordeum*.

Deve essere assolutamente privo di sostanze estranee o alterazioni di qualsiasi genere (particelle terrose, sabbia, semi d'altri cereali).

La tostatura atta a sviluppare particolari aromi non deve essere spinta fino a carbonizzazione o caramellizzazione.

La ricostruzione in acqua di una bevanda per prima colazione deve essere effettuata nel seguente rapporto: 15 gr in un litro d'acqua calda. La solubilità deve essere istantanea,

non si devono osservare residui indisciolti. Colore, sapore ed odore tipici di una bevanda a base d'orzo tostato. Assenza assoluta di germi patogeni.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

→ CONFETTURE DI FRUTTA QUALITA' EXTRA

S'intende per "confettura extra" la mescolanza portata a consistenza gelificata di zuccheri e di polpa di una sola specie o di due o più specie di frutta (D.P.R. 8/6/82 n°401), il cui tenore in materia secca solubile determinato mediante rifrattometro è pari o superiore al 45%.

I prodotti, sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette apposte sui medesimi, conformemente alle norme previste dal D. Lgs. 27/1/92 n° 109, devono riportare:

1. la denominazione di vendita loro riservata completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso; tuttavia, per i prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione "più frutti" o da quella del numero dei frutti utilizzati;
2. l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi;
3. la quantità netta (art. 67 – D. P.R. 327/1980);
4. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
5. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
6. il termine minimo di conservazione;
7. la menzione "frutta utilizzata: gr....per 100 gr" ove la cifra rappresenta, per cento grammi di prodotto finito, i quantitativi di frutta utilizzati;
8. la menzione "zuccheri totali: gr....per 100 gr", art. 6 D. Lgs. 7/5/92 n°400/R.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da gr. 25, vari gusti.

→ ACQUA MINERALE NATURALE

Riferimenti legislativi: D.M. 12/11/1992 n° 542; D.M. 4/8/199 n° 339. Sono considerate "acque naturali" le acque che avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari ed eventualmente proprietà favorevoli alla salute (D.L. 25/1/92 n°105).

La disciplina delle etichette tra l'altro prescrive l'indicazione accanto alla denominazione particolare della dizione "acqua minerale naturale" seguita da menzioni riguardanti eventuali trattamenti che hanno o non hanno modificato il tenore in CO₂.

L'etichetta deve riportare oltre ai risultati delle analisi (da aggiornare entro un periodo di 5 anni), la data ed il laboratorio autorizzato in cui sono state eseguite, il termine minimo di conservazione ("da consumarsi entro...") ed il lotto di imbottigliamento; il contenuto della bottiglia non superare i due litri. Sempre sull'etichetta possono comparire il contenuto di sali minerali e indicazioni o controindicazioni.

E' richiesta un'acqua minerale indicata "poco mineralizzata" (residuo fisso non superiore a 150 mg/l).

L'acqua oligominerale naturale non gasata deve essere fornita in bottiglie da 0.5 L e 1 L.

ALIMENTI DIETETICI

Sono da considerarsi “dietetici” i prodotti alimentari che, allo scopo di rispondere ai requisiti richiesti da diete speciali o di sostituire l'alimentazione ordinaria, subiscono un particolare processo di lavorazione o vengono integrati con protidi, lipidi, glicidi, vitamine, Sali minerali o comunque con sostanze atte a conferire particolari proprietà dietetiche.

I dietetici devono sottostare al D. L. 27/1/92 n° 111 – Attuazione della direttiva 9/398/CEE; L. 30/4/62 n° 283.

Alimenti dietetici richiesti:

- alimenti senza glutine;
- fette biscottate aproteiche;
- fette biscottate aproteiche senza sale;
- pane aproteico tipo pan carré;
- pasta aproteica vari formati;
- polvere per crema multicereali;
- polvere per crema mais e tapioca;
- polvere per crema patate e carote;
- polvere per crema di riso;
- omogeneizzati di carne: manzo, pollo, vitello, pesce, da gr 80 e da gr 120;
- omogeneizzato di legumi da gr 120;
- omogeneizzato di verdure da gr 120;
- omogeneizzati di frutta (vari gusti) da gr 120;
- pastina “primi mesi”, vari formati;
- semolino di grano duro precotto