

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Sommario**1. CEREALI E DERIVATI**

- 1.1. PANE DI SEMOLA**
- 1.2. PANE INTEGRALE**
- 1.3. PANE IN CASSETTA (CARRE')**
- 1.4. PANE GRATTUGIATO**
- 1.5. PASTA PER PIZZA**
- 1.5a PIZZA**
- 1.6. FARINA BIANCA TIPO OO**
- 1.7. FARINA DI MAIS**
- 1.8. GENERI DA FORNO**
- 1.8a CRAKERS, FETTE BISCOTTATE E SIMILI**
- 1.8b GRISSINI**
- 1.9. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI**
- 1.9a BISCOTTI FROLLINI**
- 1.9b BISCOTTI SECCHI**
- 1.9c CROISSANT**
- 1.9d CROSTATINA**
- 1.10. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
- 1.11. PASTA INTEGRALE**
- 1.12. PASTA ALL'UOVO**
- 1.12.a PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO DI CARNI, DI PRESCE, DI RICOTTA O FORMAGGI**
- 1.13. RISO RIBE PARBOILED**
- 1.14. GNOCCHI DI PATATE**
- 1.15. SEMOLINO**
- 1.16. ORZO PERLATO**
- 1.17. FARRO DECORTICATO**

2. CARNE

- 2.1. CARNI SOTTOVUOTO – CARATTERISTICHE**
- 2.2. BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO DI 1° QUALITA'**
- 2.3. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI BOVINO ADULTO**
- 2.4. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO**
- 2.5. TAGLI DI CARNE DI BOVINO ADULTO INDICATI PER LE PREPARAZIONI**
- 2.6. POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI**
- 2.7. COSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI**
- 2.8. FESA DI TACCHINO FRESCA REFRIGERATA**
- 2.9. CONIGLIO CONGELATO**

3. AFFETTATI

- 3.1. BRESAOLA**
- 3.2. PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI**
- 3.3. PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO**

4. LATTE E DERIVATI

- 4.1. LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ
- 4.2. LATTE UHT - INTERO - PARZIALMENTE SCREMATO - SCREMATO
- 4.3. BURRO
- 4.4. PANNA PASTORIZZATA o U.H.T.
- 4.5. YOGURT MAGRO, PARZIALMENTE SCREMATO, INTERO, ALLA FRUTTA (SIA MAGRO CHE PARZIALMENTE SCREMATO CHE INTERO) - CONFEZIONI DA GR. 125
- 4.6. DESSERT
- 4.7. BUDINO
- 4.8. GELATI – COPPETTE MONOPORZIONE
- 4.9. RICOTTA
- 4.10. FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI - CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE
- 4.11. FORMAGGI FRESCHI
 - FORMAGGI FRESCHI: TIPO LINEA - TIPO ANNABELLA
 - CACIOTTA FRESCA
 - CRESCENZA
 - ROBIOLA
 - STRACCHINO
 - PRIMOSALE
- 4.12. FORMAGGI A MEDIA MATURAZIONE E STAGIONATI
 - FONTINA
 - TALEGGIO
 - ASIAGO
 - ITALICO
 - EMMENTHAL
 - EDAMER TEDESCO
 - FONTAL
 - GRANA PADANO
 - PARMIGIANO REGGIANO
 - FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO
- 4.13. FORMAGGI A PASTA FILATA
 - MOZZARELLA / FIORDILATTE
 - CACIOCAVALLO
 - VASTEDDA
- 4.14. FORMAGGI A PASTA ERBORINATA
 - GORGONZOLA
- 5. UOVA
- 5.1. UOVA FRESCHE DI GALLINA
- 5.2. OVOPRODOTTI PASTORIZZATI, REFRIGERATI O CONGELATI
- 6. LEGUMI SECCHI
- 6.1. CECI SECCHI
- 6.2. FAGIOLI SECCHI
- 6.3. LENTICCHIE SECCHIE
- 7. SURGELATI, SURGELATI ITTICI, PRODOTTI ITTICI FRESCHI E PREPARATI DEL MARE.
- 7.1. PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE
- 7.2. PESCE SURGELATO – CARATTERISTICHE
- 7.3. PESCE FRESCO FILETTATO
- 7.4. PREPARATO ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA
- 7.5. VERDURA SURGELATA

- 7.5a. FAGIOLINI SURGELATI
- 7.5b. ZUCCHINE SURGELATE - BIETOLE SURGELATE - SPINACI SURGELATI - CUORI DI CARCIOFO SURGELATI - ASPARAGI PUNTE SURGELATE - PATATE SURGELATE - CAROTE SURGELATE
- 7.5c. PISELLI SURGELATI
- 7.5d. VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE
- 7.5 e. MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)
- 8. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - CARATTERISTICHE
- 8.1. FRUTTA FRESCA
 - ARANCE
 - LIMONI
 - MANDARINI E CLEMENTINE
 - ALBICOCCHIE
 - KIWI
 - ANGURIA
 - BANANE
 - CILIEGIE
 - FRAGOLE
 - MELE
 - MELONE
 - PESCHE E NETTARINE
 - UVA DA TAVOLE
 - SUSINE
- 8.2. ORTAGGI FRESCHI, TUBERI E BULBI
 - AGLIO
 - ASPARAGI
 - BIETOLE DA COSTE(COSTINE) O ERBETTE
 - CARCIOFI
 - CAROTE
 - CAVOLFIORI
 - CAVOLI,CAVOLI CAPPUCCI, VERZE
 - CETRIOLI
 - CICORIE E BIETOLE
 - CIPOLLE
 - FAGIOLI FRESCHI
 - FAGIOLINI
 - FINOCCHI
 - LATTUGHE, INDIVIA, SCAROLA, RADICCHIO, RUCOLA
 - FUNGHI COLTIVATI
 - MELANZANE
 - PEPERONI
 - PATATE
 - POMODORI
 - SPINACI
 - SEDANO
 - ZUCCHE
 - ZUCCHINE
- 8.3. CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

8.4. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

9. OLII E CONDIMENTI

9.1. OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA

9.2. ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO

9.3. SALE/ SALE IODATO

10. CONSERVE E SEMICONSERVE

10.1. MARMELLATE

10.2. MIELE

10.3. POMODORI PELATI

10.4. TONNO SOTT'OLIO

10.5. SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca etc.)

10.6 SUCCHI FRESCHI

11. ACQUA

11.1. ACQUA MINERALE NATURALE

12. PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

12.1 PRODOTTI SENZA GLUTINE

12.1a BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI SENZA GLUTINE

12.2. ALIMENTI APROTEICI

12.3. ALIMENTI PER LATTANTI E DI PROSEGUIMENTO

12.3a OMOGENEIZZATI DI CARNE, DI PESCE

12.3b OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, VERDURA

12.3c BISCOTTO GRANULARE

12.3d BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

12.3e PASTINA PRIMA INFANZIA

13. VARIE

13.1 CAMOMILLA IN FILTRI MONODOSE

13.2 THE IN FILTRI MONODOSE

13.3 ORZO SOLUBILE

13.4 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

13.5 ZAFFERANO

13.6 ZUCCHERO SEMOLATO

14. REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE

15. INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI PRONTI

1. CEREALI E DERIVATI

1.1. PANE DI SEMOLA

Deve essere utilizzato esclusivamente un impasto composto di farina di grano duro, acqua , lievito naturale (in quantità non superiore all' 1%) con aggiunta di sale comune in modica quantità, e con una percentuale di umidità non superiore al 29 % secondo le modalità previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche ed integrazioni . Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera, cotto adeguatamente, non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa
- alla rottura con le mani, o al taglio, il pane 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, odore di rancido di farina cruda, di muffa o altro
- non devono esserci bruciature

Non è consentito l'impiego di alcun additivo nella produzione del pane

La fornitura del pane confezionato in singole porzioni , deve avvenire con pezzature da 50 gr , con o senza sale , secondo le esigenze dell' utenza.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione, riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

TRASPORTO

il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti e lavabili con adeguata copertura .

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane o di altri alimenti simili (pasta, biscotti ecc.) e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

1.2. PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, deve essere prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti,

conservanti od altro.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalle leggi vigenti e successive modifiche, e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge ed è massimo 29 % per le pezzature fino a 70 gr.

il pane deve essere confezionato a singola porzione e trasportato in contenitori di materiale idonei a venire a contatto con gli alimenti e lavabili con adeguata copertura .

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

crosta dorata e croccante

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 deve essere fornito in pezzature da 50 gr.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalle normative in vigore nel caso si tratti di pane speciale.

1.3. PANE IN CASSETTA (CARRE')

Deve presentarsi ben lievitato e al giusto grado di cottura, in confezioni sigillate integre. Deve essere esente da muffe, rammollimenti o altre alterazioni, consegnato in confezioni minime di 400 gr. e massimo da 1 Kg. Etichettatura : Devono essere riportare tutte le informazioni obbligatorie previste dal Regolamento UE 1169/2011

1.4. PANE GRATTUGIATO

Deve essere conforme alla legge 04.07.1967 n. 580 e successive modifiche ed integrazioni. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Etichettatura : Devono essere riportare tutte le informazioni obbligatorie previste dal Regolamento UE 1169/2011

1.5. PASTA PER PIZZA

Deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Se confezionata o congelata l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Regolamento UE 1169/2011 .

1.5a.PIZZA

Deve essere prodotta con farina di tipo 0 , a lievitazione naturale(con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox. Ingredienti: farina di tipo 0 , mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale (modica quantità). Non è ammesso l'uso di additivi né grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n. 209 del 27.02.96 e successive modifiche ed integrazioni.

Condizioni generali:

- produzione di giornata
- spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme
- la pizza non deve presentare zona di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento, né fessurazioni o scalfiture.

Le modalità di trasporto devono garantire le temperature previste dal DPR 327/80 e i requisiti igienici di cui al Regolamento CE 852/04.

1.6. FARINA BIANCA TIPO OO

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla Legge 580/67 e succ. modifiche ed integrazioni. La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, come previsto dalle normative. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare le etichettatura confacente al Reg.to CE 1169/2011.

1.7. FARINA DI MAIS

Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla Legge 580/67. Per quanto riguarda le caratteristiche bromotologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezione e le modalità di trasporto si fa riferimento alla "farina bianca". La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla legge.

1.8. GENERI DA FORNO

La lavorazione e la conservazione dei prodotti offerti dovranno essere effettuate secondo i più razionali criteri moderni ed in conformità delle norme della legislazione vigente relativa ai generi alimentari del gruppo. Ogni confezione dovrà tassativamente recare o stampigliato sul contenitore o su apposta etichetta, la denominazione della ragione sociale della ditta e le caratteristiche dei prodotti e comunque tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg.to UE 1169/2011, comprese le modalità d'uso e di conservazione.

1.8a.CRAKERS, FETTE BISCOTTATE E SIMILI

Prodotti con farina derivata da frumento tipo 0 e/o di tipo 1 e/o di tipo 2 e/o di tipo integrale; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge. Devono essere conformi al DPR n. 283 del 23 giugno 1993. Le confezioni devono essere chiuse , riportanti tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg.to UE 1169/2011. I grassi impiegati devono

essere grassi vegetali non idrogenati; Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Confezione monoporzione: gr. 30.

1.8b.GRISSINI

Prodotti con farina derivata da frumento tipo 0 e/o di tipo 1; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge. Preparati in conformità alla Legge n. 580 del 04.07.1967 e art. 6 DPR n. 502 del 30.11.1998. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg.to UE 1169/2011. Confezione monoporzione: gr. 30

1.9. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

S'intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais . Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni obbligatorie previste dal Reg.to UE 1169/2011 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

1.9a.BISCOTTI FROLLINI

Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Non devono presentare difetti e rotture superiori al 10 %.

Il prodotto deve essere consegnato in monoporzioni da 30 gr , sigillate, intatte ed esenti da difetti. Le confezioni dovranno riportare etichette come da normative vigenti.

1.9b. BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti di legge, indicando, cioè, il peso netto, l'elenco degli ingredienti, la ditta produttrice, le modalità di preparazione, la data di scadenza, il luogo di produzione etc. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I biscotti non devono presentare , in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali,
- eccesso di umidità
- non devono essere alterati per il riscaldamento

Caratteristiche della confezione: I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei a venire a contatto con gli alimenti; le confezioni devono risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere o da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture. Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ad utenti allergici. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011 e al D.leg. n. 77 del 16 febbraio 1993. Devono essere

confezionati in monoporzioni da 30 gr.

1.9c. CROISSANT

Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole, sigillate, intatte ed esenti da difetti. Devono riportare etichette come da normative vigenti. Devono essere confezionati in monoporzioni da 70 gr.

1.9d.CROSTATINA

Devono essere secche e a basso contenuto di grasso, non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole, sigillate, intatte ed esenti da difetti. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011 e al D.leg. n. 77 del 16 febbraio 1993. Devono essere confezionati in monoporzioni da 40 gr.

1.10. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve avere i requisiti conformi a quanto previsto dalla Legge n. 580 del 04.07.1967 e DPR 187/2001 e successive modifiche ed integrazioni. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igieniche previste dal Reg.to CE 852/2004. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1129/2011. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- ◆ presenza di macchie bianche e nere
- ◆ bollature o bolle d'aria
- ◆ spezzature o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, 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. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- ◆ tempo di cottura
- ◆ resa (aumento di peso con la cottura)
- ◆ tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- ◆ tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'assenza di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e al massimo da 5 Kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR n. 777/1982 e successive modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg.to CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Considerato che il tempo di sosta per le operazioni di porzionamento, trasporto e distribuzione varia da 15 a 30 minuti, è necessario che per ogni tipo di pasta si garantisca l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfaccimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza. La pasta tende a continuare la cottura anche dopo scolata, diventando scotta e

collosa; quindi è necessario controllare bene i tempi di cottura e distribuzione per ridurre i problemi di accettabilità

N.B.: per quanto riguarda il tempo massimo di cottura, la pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti; la prova di cottura potrà essere effettuata in una cucina a discrezione dell'Amministrazione, bollendo la pasta in acqua, senza sale, nel rapporto di 1 a 10 (100 gr di pasta : 1000 ml di acqua), e osservandone l'aspetto dopo 15 o 20 minuti, a seconda del formato: la pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa, o intorbidire l'acqua.

1.11.PASTA INTEGRALE

Deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR n. 187/01; in particolare deve essere prodotta con farina integrale e deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

E' accettata anche la seguente composizione:

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

Se indicata come prodotto dietetico, deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità. Le confezioni devono essere integre, sigillate. Devono essere indicate le indicazioni obbligatorie del Reg.to UE 1169/2011

1.12.PASTA ALL'UOVO

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

Additivi: Non ammessi.

Caratteristiche del prodotto: Secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max: 12,50%
- Acidità max: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12,50% su s.s.

Imballaggio:

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la

costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777,
sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

1.12.a. PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO DI CARNI,DI PESCE,DI RICOTTA O FORMAGGI

deve essere fornita in confezione originale chiusa di pezzatura da 0,500 gr a kg.1,00 esclusivamente da produttori riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/04(ex 537/091) ed essere in regola con la normativa vigente sulla tracciabilità ed etichettatura prescritta dal Reg.Ce n°1169/11 con particolar riguardo agli allergeni ed agli additivi utilizzati,di cui la ditta produttrice deve fornire idonea documentazione; le paste farcite devono essere trasportate nel rispetto della catena del freddo con idonei mezzi refrigerati e consumate entro la data di scadenza;
Qualora vengano fornite paste alimentari farcite surgelate,valgono le norme riportate alla voce merceologica dei surgelati.

1.13. RISO RIBE PARBOILED

Deve avere caratteristiche conformi alle prescrizioni di legge.

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

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

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

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

Deve presentare i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico: Fino
- tolleranze consentite: grani spuntati 5
- grani striati rossi 3 %
- deformità naturali 10 %
- impurità varietali 5 %
- rotture 5 %
- tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01 % e sostanze vegetali commestibili 0,1 %
- lunghezza: 6.50 mm
- larghezza : 2.58 mm
- grossezza: medio
- forma: affusolato
- perlatura: centro laterale, poco estesa
- striscia: breve
- dente: poco pronunciato
- sezione: schiacciata
- tempo di gelatinizzazione: 18' 78"
- tempo di cottura: medio 18' – 20'
- resa cottura: 3.87 (volume)
- sostanze perse alla cottura: 10.37 %

1.14. GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Caratteristiche del prodotto: Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70%. Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi. Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere

Etichettatura: Conforme al Reg.to UE 1169/2011

Imballaggio: Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n.1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto: Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

1.15. SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg.to 1169/2011

1.16. ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere una granella uniforme, integra e pulita, non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e rispondere ai requisiti previsti dalla legge 580/67 e successive integrazioni ; deve essere privo di residui di fitosanitari usati in fase di produzione o stoccaggio. I granelli d'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777/1982 e successive modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg.to CE 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011.

1.17. FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico, e deve rispondere ai requisiti di legge.

2.CARNE

2.1.CARNI SOTTOVUOTO – CARATTERISTICHE

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

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

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Per scarto si intende: grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La carne deve essere priva di residui di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle normative in vigore.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alle leggi vigenti ai sensi e per quanto disposto dal Reg.CE n°1169/20111 e dai Reg.CE n°1760/2000 per le carni bovine;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione ai sensi del Reg.CE n°1935/2004 e DM 21/03/20114;

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione, devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento, e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

2.2.BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO DI 1° QUALITA'

Condizioni generali:

- ◆ deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica
- ◆ deve provenire da allevamenti nazionali.
- ◆ deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
- ◆ deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni o di altri residui di sostanze non consentite così come dichiarato nella dichiarazione di qualità della selezione e qualifica dei fornitori acquisita con le dichiarazioni sulle informazioni sulla catena alimentare.
- ◆ deve essere trasportata secondo le disposizioni di legge vigenti e successivi aggiornamenti, con temperature, durante il trasporto, non superiore ai +7°C
- ◆ deve essere conservato, sino al momento della cottura, a temperatura inferiore ai +4°C
- ◆ deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- ◆ deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche).

Le carni devono provenire da animali non appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi delle leggi in vigore.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive vigenti.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale, che deve essere di circa 18 mesi.

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

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

2.3.TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI BOVINO ADULTO

Per le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche, saranno da utilizzarsi i seguenti tagli del quarto anteriore di bovino adulto:

FESONE DI SPALLA

Muscoli: gruppo degli anconei e parte posteriore del deltoide

Base ossea: angolo scapolo-omerale

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con porzione prossimale delle costole (4-5 cm)

Per tutti i tagli sopra riportati valgono le caratteristiche descritte per la carne di Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

La resa in cottura non dovrà essere inferiore al 70 % del peso a crudo.

2.4.TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO

Per le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche, saranno da utilizzarsi i seguenti tagli del quarto posteriore di bovino adulto:

CONTROFILETTO

Muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso e traverso spinoso, lungo costali e intercostali

Base ossea: emivertebre lombari e ultime 5 emivertebre dorsali con relative porzioni prossimali delle coste (5-10 cm)

FETTA DI MEZZO o SOTTOFESA

Muscoli: parametrale, bicipite femorale

Base ossea: femore (parte esterna)

NOCE

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

Base ossea: femore e rotula.

SCAMONE

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

Base ossea: fossa sacroiliaca.

Per tutti i tagli di carne utilizzati valgono le caratteristiche descritte per la carne di bovino adulto; inoltre, tutti i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

La resa in cottura non dovrà essere inferiore al 70 % del peso della carne a crudo.

2.5. TAGLI DI CARNE DI BOVINO ADULTO INDICATI PER LE PREPARAZIONI

PREPARAZIONI	TAGLI
BISTECCHES	NOCE/SCAMONE
BOLLITO	REALE
BRASATO	SOTTOFESA
CARNE TRITA	SPALLA / REALE
SPEZZATINO	SPALLA / REALE
ROAST BEEF	CONTROFILETTO

2.6. POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Caratteristiche:

- ◆ polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale
- ◆ polli di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile
- ◆ privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale
- ◆ zampe tagliate a ½ cm circa sotto l'articolazione tarsica
- ◆ i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio
- ◆ la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti
- ◆ le frattaglie, pulite e lavate, vengono accettate a parte e il peso incluso in quello totale
- ◆ la macellazione deve essere recente e non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore
- ◆ alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera
- ◆ il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi
- ◆ il dissanguamento deve risultare completo
- ◆ il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
- ◆ il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve avere residui di antibiotici
- ◆ la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuità, né ecchimosi o macchie verdastre
- ◆ la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, ma non flaccida, né infiltrata di sierosità
- ◆ devono provenire da allevamenti nazionali
- ◆ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito nelle normative in vigore.

2.7.COSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Condizioni generali:

- ◆ devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- ◆ devono provenire da allevamenti nazionali
- ◆ le carcasse devono essere regolarmente etichettate ai sensi del Reg.CE n°1334/08 e recare il marchio di identificazione dello stabilimento di macellazione;
- ◆ devono essere trasportati secondo le disposizioni vigenti, con temperature non superiore a +4°C
- ◆ devono appartenere alla Classe A
- ◆ devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- ◆ non devono aver subito azione di sostanze estrogene
- ◆ le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica od anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito nelle normative in vigore.

2.8.FESA DI TACCHINO FRESCA REFRIGERATA

Condizioni generali:

- ◆ deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- ◆ deve provenire da allevamenti nazionali
- ◆ sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie)
- ◆ le carcasse devono presentare il bollo sanitario dell'avvenuta visita sanitaria
- ◆ devono essere trasportate secondo le disposizioni vigenti, con temperature durante il trasporto non superiore ai +4°C
- ◆ devono presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine
- ◆ non devono aver subito azione di sostanze estrogene
- ◆ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi
- ◆ non devono essere trattati con antibiotici
- ◆ deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive CEE in vigore.

2.9.CONIGLIO CONGELATO

I conigli devono essere di prima qualità, freschi, provenienti da allevamenti nazionali, totalmente eviscerati, di peso medio variante tra i Kg 2 e i Kg 1,800 cadauno.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni intatte e sigillate.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

La carne deve provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti idonei ed autorizzati a norma delle disposizioni CEE; la Ditta aggiudicataria deve produrre idonea certificazione in tal senso.

3.AFFETTATI

3.1. BRESAOLA

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

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

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

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

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

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

3.2.PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, come da disposizione vigenti, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Il prodotto deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- ◆ il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può anche essere preventivamente sgrassato
- ◆ la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- ◆ il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- ◆ la fetta deve essere compatta, di colore roseo e senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- ◆ non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti

- ◆ gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle disposizioni vigenti e successive modifiche
- ◆ l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62 %.

3.3.PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISSOSTATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle leggi vigenti, relative alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve presentare le caratteristiche previste dalla legge.

Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 Kg.

La forma della confezione può essere variabile.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (tali pesi sono riferiti a prosciutto con osso).

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55-58 %.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alle disposizioni vigenti.

I salumi da fornire in monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo le vigenti disposizioni.

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

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

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui non devono superare le quantità previste.

4. LATTE E DERIVATI

4.1. LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ;

All'aspetto deve presentare colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole;

Caratteristiche:

Il latte crudo deve provenire da allevamenti conformi ai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e al D.M. 185/1991. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo. Il trattamento termico ed il confezionamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Relativamente ai limiti microbiologici il latte fresco pastorizzato, essere conforme, a quanto previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Reg. CE 1041/2007, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n.1041/2007.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare per la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.

4.2. LATTE UHT - INTERO - PARZIALMENTE SCREMATO - SCREMATO

Dal punto di vista normativo si applicano le stesse norme del latte pastorizzato. Sui contenitori deve essere riportato ben visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

4.3. BURRO

Prodotto richiesto: Burro di centrifuga Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I^a qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione: -acqua: 11,38 % -grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%) - albumine e lattosio: 0,54 % - ceneri: 0,13 %. Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche nei limiti previsti dalla normativa vigente. Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune). Si richiede in pani e in monoporzioni da 10 g cadauna.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione /CE. Relativamente ai limiti microbiologici questi devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e 1041/2007/CE.

4.4. PANNA PASTORIZZATA o U.H.T.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE N. 1169/2011, al D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00. Contenuto grasso minimo: - panna da cucina 20% - panna da montare 30% Non devono essere presenti additivi. È consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

4.5. YOGURT MAGRO, PARZIALMENTE SCREMATO, INTERO, ALLA FRUTTA (SIA MAGRO CHE PARZIALMENTE SCREMATO CHE INTERO) - CONFEZIONI DA GR. 125

Tipo di prodotto richiesto:

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino; Yogurt parzialmente scremato naturale o alla frutta; Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino. Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

All'aspetto deve presentare: - Sapore lievemente acidulo, ma gradevole; - Consistenza liquida-cremosa; - Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (1-5 x 10⁶ /g) e le caratteristiche della confezione (125 gr.), relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Gli additivi devono essere assenti e non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. - pH: da 3,5 a 4 - Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

4.6. DESSERT

"Dessert di latte e uova aromatizzato al limone o crema al limone". Ingredienti: latte - zucchero - crema di latte - uova 11% - latte scremato in polvere - proteine del latte - amido modificato - aroma di limoni. Il prodotto deve essere di consistenza morbida, già cotto, pronto per l'uso. Confezioni monodose.

4.7. BUDINO

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono essere conformi al Reg. CE N. 1169/2011, ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 dal D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti per le parti applicabile dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004.

4.8. GELATI – COPPETTE MONOPORZIONE

Caratteristiche generali:

- ◆ devono corrispondere alle caratteristiche previste dalle normative in vigore e successive modifiche
- ◆ devono essere trasportati e conservati rispettando le normative vigenti
- ◆ devono presentare carica microbica nei limiti di legge
- ◆ i gelati sono quelli di gusto cioccolato/panna-vaniglia o fragola/limone, contenuti in coppette da 45-50 gr. ognuna
- ◆ il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche
- ◆ le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate e consentite dalle vigenti leggi in materia
- ◆ non devono contenere coloranti e/o insaporitori chimici o comunque non naturali, né glutine
- ◆ le confezioni devono riportare le indicazioni di legge, devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, così da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate; ognuna di esse deve infine recare, in modo leggibile, la data di scadenza del prodotto.

4.9. RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto,
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;

4.10. FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI - CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

È il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte. Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici. La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita. I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Tutti i formaggi devono

essere prodotti, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 successive modifiche ed integrazioni. Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua. Il trasporto avverrà con mezzi idonei (Reg. CE 852) ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° C e 4° C, D.P.R. n. 327/ Allegato C. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

L'etichettatura di tutti i prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche, D. Lgs. 68/00, Reg (CE) 1924/2006 al Reg. CE N. 1169/2011 e a quanto previsto, per quanto applicabili, ai Reg. CE 852 e 853 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II del reg CE 1169/11 o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata, l'indicazione degli allergeni deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, quantità di prodotto sgocciolato,;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1 del reg CE 1169/11;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26 del reg CE 1169/11;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolimetrico volumico effettivo;
- l) dicitura di identificazione del lotto;
- m) una dichiarazione nutrizionale;
- n) numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento.

I prodotti sotto elencati deve essere scelti tenendo in considerazione non soltanto la qualità, il valore energetico, gli equilibri nutrizionali e dietetici degli stessi, ma anche la cosiddetta "filiera corta".

4.11. FORMAGGI FRESCHI

hanno subito un brevissimo (Caprini, Primo Sale) o breve (Crescenza; Robiolone, ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.

FORMAGGI FRESCHI: TIPO LINEA - TIPO ANNABELLA

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale; -
- non devono presentare gusti anomali ad inacidimento o altro; -
- devono essere forniti in confezioni chiuse; -
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

CACIOTTA FRESCA

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

CRESCENZA

Caratteristiche: - prodotta da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.; - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

ROBIOLA

Caratteristiche: - prodotta da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.; - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n. 109; - deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro. Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%.

PRIMOSALE

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino intero o ovi-caprino ed essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni legislative in vigore. Il formaggio deve portare la data di scadenza sull'involucro ed essere trasportato nel rispetto delle norme vigenti.

Deve presentare colore paglierino e piccole occhiature sede di grasso.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta, devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

4.12. FORMAGGI A MEDIA MATURAZIONE E STAGIONATI

I formaggi a media maturazione presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italico, Caciotte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi freschi.

I formaggi stagionanti sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino). In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.

FONTINA

Caratteristiche: - prodotta da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; - la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55. 5.9

TALEGGIO

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg 1,700-2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane. Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino; - il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.; - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; - non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche; - deve presentare buone caratteristiche microbiche; - la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

ASIAGO

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità. La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi. Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi; Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino; - non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

ITALICO

Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino; - formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco di pasta molle unita. deve presentare pasta di colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita, deve avere sapore dolce. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Caratterizzato da diversi nomi brevettati e coagulazione in piccole partite. Inoltre, non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche; - deve presentare buone caratteristiche microbiche; La ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Il prodotto deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione; Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino fresco; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); - deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

EDAMER TEDESCO

Prodotto con latte intero pastorizzato, formaggio a pasta semi dura deve essere resistente alla pressione, al taglio deve presentarsi asciutto e mantenere la forma, confezionato in involucro tipo cryovac. merceologico di riferimento per la ristorazione scolastica.

FONTAL

Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o

altre cause; - deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; - la denominazione fontal è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche: - formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 1269 del 30/10/1955; - il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro; - non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; - stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; - deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano"; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; - il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO

Formaggio a pasta dura, crudo, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco. Viene stagionato per almeno quattro mesi. Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica, a facce piane o leggermente concave; forma da 4 a 12 kg, crosta bianco giallognola, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata (canestrata); pasta compatta, bianca o paglierina, con limitata occhiatura; sapore piccante caratteristico; grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

4.13. FORMAGGI A PASTA FILATA:

questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili; - il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.; - deve presentare buone caratteristiche microbiche; - non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro; - i singoli pezzi devono essere interi e compatti; - dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia e la pasta dovrà essere morbida, biancopaglierina; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

CACIOCAVALLO

Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo per il formaggio destinato al consumo da tavola non deve essere inferiore al 40%, per quello con stagionatura superiore a mesi 6 non deve essere inferiore al 38%; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; Secondo la necessità relativa alla tabella dietetica, deve essere fornito semistagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi).

VASTEDDA

La Vastedda è un formaggio di pecora a pasta filata che va consumato fresco. presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm;
- peso: compreso tra 500 e 700 gr. in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro;
- pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione;
- aroma: caratteristico del latte fresco di pecora;
- sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca;
- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca.

4.14. FORMAGGI A PASTA ERBORINATA

(Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

GORGONZOLA

Formaggio tipico (D.P.R. 1269 del 30 ottobre 1955); prodotto da puro latte vaccino fresco: il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere gorgonzola dolce a muffa grigia; la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle; deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento;

5 UOVA

5.1. UOVA FRESCHE DI GALLINA

Devono essere uova fresche di gallina di produzione nazionale allevate a terra.

Devono essere conformi alle normative in vigore e successive modifiche.

Categoria qualitativa: A.

Categoria di peso: 3 = 60-65 gr.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- ◆ il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce
- ◆ il numero distintivo del centro di imballaggio
- ◆ la categoria di qualità e di peso
- ◆ il numero di uova imballate
- ◆ la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e di utilizzazione e/o la data di imballaggio
- ◆ il sistema di allevamento utilizzato

L'indicazione della data di deposizione e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto

Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ◆ guscio e cuticola: normali, intatti

- ◆ camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm. Immobile
- ◆ albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- ◆ tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- ◆ germe: sviluppo impercettibile
- ◆ odore: esente da odori estranei

5.2. OVOPRODOTTI PASTORIZZATI, REFRIGERATI O CONGELATI

Caratteristiche:

- ◆ prodotti costituiti da uova di gallina sgusciate ed utilizzate interamente (tuorlo + albume), che hanno subito un trattamento termico di risanamento (pastorizzazione), per assicurarne la salubrità, commercializzati allo stato refrigerato o congelato.
- ◆ Se si tratta di ovoprodotti pastorizzati refrigerati, dovranno essere trasportati e conservati a temperature comprese tra 0°C e +4°C; se si tratta di ovoprodotti pastorizzati e congelati, dovranno essere trasportati a temperature non inferiori a - 15°C, e conservati a temperature di -18°C.
- ◆ Devono essere conservati e commercializzati in confezioni originali suggellate, sulle quali figurino, oltre alle indicazioni previste dalla legge, anche il trattamento cui i prodotti sono stati sottoposti e la sigla di identificazione della partita.
- ◆ La produzione, il commercio, la conservazione e l'impiego degli ovoprodotti dovranno essere conformi a quanto prescritto dal Ministero della Sanità; in ogni caso, per i limiti di contaminazione microbica si faccia riferimento alle allegate tabelle microbiologiche, voce: uova fresche.

6. LEGUMI SECCHI

6.1. CECI SECCHI

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- ◆ puliti
- ◆ di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma
- ◆ sani, e non devono presentare attacchi di parassiti, vegetali o animali
- ◆ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- ◆ privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- ◆ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- ◆ il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta
- ◆ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

CULTIVAR richieste:

- ◆ Cottolo
- ◆ Migno
- ◆ Principe

6.2. FAGIOLI SECCHI

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- ◆ puliti

- ◆ di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma
- ◆ sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali
- ◆ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- ◆ privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- ◆ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- ◆ il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- ◆ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)
- ◆ calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm

CULTIVAR richieste:

- ◆ Borlotto
- ◆ Scozzese
- ◆ Cannellino
- ◆ Fagiolo di Spagna
- ◆ Fagiolo di Lima

6.3. LENTICCHIE SECCHIE

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- ◆ puliti
- ◆ di pezzatura omogenea: sono ammessi leggeri difetti di forma
- ◆ sani e non devono presentare attacchi di parassiti animali o vegetali
- ◆ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- ◆ privi di residui di pesticidi utilizzati in fase di produzione o stoccaggio
- ◆ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- ◆ il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- ◆ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

CULTIVAR richieste:

- ◆ di Villalba
- ◆ Leonessa
- ◆ di Altamura
- ◆ di Mormanno
- ◆ di Castelluccio

7. SURGELATI, SURGELATI ITTICI, PRODOTTI ITTICI FRESCHI E PREPARATI DEL MARE.

7.1 PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs. n.493/95, Reg. CE n. 37/2005 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche; in particolare le confezioni devono:

1. assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
2. assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg.to UE 1169/20011 e dal D.

Lgs. 27/1/92 n.110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti surgelati non devono presentare:

- a. alterazione di colore, odore o sapore;
- b. bruciature da freddo;
- c. fenomeni di putrefazione profonda;
- d. parziali decongelazioni;
- e. ammuffimenti;

7.2 PESCE SURGELATO

Caratteristiche

I prodotti ittici surgelati devono recare le indicazioni di cui al Reg.CE n°1379/2013 in tema di etichettatura dei prodotti ittici(zona e metodo di pesca ecct..)

Il pesce surgelato deve essere costituito da filetti di PLATESSA (*Pleuronectes Platessa*), filetti di MERLUZZO (*Gadus Morrhua*), filetti di NASELLO (*Merluccius sp.p.*), filetti di VERDESCA (*Prionace Glauca*), completamente spinati.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento: inoltre deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo per i filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo e di nasello, e deve essere contenuto in idonea busta impermeabile protettiva sigillata e successivamente imballato per il trasporto secondo la normativa vigente in materia.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Le percentuali di acqua da scongelazione non devono essere superiori al 20% per i filetti di platessa e al 12% per i filetti di merluzzo e di nasello, tenuto conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di +4°C per 24 ore.

La conservazione del pesce surgelato presso i centri di cottura deve essere assicurata in contenitori frigoriferi a temperatura costante di -20°C.

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

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C.

L'odore del pesce deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver riportato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

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

I filetti e i tranci non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazioni anomale, attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona FAO di pesca e lo stabilimento di provenienza o di ultima trasformazione e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 gr. Corrispondenti alla cat. N. 3.

Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

I restanti filetti surgelati di Pesce Sciabola (*Lepidopus caudatus*) o di Triglie (*Mullus Barbatus*) o di Pesce persico non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' assolutamente vietata la fornitura di Pangasio (*Pangasianodon hypophthalmus*) al posto dei filetti di pesce surgelato suddetto (frode sanitaria e commerciale).

E' tollerata la presenza di una sola spina superiore a 5 mm.

Parametri chimici:

PH < 6,2 - 7

TMA (trimetilammina) 1 mg/100 gr.

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

Metalli pesanti : devono essere conformi ai valori stabiliti dal Reg.Ce 1881/ 2006 e al Reg.Ce 1621/2007.

7.3 PESCE FRESCO FILETTATO

devono essere forniti da fornitori registrati in anagrafica SCIA o da uno stabilimento riconosciuto con bollo CEE e garantire il rispetto della normativa sulla tracciabilità ed etichettatura prevista dall'art. 37/38 del Reg.CE 1379/2013 e dai Regolamenti sul settore della pesca emanati dal Ministero delle politiche agricole e forestali, i filetti di pesce fresco devono appartenere alle seguenti specie: *Sardina* (*Sardina philcardus*), Acciughe (*Engraulis Engrasicolus*) Pesce Sciabola (*Lepidopus caudatus*), Triglie (*Mullus Barbatus*) o di Nasello (*Merluccius sp.p.*). Devono essere trasportate e fornite con idonei mezzi frigoriferi registrati in SCIA nel rispetto della temperatura del ghiaccio di fusione e comunque non superiore a 3°C; Non devono presentare spine o lische superiori ai 5mm e devono rispettare i parametri fisico-chimico e biologici previsti per la commercializzazione dei prodotti ittici freschi dall'all/to VIII del Reg.CE n°853/04 ed in particolar modo fornire assicurazione specifica sul controllo degli allergeni (additivi quali solfiti e parassiti per l'anisakjdosì);

7.4 PREPARATO ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA: formato dalla preparazione in percentuale varia di prodotti della pesca (teleostei, selacei, molluschi cefalopodi e molluschi eduli lamellibranchi) deve essere fornito da ditte di commercializzazione al dettaglio registrate in anagrafica SCIA o da depositi ittici di trasformazione con bollo CEE fresco refrigerato o già confezionato surgelato, nel rispetto della normativa vigente sulla tracciabilità, sulla etichettatura e sulle temperature di trasporto previste dalle norme sanitarie vigenti già richiamate. Qualora si acquistino preparati del mare freschi, gli stessi devono essere cucinati in giornata o entro 48 ore dall'arrivo.

7.5.

VERDURA

SURGELATA

Tipologia

prodotto:

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, asparagi, zucchine, verdura per insalata russa.

All'aspetto deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomali, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Caratteristiche:

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere di origine italiana o comunitaria, lavorate e confezionate in stabilimenti registrati. Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni.

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione. **L'imballo delle singole confezioni** dovrà essere originale e sigillato dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone;
- leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg.to UE 1169/2011.

7.5a FAGIOLINI

SURGELATI

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

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito),
- attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Collettricum lindemuthianum*;
- diametro massimo: fino 9 mm.

7.5b ZUCCHINE SURGELATE - BIETOLE SURGELATE - SPINACI SURGELATI - CUORI DI CARCIOFO SURGELATI - ASPARAGI PUNTE SURGELATE - PATATE SURGELATE - CAROTE SURGELATE

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

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

7.5c

PISELLI

SURGELATI

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

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

- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo fino 8-8,5 mm.

7.5d VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

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

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

7.5.e MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)

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

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate	50%	+/-	3%
carote	30%	+/-	3%
piselli	20% +/- 3%		

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La durata di conservazione dei surgelati è funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta:

- ◆ a temperature uguali o inferiori a -18°C: fino alla data di scadenza
- ◆ a temperature uguali o inferiori a -12°C: entro un mese
- ◆ a temperature uguali o inferiori a - 6°C: entro una settimana

8. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Prodotti ortofrutticoli forniti devono essere di I° Categoria

Caratteristiche Generali e Merceologiche

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive . I prodotti devono essere sani, integri , puliti , privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapori estranei; devono avere raggiunto il grado di maturità appropriato. E' esclusa dalla fornitura l'ortofrutta che abbia subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale. La frutta , se sottoposta a frigoconservazione, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post raccolta e inoltre che abbia una residua sostanza attiva di prodotti fitosanitari tendenzialmente inferiore a 0,01 mg/Kg. 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); Nitrati e altri contaminanti: I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.°1881/2006 per quanto riguarda il contenuto di nitrati; tutti i vegetali e i legumi devono rispettare il Reg.to Ce n°1881/2006 per quanto riguarda il contenuto di contaminanti .

La scelta della frutta e verdura verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali preferibilmente rispettando la filiera corta o al massimo di provenienza nazionale o CEE.

Imballaggio :

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio deve essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

La merce s'intende al netto della 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.

8.1 FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. La frutta deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio)
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo o essere ben avviata alla maturazione nello spazio di 2-3 giorni
- essere sana , senza ammaccature , lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- essere pulita e priva di corpi estranei
- essere indenne da difetti che possono alterarne i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente
- essere turgida , non bagnata artificialmente, non trasudante di acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda

peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi, non superiore al 10 %.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate , taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

ARANCE

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine previsti per la categoria I° purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale
- prive di odori e/o sapori anormali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Sono ammessi i difetti seguenti , purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lieve difetto di forma,
- lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.;
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Calibrazione

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

Colorazione:

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

Tolleranza

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

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

LIMONI

i limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine previsti per la categoria I° purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;

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

- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di

prodotti refrigerati;

- privi di odori e/o sapori anormali.

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

Classificazioni e tolleranze:

I limoni di questa categoria devono essere di buona qualità . Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Sono ammessi i difetti seguenti ,purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lieve difetto di forma,

- lieve difetto di colorazione,

- lievi difetti dell'epidermide congeniti alla formazione del frutto, ad esempio ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.;

- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Calibrazione:

i limoni sono calibrati in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o in peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente inferiore a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

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

Colorazione:

la colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura

MANDARINI E CLEMENTINE

Caratteristiche minime

i mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine previsti per la categoria I° purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;

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

- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di

prodotti refrigerati;

- privi di odori e/o sapori anormali. È ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservanti

utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

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

Classificazioni e tolleranze:

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

Calibrazione:

i mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm per i mandarini comuni

Wilking, Satsuma e 35 mm per Clementine e Monreal.

Colorazione:

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

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero e peso di frutti

con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamenti di tre calibri indipendentemente dalle tolleranze, di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

ALBICOCHE

Caratteristiche minime:

i frutti devono essere:

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

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

Classificazioni e tolleranze:

Le albicocche classificate in questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Esse possono tuttavia presentare i difetti seguenti, purché non ne risulti pregiudizio all'aspetto generale del prodotto, alla qualità, alla conservazione ed alla presentazione nell'imballaggio nei limiti seguenti per ogni frutto :

- lieve difetto di forma o di sviluppo,
- lieve difetto di colorazione,
- lieve ammaccatura,
- lieve bruciatura,
- lieve difetto della buccia nei limiti di 1 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata e di 0,5 cm² di superficie totale per tutti gli altri difetti.

Calibrazione:

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

Per la categoria I il calibro minimo è fissato a 30 mm di diametro.

Tolleranze:

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.

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

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

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, buccia di colore giallo ed intera senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittograme 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.

CILIEGIE

Le ciliegie devono essere:

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

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione soddisfacente. Il loro stato di sviluppo e di maturazione deve essere tale da consentire ai frutti di:

-sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Classificazione

Le ciliegie di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono presentare i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di colorazione.

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

Calibrazione:

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Le ciliegie di Categoria I devono avere 17 mm di diametro minimo

Tolleranze:

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

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere superiore al 15% in peso.

Condizionamento: Le ciliegie devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno del collo devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. L'impiego di materiali, in particolare di carta o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

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.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

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

Calibrazione:

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole di Categoria I devono avere il calibro minimo di 22 mm.

Tolleranze:

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

MELE

Caratteristiche minime

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire 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/o sapori anormali.

Classificazione

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà .

Tuttavia possono essere ammessi :

- un leggero difetto di forma,
- leggero difetto di sviluppo,
- leggero difetto di colorazione.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i limiti seguenti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm di lunghezza,
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a 1/4 di cm².

Calibrazione:

Calibro minimo categoria I mm 65

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

Tolleranze:

di qualità: Il 10 % in numero o in peso di mele non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II .

—per le mele, il 25 % in numero o in peso di frutti privi del peduncolo, purché la buccia nella Cavità peduncolare non sia deteriorata ; tuttavia, per la varietà Granny Smith, i frutti sprovvisti di peduncolo possono essere ammessi senza alcuna limitazione, purché la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata.

di calibro:

a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, salvo la variazione di 1 mm in più o in meno ammessa , il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso ;

b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, il 10 % in numero o in peso di frutti che non raggiungono il calibro minimo previsto, con una variazione massima di 5 mm al di sotto di questo calibro.

Criteri di colorazione:

secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in quattro gruppi:

Gruppo A - varietà rosse

Categoria I: almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa

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

Gruppo B - varietà di colorazione rossa mista

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

VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C - varietà striate, leggermente colorate

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

Gruppo D - altre varietà.

MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

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

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

PERE

Caratteristiche merceologiche:

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed 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/o sapori anormali.

Classificazioni:

le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm quadrati

Calibrazione:

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

Varietà a frutto grosso mm 55

Altre varietà mm 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere con le caratteristiche

della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro immediatamente

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

PESCHE E NETTARINE

Le pesche e le nettarine devono essere:

- intere e sane, vale a dire 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 raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le pesche e le nettarine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

Calibrazione

Le pesche e le nettarine 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 millimetri =AAA

da 73 a 80 millimetri =AA

da 67 a 73 millimetri =A

da 61 a 67 millimetri =B

da 56 a 61 millimetri =C

da 51 a 56 millimetri =D

Sono accettati 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 100-150.

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

Tolleranze:

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pesche con le caratteristiche

della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

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

UVA DA TAVOLA

Caratteristiche minime:

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odore e/o sapore anormali.

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 raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente .

Possono presentare i difetti seguenti, purché questi non nuociono né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

—un leggero difetto di forma,

—un leggero difetto di colorazione,

—leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Calibrazione:

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per 1'uva coltivata in serra e per l' uva di pieno campo a grossi e piccoli acini :

Serra : peso minimo 250 gr

Pieno campo: acino grosso : 150 gr –acino piccolo : 100 gr

Tolleranze:

a) di qualità: Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, bensì quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

b) di calibro: Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti alla calibrazione stabilita per la categoria in oggetto, bensì a quella prevista per la categoria immediatamente inferiore.

SUSINE

Caratteristiche minime

Le susine devono essere:

- intere e sane: vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze:

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. È ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia procurato lesioni. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggere bruciature dovute al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

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

Calibrazione:

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

È vietata la fornitura di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine con le caratteristiche

della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

8.2 ORTAGGI FRESCHI, TUBERI E BULBI

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio)
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere di recente raccolta, asciutta , priva di terra sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana , senza ammaccature, lesioni,alterazioni, attacchi parassitari,
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di 2 –3 giorni
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi, non superiore al 10 %.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate , taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

AGLIO

Gli agli devono essere di buona qualità.

Devono essere:

- interi
- di forma abbastanza regolare
- non trattati con raggi gamma ed altri antigerminoglian.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati

Calibro minimo 30 mm

Tolleranza :

- di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II

E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili

ASPARAGI

Calibrazione e omogeneità dei calibri

a) Calibrazione secondo la lunghezza.

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi
- compresa tra 12 e 17 cm per gli asparagi corti
- inferiore a 12 cm per le punte di asparagi

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di 22 cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm

b) Calibrazione secondo il diametro:

il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza.

Il diametro minimo e il calibro per la I° categoria sono fissati nel modo seguente:

Bianchi e violetti : diametro minimo 10 mm –calibro tra 10 –16 mm : 16 mm e più con una

differenza massima di 10 mm in uno stesso imballaggio o in uno stesso mazzo

Violetti/verdi e verdi: diametro minimo 6 mm –calibro tra 6 –12 mm : 12 mm e più con una differenza massima di 8 mm in uno stesso imballaggio o in uno stesso mazzo
(Il calibre minimo è di 53 mm per tutte le categorie).

Presentazione:

1. in mazzi di lunghezza, diametro e peso uniforme
2. a strati uniformi nell'imballaggio

BIETOLE DA COSTE (COSTINE) O ERBETTE)

Caratteristiche minime

La bietola deve essere:

- di aspetto fresco, priva di foglie appassite
- sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderla inadatta al consumo o danni dal gelo)
- pulita, praticamente priva di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari
- esenti da parassiti o da danni da essi provocati.
- priva di odori e/o sapori estranei
- taglio fresco
- priva di imbrunimenti e marcescenze nella costa
- priva di lacerazioni e ingiallimenti nel lembo fogliare
- foglie di colore verde intenso
- presentata in mazzi o a cespi

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

Foglie di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie

Tolleranze:

- Il 10 % in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria I, ma conformi a quelli della categoria II

-

CARCIOFI

I capolini devono essere :

- di aspetto fresco, 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 e 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 brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare esclusivamente i seguenti difetti:

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

Calibrazione:

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

- diametro da 13 cm ed oltre
- diametro da cm 11 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.

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 un numero di copolini 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 copolini 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.

Presentazione: Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità e calibrazione ; gli steli non devono essere lunghi più di cm 10 e devono presentare un taglio netto.

CAROTE

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possono compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni impurità
- prive di odori e sapori anormali
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio;
- devono essere intere , fresche, e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate

Calibrazione :

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

1. per le carote novelle e le varietà piccole:
 - il calibro minimo è fissato in 10 mm di diametro o 8 gr di peso
 - il calibro massimo è fissato da 40 mm di diametro a 150 gr di peso
2. per le carote a radice grande :
 - il calibro minimo è fissato in 20mm di diametro o 50 gr di peso.

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.

Presentazione:

In mazzi uniformi disposti a strati ordinati

CAVOLFIORI

Caratteristiche minime

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

Devono, inoltre, presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata.

Devono essere escluse cavolfiori che presentano macchie (esempio colpi di sole), foglioline nell'inflorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori affogliati , le foglie devono essere fresche

Calibrazione

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza; il diametro minimo è fissato a 11 cm.

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

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II[^].

CAVOLI, CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Caratteristiche minime

I cavoli e le verze devono essere:

- interi
- sani ed 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 comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà; devono essere esenti da danni causati dal gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Calibrazione

E' determinata dal peso netto unitario :
cavoli primaticci : peso unitario minimo 350 gr
altri cavoli : peso unitario minimo 500 gr

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

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal peso unitario:

Cetrioli in pieno campo : peso minimo 180 gr — peso massimo 200 gr -

Cetrioli in serra : peso minimo 250 gr — peso massimo 290 gr

Tolleranze:

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

CICORIA E BIETOLA

Devono rispondere ai requisiti generali per le verdure

CIPOLLA

Caratteristiche minime

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo
- pulite, vale a dire prive di terra, residui di fertilizzanti, antiparassitari e di ogni altra impurità
- esenti da danni causati dal gelo
- non bagnati o eccessivamente umide
- prive di odori o sapori anormali
- non trattate con raggi gamma ed altri antigerminoglian.

Le cipolle di questa categoria devono presentare, inoltre, la forma e la colorazione tipica della categoria, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti.

Lo stelo non deve essere rigido, il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna. Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore a un terzo della

superficie.

Calibrazione :

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 10 mm

Tolleranze:

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

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

FAGIOLI FRESCHI

Nella scelta delle varietà coltivate sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerato difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati, in presenza di corpi estranei : steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli “poco difettosi” cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, “molto uniformi” cioè almeno l’80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad “elevato grado di interezza”, cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

FAGIOLINI

I fagiolini devono essere:

- interi
- sani
- di aspetto fresco
- puliti, in particolare esenti da impurità o residuo visibile di antiparassitari
- privi di odore e/o sapori estranei
- privi di umidità esterna anomala
- tali da potere essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto)
- esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati ed essere teneri in relazione alla varietà.
- baccelli chiusi

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

Classificazione :

- fagiolini filiformi : devono essere di buona qualità, turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.
- Altri fagiolini: devono essere di buona qualità, devono presentare la forma, lo sviluppo e la

colorazione tipici della varietà

Calibrazione :

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi

- molto fini : larghezza del fagiolino non superiore a mm 6
- fini : larghezza del fagiolino non superiore a mm 9
- medi: larghezza del fagiolino che può superare mm 9

Sono classificati nella categoria I i fagiolini filiformi e medi

Tolleranza di qualità:

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

- a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria inferiore (Categoria II) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo. In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da "Collettricum (glocosporium) lindemuthianum"
- b) di calibro (fagiolini filiformi): per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso dei prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

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

FINOCCHI

I finocchi devono essere:

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

Categoria :

devono essere :

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

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lici 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.

LATTUGHE –INDIVIE –SCAROLE –RADICCHIO –RUCOLA

caratteristiche minime

I cespi devono essere:

- interi
- sani
- freschi
- puliti e mondati, cioè privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e antiparassitari
- turgidi e non prefioriti

- privi di parassiti
- privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori estranei

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un leggero difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

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

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 dal gelo e 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

Peso minimo:

- lattughe : coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg ogni cento cespi (150 gr a cespo); quelle coltivate in serra devono pesare almeno 8 Kg ogni cento cespi (80 gr al cespo)
- indivie ricce e scarole: coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 Kg ogni cento cespi (200 gr a cespo); quelle coltivate in serra devono pesare almeno 15 Kg ogni cento cespi (150 gr a cespo)

Tolleranza di qualità:

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

Tolleranze di pezzatura:

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

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

20 gr per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg/100 cespi (110 gr al cespo)

40 gr per le lattughe di peso compreso tra 11 Kg e 20 Kg/100 cespi (fra 110 e 200 gr al cespo)

100 gr per le lattughe di peso superiore a 20 Kg/100 cespi (200 gr al cespo)

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

150 gr per le indivie ricce e scarole di pieno campo

100 gr per le indivie ricce e scarole di serra

FUNGHI COLTIVATI

Devono essere conformi al Regolamento CE 1863/2004 .

Vanno considerati i carpofori delle varietà derivate dal genere *Agaricus* destinati ad essere forniti allo stato fresco all'utente, vanno esclusi i funghi destinati alla trasformazione industriale . I funghi devono essere di Categoria I, di buona qualità e presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristico del tipo commerciale.

Caratteristiche minime

I funghi devono essere :

- interi , nei funghi tagliati il taglio deve essere netto
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino un'intensa colorazione brunastra del gambo o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili a parte il terriccio
- di aspetto fresco, occorre tenere conto del colore delle lamelle caratteristico della varietà e/o del tipo commerciale
- esenti da parassiti
- esenti da attacchi di parassiti
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odore e/o sapore estranei

I funghi della I° categoria possono presentare i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi ammaccature superficiali
- lievi tracce di terriccio, i funghi non tagliati possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo.

I suddetti difetti, tuttavia non devono pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto

Calibrazione richiesta

Per la Categoria I la calibrazione deve essere rispettata qualora sono indicate le diciture "piccolo", "medio", "grande":

Funghi chiusi, velati e aperti:

- Calibro Piccolo : diametro del cappello 15-45 mm
- Calibro Medio : diametro del cappello 30-65 mm
- Calibro Grande : diametro del cappello 50 mm e più

Funghi piani:

- Calibro Piccolo : diametro del cappello 20-55 mm
- Calibro Grande : diametro del cappello 50 mm e più

Tolleranza di qualità

Il 10% in numero o in peso di funghi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II

Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie : il 10 % in numero o in peso di funghi che non corrispondono al calibro

stabilito

Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Le confezioni devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo, incluso un eccesso di terriccio.

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, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

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

Calibrazione:

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso:

a) nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro 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.

b) 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.
- L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I^A. Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

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.

PEPERONI

I peperoni dolci devono essere :

- interi, di aspetto fresco, sani; sono 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, purché il calice risulti integro
- esenti da macchie

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti) : 30 mm
- peperoni dolci quadrati , senza punta: 50 mm
- peperoni dolci di forma appiattita (topepo) : 55 mm

Tolleranze

di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria II;

di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato , ma non

inferiori a detto in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

Colori:

☑ Verde, giallo, rosso

PATATE

Devono avere le seguenti caratteristiche morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr per ogni

tubero

per ogni tubero e massimo gr. 270 (il peso minimo potrà essere inferiore solo per le patate novelle; morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e massimo gr. 270 (il peso minimo potrà essere inferiore solo per le patate novelle;

- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar,
 - non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
 - non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari 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 antigerminoglian
- 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, cartellinate e impiombate.

POMODORI

I pomodori devono essere :

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria.
- 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 della categoria I, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire:

- il trasporto
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripendicolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

I pomodori possono presentare i seguenti leggeri difetti, purché questi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione del prodotto :

- un leggero difetto di forma e di sviluppo,
- un leggero difetto di colorazione,
- leggeri difetti dell'epidermide,
- leggerissime ammaccature.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto

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. Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R) misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5% .

Tolleranze:

a) 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;

b) di calibro: il 10% in numero o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" o "costoluti" e di 28 mm per i pomodori "oblunghi"

I pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Non devono essere apposti timbri o etichette sul pomodoro stesso .

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

SPINACI

Caratteristiche minime

- sani
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di terra e di residui di fertilizzanti e antiparassitari
- privi di stelo fiorito
- privi di odori e sapori anomali
- esenti da parassiti.
- il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.
- per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.
- lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione

Classificazioni e tolleranze:

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

Le foglie devono essere :

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

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

Tolleranze:

Il 10 % in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria I, ma conformi a quelli della categoria II

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".

Per i sedani sbiancati , le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco – giallastro o bianco –verdastro su almeno la metà della loro lunghezza. Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 gr..

Calibrazione

La calibrazione è determinata in base al peso . Il peso minimo è fissato in 150 gr:

I sedani da costa sono classificati in:

- Grossi : superiori a 800 gr
- Medi : da 500 a 800 gr
- Piccoli : da 150 a 800 gr)

Tolleranze:

Di qualità

Il 10 % in numero di sedani da coste non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ZUCCHE

Caratteristiche minime

Il prodotto deve presentarsi integro e sano

- senza spaccature o segni di attacchi da parassiti;
- senza bruciature dovute dal sole o segni di marcimento
- non devono essere presenti insetti o larve.

- E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio sul suolo, purchè sia una zona uniforme
- Si devono preferire le varietà di selezione locale
- Essendo le zucche utilizzate per le preparazioni culinarie , non è rilevante l'omogeneità della pezzatura all'interno di una stessa partita.
- I prodotti devono essere contenuti come segue:
- Zucche di grandi dimensioni : sfuse
 - Zucche di piccole dimensioni : in cassetta

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.

Categorie e tolleranze

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana, devono essere esenti da bruciature di sole.

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.

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.

8.3 CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO: Bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca

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

MARZO: Carciofi, carote, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze

APRILE: Asparagi, carote, cipolle, carciofi, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine

MAGGIO: Asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucchine

GIUGNO: Asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, verze, zucchine

LUGLIO: Bietole, carote, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine

AGOSTO: Carote, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca

SETTEMBRE: Carote, cavoli, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine

OTTOBRE: Carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca

NOVEMBRE: Carciofi, carote, cavolfiori, coste, fagiolini, finocchi, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca

DICEMBRE: Carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, erbe, finocchi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca

8.4 CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO: Arance, banane, kaki, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere

FEBBRAIO: Arance, banane, mele, pere, mandarini

MARZO: Arance, banane, mele, pere

APRILE: Banane, mele, pere

MAGGIO: Banane, ciliegie, fragole, pere, prugne

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

LUGLIO: Albicocche, anguria, ciliegie, meloni, pere, susine, pesche

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

SETTEMBRE: Mele, pere, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE: Kaki, limoni, mandaranci, mele, pere, uva

NOVEMBRE: Arance, banane, kaki, mandaranci, mele, pere

DICEMBRE: Arance, banane, mele, pere, mandarini, kaki

9. OLII E CONDIMENTI

9.1 OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA

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

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione.

L'acidità del prodotto espressa in acido oleico non può eccedere 1 gr/100 gr ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati, a perdere, da litri 5 cadauno.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazione o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa, fumo o simili.

Deve essere consegnato per gli utenti in confezioni monodosi da 10 gr ed etichettato secondo normativa vigente.

9.2 ACETO DI VINO ROSSO/ BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 e succ. modif. ed integrazioni.

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

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato ai prodotti ottenuti dalla fermentazione acetica dei vini.

È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Etichettatura dovrà essere conforme al Reg.to UE 1169/2001

Deve essere consegnato per gli utenti in confezioni monodosi da 10 gr ed etichettato secondo normativa vigente

9.3 SALE / SALE IODATO

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

Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n. 106.

La produzione e commercializzazione del sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato deve essere conforme al D.M. 10.8.95 n. 562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011.

Oltre alla confezione presentata in kg devono essere consegnate confezioni in bustine monodose da gr 2/2,5.

10. CONSERVE E SEMICONSERVE

CARATTERISTICHE

Gli alimenti conservati in scatola (consERVE di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc.) debbono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa vigente.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosione interne o altro, e devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Reg.to UE 1169/2011

10.1 MARMELLATE/ CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50.

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

Le gelatine devono presentarsi in cubetti monodose, confezionati con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non deve contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non deve essere aromatizzata con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- gelificante (pectina).

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

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

I materiali di imballaggio devono possedere i requisiti previsti dal D.M. 21/3/1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per quanto applicabili e dal Regolamento CE 1935/2004.

Si richiedono confezioni monoporzioni da 30 gr. vari gusti

10.2 MIELE

Il miele è la sostanza alimentare che le api producono partendo dal nettare dei fiori o dalle secrezioni di parti vive di piante altamente digeribile e di elevato valore nutritivo. I componenti principali del miele sono il fruttosio, il glucosio, l'acqua, altri zuccheri e sostanze diverse, tra cui acidi organici, sali minerali, enzimi, aromi e molte altre. Il miele è un alimento di elevato valore nutritivo, facilmente assimilabile. Il glucosio fornisce energia di immediato utilizzo, il fruttosio viene metabolizzato a livello epatico e costituisce una riserva energetica. Cento grammi di miele forniscono 320 calorie. Il glucosio entra infatti direttamente in circolo e viene quindi utilizzato immediatamente mentre il fruttosio è consumato più lentamente garantendo un

apporto energetico diluito nel tempo. E' per questo motivo che viene consigliato nell'alimentazione dello sportivo, nell'alimentazione geriatrica e nella dieta dell'età scolare. Il miele fornito deve essere in confezioni monodose, prodotto e confezionato da fornitori registrati in anagrafica SCIA/DIA ai sensi dell'art.6 del Reg.CE n°852/04 e provenire da allevamenti sottoposti al controllo del SSN, esenti da malattie infettive e diffusive delle api (nosemiasi, varroa, peste europea e peste americana). Il miele deve essere esente dal difetto della cristallizzazione, non deve presentarsi separato in una fase solida ed in una liquida, non deve presentare strie biancastre o schiuma da anomale fermentazioni da lieviti con presenza di gusto acidulo, con colore uniforme e con valori di DIASTASI superiore ad $> 0 = a \ 8$ e con valori di HMF o idrossimetilfurfurale non superiore a 20 mg/kg; deve essere altresì conforme alle norme sull'etichettatura ai sensi del Reg.CE 1169/11 art.4 e, se del caso, art.9, riportare l'origine geografica, se nazionale "miele italiano" e l'indicazione dell'Origine botanica o prodotto nei Paesi della Comunità Europea o al contrario riportare la dizione "miele extracomunitario", "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari", "miscela di mieli extracomunitari". Il miele proveniente prevalentemente da un'unica specie botanica (monofloreale) dovrà recare tale indicazione in etichetta ("miele di castagno", "miele di acacia", etc.); il miele proveniente da diverse specie botaniche potrà recare in etichetta l'indicazione "millefiori".

Si richiedono confezioni monoporzioni da 20 gr

10.3 POMODORI PELATI - POMODORI A PEZZI - POLPA PRONTA

Tipologia prodotto conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 gr di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura:

Conforme al Reg.to UE 1169/2011

10.4 TONNO SOTT'OLIO

Il prodotto deve presentare come liquido di governo, unicamente olio di oliva; deve essere consegnato in confezioni intatte e sigillate, esenti da difetti.

I prodotti devono riportare in etichetta tutte le informazioni previste dalle leggi in vigore.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

10.5 SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca etc.)

Si definisce succo di frutta:

il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentabile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma, e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono; il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della porzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie.

Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Caratteristiche igienico sanitarie: ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Caratteristiche merceologiche: i succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura:

Conforme al Reg.to UE 1169/2011

10.6 SUCCHI FRESCHI

I succhi freschi devono essere al 100% di frutta ed esenti da conservanti e coloranti, freschi, non concentrati, senza zuccheri aggiunti e sottoposti al solo processo di pastorizzazione.

I succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

11 ACQUA

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Lgs. 105 del 25/01/92 e dal D.M. n. 542 del 12/11/92, D.M. 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.

Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777,

sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 35/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'acqua minerale naturale deve essere fornita in bottiglie da 50, 100 e 150 cl.

12 PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati dal Ministero della Sanità.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente ed in particolare devono riportare in lingua italiana le indicazioni di cui all'art.4 del D. Lgs. n.111/92:

a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;

per i prodotti di cui all'art. 1, comma 2, lettera c) la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscano al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

d) il quantitativo netto;

e) il termine minimo di conservazione;

f) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;

h) il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato;

i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 gr o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 gr ovvero

valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kj (12 kcal) (2/b);

l) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea;

m) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;

n) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti: alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e

formaggi di capra, latte di soia, gelati di soia, etc) alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle, ecc) in confezioni da 250 gr, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati ecc.

12.1 PRODOTTI SENZA GLUTINE

Da utilizzarsi nella dieta tipo per morbo celiaco o in tutti quei casi di intolleranza al glutine.

Devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e possedere le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D. Lgs. n. 111 del 27/01/92, e s.m.i. A garanzia dell'assenza di glutine tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Si richiedono : pane, pasta, pasta dietetica prima infanzia , farina, basi per pizza, crackers, grissini, biscotti , merendine, fette biscottate

12.1a BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI SENZA GLUTINE

La fornitura dei prodotti dovrà avvenire in confezioni monodose da gr 10- 30 cadauna.

I grissini dovranno essere forniti in pacchetti da circa gr 15-20 cadauno.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

12.2 ALIMENTI APROTEICI

Sono prodotti dietetici destinati a soggetti con insufficienza renale.

Devono essere conformi ai dettami del D. Lgs. n. 11/92 e s.m.i ed al D.P.R. 20.2.2002 n. 57.

Si richiedono: pasta aproteica (vari formati) in confezioni da 250/500 gr. Pane aproteico, fette biscottate aproteiche, biscotti aproteici.

12.3 ALIMENTI PER LATTANTI E DI PROSEGUIMENTO

Sono gli alimenti di cui al D.M. 06/04/1994 n. 500; D.M. 29/1/97; D.P.R. 19/1/98; D.P.R. 7/4/99 n. 128 e s.m.i., destinati ai lattanti (cioè a soddisfare il fabbisogno nutritivo fino ai primi 4-6 mesi di vita) e alla prima infanzia (ossia fino ai primi tre anni di età).

Le indicazioni in etichetta devono essere conformi al Reg.to UE 1169/2011e al D. Lgs. 111/1992.

Inoltre, ai sensi del D.M. 500/1994 e s.m.i., devono essere riportate:

- le caratteristiche nutrizionali ed il valore energetico dei componenti;
- l'indicazione, laddove prevista, del contenuto medio di ciascuna delle sostanze minerali, delle vitamine e degli aminoacidi costituenti i prodotti.

Gli omogeneizzati di carne dovranno contenere esclusivamente la carne derivante dalla specie precisata per il genere indicato nella tabella di cui sopra (così ad esempio l'omogeneizzato di pollo dovrà contenere soltanto carne di pollo).

12.3 a OMOGENEIZZATI DI CARNE, DI PESCE

Sono prodotti dietetici. Devono essere preparati con carne omogeneizzata di manzo, vitello, pollo, tacchino o pesce eventualmente integrata con farina di riso e di vitamine.

La carne dovrà presentarsi di consistenza cremosa e omogenea, con un contenuto proteico minimo di gr 10 su gr 100 di prodotto.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in vasetti da 80 e 120 gr cadauno

12.3b OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, VERDURA

Sono prodotti dietetici. Devono essere forniti in gusti vari (mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista, e verdure miste). Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in barattoli da 80 e 120 gr cadauno.

12.3c BISCOTTO GRANULARE

Prodotto dietetico per l'infanzia.

12.3d BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Essendo prodotti destinati ai lattanti sono assoggettati a normativa specifica e necessitano di autorizzazione del Ministero della salute per la loro commercializzazione

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative in vigore, cioè: peso netto, elenco degli ingredienti, ditta produttrice, modalità di preparazione, analisi chimica del prodotto, data di scadenza, luogo di produzione, etc.

12.3e PASTINA PRIMA INFANZIA

Prodotto dietetico per l'infanzia

13.VARIE

13.1 CAMOMILLA IN FILTRI MONODOSE

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi e solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

13.2 THE IN FILTRI MONODOSE

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc., inoltre non deve presentare odore o sapore estranei.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Ogni sofisticazione è vietata, come da normative vigenti.

13.3 ORZO SOLUBILE

Il prodotto deve essere approvvigionato in confezioni da 1kg circa, sigillate, intatte ed esenti da difetti.

Deve riportare in etichetta quanto previsto dalle normative vigenti.

13.4 CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

In barrette da 30 gr circa, integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

13.5 ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in confezioni da 5 o 10 gr, sigillate e recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi alle vigenti disposizioni di legge.

13.6 ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alle leggi in vigore; il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.

Le confezioni devono riportare, tutte le disposizioni di legge, ed in particolare:

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

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

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

Si richiedono bustine monodosi.

14 REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE

Il glutine è una sostanza che non può essere assunta dai celiaci neanche in minime quantità, altrimenti può causare reazioni dannose per l'intestino e per l'organismo in generale, non momentanee. Il glutine può essere presente in molti ingredienti e ciò richiede la massima

attenzione nella preparazione dei cibi da parte del cuoco.

A che cosa, dunque, bisogna stare attenti quando un celiaco ha questo problema?

Dove si trova il glutine?

Il glutine si trova nel frumento (grano), segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale ed in tutti i

prodotti derivati, quali: pane, pasta, crackers, grissini, biscotti, dolci, pangrattato, lievito, caffè d'orzo

e surrogati, malto, birra, salsa di soia, cotolette, preparati per brodo, preparati per frittura, preparati per gelati, in alcuni salumi, ecc.

Che cosa si deve fare?

- Lavare accuratamente mani e superfici sporche di farina, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione

di altre pietanze contenenti glutine (es. la pasta);

- Usare fogli o teglie d'alluminio o carta da forno su piastre e superfici che possono essere contaminate;

- Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito, con acqua non utilizzata per altre cotture, facendo

attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaino che si sta adoperando per la pasta normale e di

lavare lo scolapasta od utilizzarne uno esclusivo per la pasta senza glutine.

Prediligere prodotti freschi a quelli conservati.

Che cosa NON si deve fare?

È necessario evitare qualsiasi contaminazione degli alimenti facendo attenzione alle seguenti accortezze:

-Non infarinare i cibi (carne, verdure, formaggi ecc.), se non con farine consentite;

- Non addensare salse e/o sughi con farina o amido di frumento;

- Non maneggiare il cibo con mani infarinate o con utensili non lavati (pentole, scolapasta, mestoli, posate ecc.) dopo averli utilizzati per cibi non permessi al celiaco;

Utilizzare pentole, utensili e una sezione di lavoro dedicate alla sola preparazione dei cibi dei celiaci

-Evitare la lavorazione del cibo in ambienti a maggior rischio di contaminazione, come quelli in cui si utilizza la farina, con la possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani sui quali essi poggiano con evidente rischio di contaminazione;

- Non poggiare il cibo direttamente su superfici contaminate, quali il piano di lavoro, teglie infarinate, la base del forno dove viene cotta la pizza o riscaldato il pane, piastre e griglie su cui sono stati cucinati alimenti infarinati o gratinati con pane grattugiato o su cui sono state preparate bruschette o simili;

- Non utilizzare l'olio di frittura già usato per friggere altri cibi infarinati o impanati, usare olio di un seme solo (arachide o girasole, ad esempio); non usare olio di semi vari.

- Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta, né cuocere il riso nei cestelli per cotture multiple o in una stessa pentola in cui sia presente o lo sia stata della pasta;

- Evitare l'uso dei prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione (ad esempio: salsicce artigianali, ecc);

15 .INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI PRONTI FORNITI (Regolamento CE 1169/2011)

Gli allergeni sono :

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

L'utente deve essere informato nel caso in cui , nella preparazione dei piatti ci possa essere il rischio che le suddette sostanze anche in tracce possano essere presenti nel piatto pronto .

Le informazioni devono essere riportate sui menù, su cartelli esposti o da tenere bene in vista nelle sale degenze, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.