

TABELLE MERCEOLOGICHE

ALIMENTI FRESCI

CARNI BOVINE FRESCHE

Caratteri generali della Carne sottovuoto

Il colore della carne sottovuoto deve essere rosso scuro finché la confezione è intera, deve ritornare rosso brillante dopo poco tempo dall'apertura dell'involucro, e comunque deve presentare le caratteristiche previste per le carni commercializzate senza confezione. 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 s'intende il grasso e il connettivo di copertura. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come dal D.L. 27 gennaio 1992, n.°118.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

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

BOVINO ADULTO FRESCO

Caratteristiche generali

La carne di bovino adulto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.L. 286/94 e successive modifiche, presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica:

- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6 (sei);
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza d'estrogeni, legge 3 febbraio 1961, n°4;
- deve essere trasportata a temperature comprese tra 0°C e 4°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperature comprese tra 0°C e 4°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza d'alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere ottime caratteristiche microbiologiche;

Inoltre devono essere carni d'animali non appartenenti alla categoria vitelli; essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come da direttiva del consiglio 86/469/CEE. L'età dell'animale deve essere dichiarata e non deve superare i 24 mesi, deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse alla categoria A o E, secondo il regolamento C.E.E. IO26/91 ; altresì, non sono accettate carcasse dichiarate di vacca o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di tale specie.

Per i tagli richiesti vedere l'elenco allegato.

CARNE TRITA

La carne di bovino adulto, proveniente dai tagli Reale e Spalla, deve possedere i requisiti fissati dal D.P.R. 01/03/92, n° 227 ed in particolare deve:

- avere buone caratteristiche microbiologiche (vedere tabella limiti di contaminazione);
- non avere avuto trattamenti con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 12%;
- contenere una quantità di parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- provenire dal taglio di carne previsto dalla scheda merceologica;
- non contenere residui di visceri.

La carne trita non deve contenere sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possano nuocere alla salute umana, come stabilito dalle direttive del consiglio

CARNE DI VITELLO

Le caratteristiche generali valgono quelle del bovino adulto fresco, inoltre non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene; le carni di vitello sono di un colore roseo più o meno intenso; la consistenza è cedevole, la grana finissima, la tessitura piuttosto lassa odore latteo. Il grasso si presenta di colorito bianco con sfumature rosse, ha consistenza soda e si trova depositato soprattutto nella regione perirenale ed in corrispondenza del bacino; scarsi o addirittura assenti i depositi adiposi sottocutanei. Nei soggetti in ottimo stato di nutrizione il grasso che infiltra il tessuto muscolare può dare la cosiddetta venatura, in nessun caso però le carni si presentano marezzate o prezzemolate. I tendini e le fasce aponeurotiche appaiono di colore bianco lucente.

La carne di vitellone deve provenire da bestie del peso vivo da kg. 180 a kg. 220. Anche per questo tipo di carne vale la direttiva del consiglio 86/469/CEE e successive.

Per i tagli richiesti vedere l'elenco allegato.

ALIMENTI CONSERVATI

CARNI BOVINE CONSERVATE

Caratteristiche Merceologiche della BRESAOLA.

La bresaola richiesta è quella tipica della Valtellina prodotta da un pezzo unico della coscia di manzo o di bue, utilizzando diversi tagli come fesa, sottofesa e noce; deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L, il processo di stagionatura deve essere di almeno novanta giorni.

Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato.

Gli additivi usati devono essere quelli permessi in qualità e in quantità al D.M. 27/02/96,n.209

Caratteristiche Merceologiche dell'ESTRATTO DI CARNE

Per estratto di carne s'intende il prodotto ottenuto dalla carne muscolare bovina, liberata dalle sostanze albuminoidi coagulabili e dai grassi, e deve possedere le seguenti caratteristiche:

- residuo secco a 100° non meno di 80,00% su sostanza secca;
- azoto totale non meno di 11,00% su sostanza secca;
- ammoniacale non più di 1,00% su sostanza secca;
- creatina totale non meno di 7,80% su sostanza secca;
- anidride fosforica totale non meno di 8,20% su sostanza secca;
- ceneri totali non più di 29% su sostanza secca;
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente non più del 5,00% su SS.;
- sostanze grasse non più di 2,00% su SS.;
- sostanze non solubili in acqua ed in etere etilico non più di 1,00% su SS.;
- Possono essere tollerate percentuali di azoto totale non inferiori a 10,50% e di creatina totali non inferiori a 7,40% riferite alla SS ..

Caratteristiche Merceologiche dell'ESTRATTO PER BRODO

E' il prodotto ottenuto dall'idrolisi delle proteine di origine animale, vegetale, o del latte cioè da cereali, legumi, vegetali in genere, proteine del sangue, del latte, della carne o di pesce e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- residuo secco a 100° non meno di 80,00% su SS.;
- azoto totale non meno di 5,80% su SS.;
- ceneri totali non più di 42% su SS.;
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente non più di 35,00% su SS.;
- ammoniacale non più di 1,00% su SS.;
- sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico non più di 1,00% su SS.;

Può essere tollerata una percentuale di ammoniacale non superiore all' 1,50% su SS.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

muscoli: bicipite branchiale, estensore anteriore del metacarpo. base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore).

CAPPELLO DEL PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte). base ossea: fossa retrospinoso della fossa.

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte). base ossea: angolo scapolo-omerale.

FUSCELLO

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte). base ossea: fossa antispinoso della scapola.

GERETTO ANTERIORE

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi. base ossea: radio e ulna.

PUNTA DI PETTO

muscolo: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali. base ossea: prime quattro emisternebre.

REALE

muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo. base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm)

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

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

base ossea: emi vertebre lombari e ultime cinque emi vertebre dorsali con porzione delle coste. FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco.

base ossea: inferiore al corpo dell'ileo e alle ipofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto. base ossea: fossa sacro-iliaca.

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio. base ossea: femore e rotula.

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA muscoli: parametrale, bicipite femorale. base ossea: femore (parte esterna) MAGATELLO

muscoli: semitendinoso.

base ossea: femore parte esterna. PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi. base ossea: tibia parte posteriore

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi. base ossea: tibia

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO

ALETTA

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso. base ossea: scapola.

TRAVERSINO

muscoli: bicipite branchiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: omero.

GERETTO DI SPALLA

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi. base ossea: radio e ulna.

FIOCCO DI PUNTA

muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali. base ossea: prima emisternebra.

REALE

muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo. base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm)

PONT A DI MEZZO

muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno. base ossea: rimanenti emisternebre.

PANCIA

muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome. base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime costole.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO

COSTOLETTE

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso. base ossea: ultime otto vertebre dorsali.

NODINI

muscoli: lungo costale, intercostali. base ossea: vertebre lombari. base ossea: vertebre lombari.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto. base ossea: fossa sacro-iliaca.

FESA

muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce).

base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA

muscoli: paramerale, bicipide femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte).

base ossea: femore e tibia. NOCE

muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio. base ossea: femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi. base ossea: tibia.

CARNE DI AGNELLO

Caratteristiche Merceologiche della CARNE DI AGNELLO FRESCO REFRIGERATO

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali e riconosciuti dalla CEE, la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 100 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- odore debole che ricorda il latte, accenna spesso all'irrancidimento;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo, (risulta giallo zafferano nei mal nutriti);
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle;
- il sapore dopo cottura è sciocco o debolmente aromatico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine; deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante o loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che i trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana.

Caratteristiche Merceologiche della CARNE DI AGNELLO CONGELATA

Si richiamano tutte le caratteristiche enunciate per quello fresco, inoltre deve essere in possesso dei seguenti requisiti: - privo di testa, eviscerato completamente, scuoiato;

- assenza di scottature da freddo, di processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo;
- trasporto secondo le disposizioni D.P.R. 26/03/80, n°327 ad una temperatura massima di -12°C;
- deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, in confezione originale con il marchio del fornitore.

ALIMENTI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CARNI SUINE

La carne suina deve soddisfare le attuali disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/62 e del D.L. n°286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio di visita sanitaria e di classifica.

La provenienza deve essere nazionale e possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo più o meno scuro;
- consistenza molle, generalmente untuosa;
- resistentissima al taglio, con grana fine serrata, fortemente marmorizzata;
- odore nullo o debole che ricorda l'origine;
- grasso di copertura spesso, quello interno bianco o grigio-bianco, o roseo e sempre molle;
- le superfici articolari di colore azzurro-plumbeo;
- la costituzione anatomica dei fasci deve risultare di fibre lunghe, serrate, riunite da connettivo floscio, facilmente penetrato dal grasso;
- alla cottura sviluppo di odore aromatico caratteristico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

La tipologia dei tagli richiesti: carré, lombate, lonza e coscia intera senza cotenna, per la corrispondenza delle regioni anatomiche richieste vedere l'elenco dei tagli anatomici.

ALIMENTI CONSERVATI

Caratteristiche Merceologiche del PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSA TO

Il prodotto deve essere in possesso di tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/90, n°26 e dal D.M. 15/02/93, n°253 relativi alla denominazione di origine, e dal D.L. 30/12/92, n°537 sulla produzione e il confezionamento.

Il colore della carne al taglio deve presentarsi dal rosa al rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse; la carne deve avere un sapore delicato e dolce, fragrante e caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai dieci mesi per prosciutto con un peso fra i kg. 7 e i kg. 9, e non superiore ai dodici mesi per quelli di peso superiore, tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno metallico secondo l'art. 6 della legge 26/90. Il peso del prosciutto disossato deve essere compreso da kg. 7 a kg. 8. La forma esteriore deve essere (ondeggiante e priva di difetti e imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto).

Etichettatura (art.29 D.M.253/93) indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta per i prosciutti di Parma confezionati, interi, disossati:

- "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata";
- nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di confezionamento
- la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione;
- la dicitura di identificazione del lotto;

E' vietato l'utilizzazione di qualsiasi qualificativo tranne quello di "disossato".

Caratteristiche Merceologiche del PROSCIUTTO COTTO INTERO senza polifosfati

Il prosciutto richiesto deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucri plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto cioè ricavato da cosce di suini nazionali; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Il peso non deve essere inferiore a kg. 7. Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido; non essere in eccesso e non essere preventivamente sgrassato;
- l'esterno non deve presentare né patine né odore sgradevole;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta si deve presentare compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore né tantomeno "iridescenza"; picchiettature rosse, o decolorate, alveolature o altri difetti;

gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.27/02/96, n. 209; comunque dovrà essere esente da caseinati e/o latte in polvere.

Caratteristiche Merceologiche dello SPECK

Per speck s'intende il prosciutto tedesco o altoatesino prodotto secondo buona tecnica tradizionale, si presenta disossato ed è richiesta una stagionatura di almeno tre mesi; deve seguire le norme dettate dal D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

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

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -1- COSCIA

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

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

CARRÉ BOLOGNA

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

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

CARRÉ MODENA

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

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

CARRÉ MILANO

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

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

COSTINE

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

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

SCANNELLO

muscoli: gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccige, multifido. base ossea: emivertebre sacrali, prime emi vertebre coccigea, ischio, pube, parte dell'ileo.

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-

COPPA

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

base ossea: emi vertebre cervicali, prime sette vertebre dorsali.

SPALLA

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

base ossea: scapola, omero, radio, ulna.

STINCO

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

base ossea: radio e ulna

PANCETTA

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

LARDO

costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche, lateralmente arriva fino alla pancetta grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

GUANCIALE

ALIMENTI FRESCI

Caratteristiche Merceologiche delle CARNI AVICUNICOLE

Caratteri generali

Con questo termine s'indicano le carni dei polli, conigli, tacchini, galline, capponi e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino, conigli disossati; gli allevamenti da cui provengono devono essere nazionali e regolarmente riconosciuti dalla CEE, le loro caratteristiche sono regolate dal D.P.R. 08/06/82, n°503 e sua modifica D.P.R. 17/05/88, n°193 e dal D.P.R. 30/11/92, n°559 e sua modifica D.P.R. 17/05/96, n° 364.

BUSTO DI POLLO NAZIONALE

I busti di pollo richiesti devono appartenere alla categoria o classe A (secondo il regolamento CEE 1906 e agg.), con un peso da g.1.000 a 1.100 allevati a terra sani, ben nutriti, alimentati esclusivamente con mangimi genuini, cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali, macellati da non più di ventiquattro ore al momento della consegna e da non meno di dodici ore alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera.

La temperatura di conservazione e di trasporto compresa fra -1°C e +4° C. Inoltre devono essere:

- completamente eviscerati, la breccia addominale per l'eviscerazione contenuta nei giusti limiti;
- esenti da residui d'intestini, stomaco, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio;
- privi di testa e collo, la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- privi di zampe, queste devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le masse muscolari devono essere ben sviluppate, gli arti posteriori devono essere ampiamente ricoperti di muscoli, la muscolatura del petto oltre che larga e compatta deve essere estesa sino alla cresta dello sterno, la cartilagine sternale deve essere flessibile; i busti devono presentarsi di bell'aspetto regolari nella conformazione privi di spuntoni e di vibrisse, completamente spennati e spiumati;
- il busto deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, macchie verdastre, abrasioni, fenomeni di decolorazione; il dissanguamento deve essere completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti, gli ammassi adiposi non devono essere presenti sia nella regione perineale che in quella della cloaca;
- la pelle deve risultare elastica, pulita, non disseccata;

- la carne deve avere un colorito bianco rosa tendente al giallo, essere di buona consistenza tenera ma non flaccida né infiltrata di sierosità, profumata e saporita, totalmente priva d'odore e di sapori cattivi o anormali;
- i polli non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva 86/469/CEE del 16/09/86;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche come da tabella allegata;

PETTO DI POLLO

I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A secondo il reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti, provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine; la temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra -1°C e +4°C. Il peso di ogni petto di pollo deve essere superiore a gr. 300, deve presentarsi privo di pelle e d'altro residuo come trachea, piume ecc., i contenitori e le confezioni devono essere prive d'essudati o di liquido di sgocciolamento.

Inoltre le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

PETTO DI TACCHINO O FESA DI TACCHINO

Oltre a presentare i caratteri generali sopra esposti il petto di tacchino richiesto deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg.5 (cinque), giovane, maschio, completamente disossato; il gozzo deve essere stato asportato; deve essere presente il solo muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16/09/86.

La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE

Le cosce e le sovracosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampe sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore.

CONIGLIO NAZIONALE

Oltre ai caratteri generali il coniglio deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere un peso non inferiore a kg 1,200 - 1,300 appartenere alla classe A ed essere macellato fresco, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, eviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati. La carne deve avere una colorazione chiara, rosea, essere tenera ma non flaccida, saporita e priva d'odore e sapori cattivi o anormali.

La tipologia di consegna: coniglio intero in confezione originale.

POLPETTE

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

COTOLETTE

Tagli NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) PETTO (pollo) FESA (tacchino)

BISTECCHIE CON OSSO

Tagli LOMBATA (vitellone) LOMBATA (vitello)

HAMBURGER

Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)

SPEZZATINO

Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto) REALE (vitello) SPALLA (vitello) COPPA (suino) SPALLA (suino) SOVRACOSCIA (tacchino)

ARROSTI

Tagli REALE (bovino adulto) NOCE (bovino adulto) FESONE (bovino adulto) FESA (vitello) COSCIA (vitello) LONZA (suino) FESA (suino) FESA (tacchino)

SCALOPPE

Tagli NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) FESA (vitello) FESA (tacchino) COSCIA (suino)

BRACIOLE CON OSSO

Tagli LOMBO (suino)

ROASTBEEF

Tagli CONTROFILETTO (bovino adulto)

BOLLITO

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

CARNE TRITA

Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)

FETTINE

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

BRASATO

Tagli SOTTOFESA (bovino adulto)

PESCI CONSERVATI

Caratteristiche Merceologiche del TONNO IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere fomitati in confezioni originali con marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE, in monoporzione del peso netto (sgocciolato) di gr. 80 nella varietà all'olio extravergine di oliva o al naturale ed esclusa quella all'olio di semi. Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme e esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa, dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico.

Per le quantità in mercurio presenti si rimanda al D.M. 09112/93, per le altre norme D.L. 30112/92, n° 531. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.

ALIMENTI FRESCI

Caratteristiche Merceologiche delle UOVA

Le uova richieste sono quelle di gallina e devono essere fomite sia in guscio o "fresche", che senza o "conservate" cioè pastorizzate e confezionate in contenitori, entrambe le varietà dovranno rispettare le norme igieniche e sanitarie previste dal D.L. 4 febbraio 1993, n.65.

La categoria per qualità delle uova "fresche" è l'A extra, la categoria per il peso è la quattro che comprende uova del peso da gr.55 a gr.60; le uova dovranno provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti dalla CEE, le confezioni saranno quelle originali con il marchio del produttore e conformi al Regolamento 1907/90CEE e sua applicazione Regolamento 1274/91CEE.

L'etichettatura sarà la seguente:

- domicilio, nome e cognome del produttore;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e la categoria di peso, le uova della categoria A possono essere distinte con la dicitura "categoria A2" o con la lettera "A" da sola o abbinata all'aggettivo "fresche";
- il numero di uova imballate;
- la data dell'imballaggio, espressa con una serie di due numeri indicanti nell'origine il giorno (da 01 a 31) ed il mese (da 0 a 12);
- la specificazione, con termini chiari e leggibili delle modalità di refrigerazione delle uova e del relativo metodo di conservazione, qualora siano imballate uova refrigerate o conservate.

La composizione chimica percentuale dell'uovo di gallina è la seguente:

- Acqua gr.74
- Protidi gr.13
- Lipidi gr.11
- Glicidi gr.1,0
- Ceneri gr.1,2
- Colesterolo mg. 250

ALIMENTI FRESCI

Caratteristiche Merceologiche del latte vaccino fresco pastorizzato

LATTE INTERO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato ed il cui tenore naturale di materia grassa sia uguale o superiore al 3,50%, od il cui tenore in materia grassa sia stato portato almeno al 3,50% deve essere genuino ed integro e corrispondere ai seguenti requisiti:

- avere un punto di congelazione inferiore o uguale a -0,520°
- presentare un peso specifico non inferiore a g. 1028 per litro rilevato su latte a 20° C, o l'equivalente su latte completamente sgrassato a 20° C;
- contenere almeno g. 28 di materie proteiche per litro ottenute moltiplicando per 6,38 il tenore di azoto espresso in %;
- avere un tenore di materia secca sgrassata non inferiore all'8,50%;

Inoltre deve presentare al consumo le seguenti caratteristiche:

- prova della fosfatasi alcalina negativa;
- un contenuto in sieroproteine solubili non inferiore al 14% delle proteine totali;

- prova della perossidasi positiva.

Il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno; il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello del confezionamento.

La T^o di trasporto deve essere compresa da 0° C a + 4°C.

La data di ricevimento deve essere al massimo tre giorni prima della scadenza. La confezione prevista è quella da litri 1 (uno).

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell' 1,50% ed un massimo dell' 1,80%. La confezione prevista è quella da litri 1.

LATTE SCREMATO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso massimo dello 0,30%. La confezione prevista è quella da ½ litro. Il tenore di materia grassa espressa in percentuale è il rapporto in peso delle parti di materia grassa del latte su 100 parti del latte in questione.

Il tenore di materia grassa prescritto per il latte alimentare può essere ottenuto, se non esiste allo stato naturale, soltanto mediante aggiunta o prelievo di latte o crema di latte o mediante aggiunta di latte scremato o parzialmente scremato. Non sono ammesse altre modifiche della composizione del latte alimentare.

ALIMENTI CONSERVATI

Caratteristiche Merceologiche del latte vaccino UHT.

È il latte ottenuto mediante l'applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento continuo ad almeno + 135° C per non meno di un secondo in modo da inattivare i microrganismi e le spore, e confezionato in recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio e aseptici in modo tale che le variazioni chimiche fisiche e organolettiche siano ridotte al minimo; essere conservabile, in modo da non presentare, in caso di controllo a sondaggio, alterazioni palesi dopo mantenimento in un recipiente chiuso per quindici giorni, alla temperatura di + 30° C oppure, ove occorra, per sette giorni ad una temperatura di + 5° C.

Se il procedimento di trattamento del latte detto a "Ultra -Alta -Temperatura" viene applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore acqueo, questo ultimo deve essere ottenuto da acqua potabile e non deve cedere al latte sostanze estranee, né esercitare su di esso effetti nocivi. L'impiego di tale procedimento non deve comportare alcuna variazione nel tenore di acqua del latte trattato.

Il latte vaccino UHT deve essere fornito nei tipi intero, parzialmente scremato e scremato; le confezioni da utilizzare sono da cc. 500 e cc. 1000 per il latte intero e quello parzialmente scremato, cc. 500 per quello scremato.

LATTE FERMENTATO

Caratteristiche merceologiche dello YOGURT

Lo yogurt richiesto può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato con o senza aggiunta di frutta le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e alla legge 54/97 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. n° 109/92. La pezzatura richiesta è quella da gr. 125.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° C e 4° C come da D.P.R. 327/80.

Caratteristiche Merceologiche di GELATI

I gelati richiesti devono possedere i requisiti stabiliti dal D.M. 2831/62, le confezioni richieste sono individuali ed anche se tali devono riportare la data di scadenza e gli ingredienti contenuti; le varietà richieste sono fior di latte e crema di latte per i quali è vietato l'uso di coloranti come dall'art. 4 del D.M. 6 marzo 1975. La pezzatura richiesta è quella di gr. 100.

I gelati dovranno inoltre essere:

trasportati e conservati rispettando le temperature previste dal D.P.R. 327/80, le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92, assolutamente privi di brina sulla confezione e di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura che siano indici di "colpo di calore" subito dal prodotto.

ALIMENTI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei FORMAGGI DA TAVOLA

FORMAGGI A PASTA CRUDA

CRESCENZA

- latte di mucca
- forma parallelepipedica di cm 18 di lato e scalzo di cm 4
- peso Kg. 1,8-2 confezione multipla oppure porzione gr. 100
- pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente, compatta
- maturazione 8-10 giorni circa
- grasso sul secco minimo 48%
- avvolgimento in carta bianca seguito da impacchettamento con secondo foglio.

ITALICO

- latte di mucca
- forma appiattita tonda di cm. 20 di diametro con scalzo di cm. 6
- peso Kg. 0.5 sino a Kg. 10-12
- pasta morbida, non cotta, non pressata di colore giallo pallido o avorio, sapore dolce delicato caratteristico
- aspetto della crosta sottile
- maturazione 20-40 giorni
- grasso sul secco 48%
- confezionato con foglio bianco su un lato e l'etichetta sull'altro, alluminio sullo scalzo con fascia di sostegno

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

- latte di mucca 85% latte di capra o pecora 15%
- forma cilindrica con facce piane, leggermente orlate, diametro di cm. 14/10
- peso medio gr. 400/gr. 250
- pasta finemente granulosa bianco latte sapore delicato tipico della robiola leggermente acidulo, non è prevista l'aggiunta di pigmenti coloranti o di aromi
- crosta inesistente
- maturazione rapida circa 3 giorni
- grasso sul secco minimo 45% sostanze proteiche 38% su secco, ceneri 7%

TALEGGIO

- latte di mucca intero
- forma parallelepipedica quadrangolare, scalzo diritto con facce piane
- peso medio da Kg 1,7 a Kg.2,2
- pasta molle unita colore che va dal bianco al giallo pallido con sapore acidulo leggermente aromatico
- crosta sottile morbida rosata, leggermente rugosa
- maturazione 30-40 giorni
- grasso su secco minimo 48%
- confezione in carta alimentare con altro foglio etichettato

FORMAGGI A PASTA CRUDA FILATA

CACIOCAVALLO

- latte mucca
- forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, con presenza d'insenature dipendenti dalla posizione dei legacci
- peso compreso da Kg. 1,5 e Kg. 2,5
- pasta omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno all'interno, sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a diventare piccante a maturazione avanzata
- crosta sottile liscia, di marcato colore paglierino, la superficie può presentare leggere insenature dovute a legacci collocati in relazione alle modalità di legature
- maturazione 30 giorni
- grasso su secco non inferiore al 38%

FIOR DI LATTE O MOZZARELLA DI MUCCA

- latte di mucca
- forma sferoidale-ovoidale, treccia, nodino, bocconcino
- peso variabile dai gr. 50 dei bocconcini ai gr. 400 della treccia
- pasta bianca morbida compatta a struttura stratificata, sapore dolce acidulo
- crosta inesistente
- maturazione rapida
- grasso su secco 33%; umidità 55%

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (nei tipi Piana del Sele, Aversana, Pontina)

- latte di bufala
- forma: oltre alla tondeggiante sono ammesse quelle tipiche della zona di produzione bocconcini, nodini, trecce, ciliegine
- peso variabile da gr. 20 a gr. 800 in relazione alla forma

- pasta con struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la produzione e il confezionamento, successivamente tendenza a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocate da fermentazioni anomale o gassose; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità bianca grassa dal profumo di fermenti lattici, sapore caratteristico delicato
- aspetto esterno bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa mm. 1 superficie liscia, mai viscida né scagliata
- maturazione rapida
- grasso su secco minimo 52%; umidità massima 65%

PROVOLONE VALPADANA

- latte di mucca
- forma a melone, salame, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta)
- peso da Kg. 0,500 a Kg. 6 per il formaggio di breve stagionatura
- pasta compatta può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura; colore leggermente paglierino, sapore delicato per la stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata
- crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno
- maturazione rapida
- grasso sul secco minimo 44%

SCAMORZA

- latte di mucca
- forma allungata a bisaccia con altezza e diametro variabili
- peso da Kg. 0,300 a Kg. 0,400
- pasta a struttura stratifonne omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido dell'aroma caratteristico se affumicata crosta sottile
- maturazione rapida 10 giorni
- grasso sul secco 25%

FORMAGGI A PASTA SEMICOTTA E COTTA

ASIAGO D'ALLEVO

- latte di mucca
- forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane
- peso medio della forma da 8 a 12 chili, altezza cm 9/12, diametro cm 30/36
- pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza di colore leggermente paglierino, di sapore dolce per il formaggio mezzano; granulosa con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino o leggermente paglierino a spaccature conoide, fragrante e di sapore caratteristico per il formaggio vecchio
- crosta liscia regolare elastica
- maturazione lenta 12-24 mesi
- grasso sulla sostanza secca minimo 24%

ASIAGO PRESSATO

- latte di mucca
- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane
- peso medio forma da 11 a 15 chili con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, altezza 11/15 cm. diametro cm. 30/40
- pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato gradevole
- maturazione 20-40 giorni
- grasso minimo sulla sostanza secca 44%

CACIOTTA DI URBINO

- latte di pecora per il 70-80% latte di mucca per il restante 30-20%
- forma cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate h. cm. 5/7, diametro 12/16
- peso gr. 800 le forme più piccole gr. 1200 le forme più grandi
- pasta compatta di colore bianco paglierino, molto friabile e con lieve occhiatura, il sapore è dolce caratteristico
- crosta sottile dello spessore di mm. 1 di colore paglierino
- maturazione in 20-30 giorni, non si effettua stagionatura
- grasso sulla sostanza secca minimo 25%

EMMENTHAL

- latte vaccino intero
- forma cilindrica a faccia piana scalzo alto convesso h. cm. 13/25 diametro cm. 70/100
- peso Kg. 60/130
- pasta di colore giallo pallido o avorio, tessitura da taglio, compatta con abbondante occhiatura caratteristica rappresenta a occhi tondi regolari con interno opaco delle dimensioni di un ciliegia o di una noce, sapore dolce leggermente pungente
- crosta solida colorata dal giallo al bruno chiaro
- maturazione
- grasso sulla sostanza secca 45%

FONTAL

- latte vaccino intero a titolo di grasso prestabilito e ad acidità naturale
- forma cilindrica con scalzo di cm. 9 circa e un diametro di cm. 40
- peso Kg. 8-18
- pasta tenera compatta con scarsa e piccola occhiatura, colore bianco paglierino; sapore dolce fondente
- crosta sottile compatta di colore marrone chiaro
- maturazione in 90 giorni
- grasso sulla sostanza secca minimo 45%

GRANA PADANO

- latte vaccino parzialmente decremato per affioramento
- forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate, diametro cm 35/45, h. scalzo da 18 a 25 cm. con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione
- peso da 24 a 40 Kg. per forma, nessuna deve avere peso inferiore a Kg. 24
- pasta con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia con occhiatura appena visibile, colore bianco o paglierino; aroma e sapore caratteristici fragrante delicato
- crosta spessore da 4 a 8 mm. tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata
- maturazione 60 giorni
- grasso sulla sostanza secca minimo 32%

MONTASIO

- latte vaccino
- forma cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse h. scalzo cm. 6/10 diametro 30/40 in rapporto lavorazione
- peso medio da 5 a 9 kg.
- pasta compatta elastica con leggera occhiatura di colore naturale leggermente paglierino; aroma caratteristico; e sapore piccante gradevole
- crosta liscia regolare elastica di colore giallo paglierino
- maturazione 60 giorni
- grasso sulla sostanza secca 40%.

PARMIGIANO REGGIANO

- latte vaccino parzialmente scremato per affioramento
- forma cilindrica a scalzo alto da 18 a 24 cm. diam da 35 a 45 cm.
- peso da 24 a 40 Kg. comunque mai inferiore a Kg. 24
- pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile con colore da leggermente paglierino a paglierino, aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante
- crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata
- maturazione 12 mesi
- grasso sulla sostanza secca 32%

PECORINO TOSCANO

- latte di pecora intero
- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso di h. cm. 7/11
- peso da 1 a 3 Kg.
- pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non

regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura; sapore fragrante accentuato leggermente piccante

- crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; per il tipo a pasta semidura il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti
- maturazione in 20-40 giorni per il tipo a pasta tenera
- grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% per il prodotto fresco non inferiore al 45%

PARMIGIANO REGGIANO (tipologia GRATTUGIATO)

La denominazione è riservata al formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano ed avente i seguenti parametri tecnici:

- presenza di grassi sulla sostanza secca non inferiore al 32%
- età non inferiore ai dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione additivi assenti
- caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%
- aspetto non pulverolento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm. 0,5 non superiori al 25%
- quantità di crosta non superiore al 18%
- composizione aminoacidica specifica del "Parmigiano Reggiano"

LATTICINI

RICOTTA DI PECORA O ROMANA

- Siero di latte ovino di razze siciliana, comisana e sarda
- forma del contenitore
- peso Kg. 2 circa
- pasta compatta morbida granulosa, soffice di sapore dolce delicato caratteristico di colore bianco si presenta senza crosta
- composizione bromatologica: proteine 8%, lipidi 25%, glicidi 4%, acqua 63%

RICOTTA DI VACCA

- Siero di latte vaccino
- forma del contenitore
- peso da Kg 1 a Kg. 3
- pasta morbida bianchissima, sapore delicato
- matura in un giorno
- composizione bromatologica: proteine 15%, lipidi 8%, glicidi 5%, acqua 72%

CEREALI

Caratteristiche Merceologiche del PANE COMUNE

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge, 04/07/67, n° 580. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. È tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 04/07/67, n°580 agli articoli 7 e 16; non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito dalla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico - volume notevole, cioè pane leggero
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come dai decreti 21/03/73 e modificazioni, 25/06/81 e 26/04/93, n°220
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 04/07/67, n°580
- ogni pezzatura dovrà essere fornita protetta da una pellicola di protezione traforata.

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

Caratteristiche Merceologiche del PANE INTEGRALE

Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune. Inoltre all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

Caratteristiche Merceologiche del PANE ALL 'OLIO

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olio di oliva ed escluso l'olio di sansa e quello di oliva rettificato; devono essere specificati gli ingredienti usati nella fabbricazione e comunque deve possedere non meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferito alla sostanza secca. Anche per questo tipo di pane si fa riferimento alle caratteristiche generali.

Caratteristiche Merceologiche del PANE GRATTATO

Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane confezionato con farina 00 secco, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella legge n°580/67, la confezione richiesta è quella originale con marchio del produttore e conforme a quanto previsto nel D.L. 27/01/92, n°109.

Caratteristiche Merceologiche di CRAKERS, FETTE BISCOTTATE e CROSTINI

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23/06/93, n°283 quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, mentre per i crostini non può essere superiore al 10% con tolleranza del 2%. Devono contenere solo gli additivi permessi dal D.M. 27/02/96, n° 209, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109, i prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Caratteristiche Merceologiche dei GRISSINI

Questi prodotti devono essere confezionati in conformità alla legge 29/07/67, n°580 art. 22, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e in monoporzione.

Caratteristiche Merceologiche della FARINA tipo 00

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nella legge n°580/67 al titolo II art. 7, non deve contenere sbiancanti e/o farine di altri cereali, né contenere sostanze estranee. Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.L. n°109/92. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve insetti e muffe.

Caratteristiche Merceologiche dei BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I biscotti richiesti sono quelli indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori del latte sono prodotti dietetici e quindi soggetti al D.L. 27/01/92, n°111 e al D.P.R. 30/05/53, n°578 e necessitano quindi l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Caratteristiche Merceologiche dei BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 27/01/92, n°109 quindi presentarsi indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, o altri agenti infestanti; non devono possedere i seguenti difetti: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali.

Caratteristiche Merceologiche della PASTA DI SEMOLA

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche riportate nella legge 04/07/67, n°189 art. 28 e 29 e successive modifiche presenti nella legge 08/06/71, n°440, sono escluse dalla fornitura le paste contenenti miscelazione di farine di grano tenero anche se dichiarate sulla confezione.

La pasta di semola non deve possedere spezzature o tagli, presentare macchie bianche o nere o bolle d'aria; il prodotto deve risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Devono essere garantiti i formati richiesti; le confezioni devono pervenire sigillate e intatte con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n°109.

Caratteristiche Merceologiche del SEMOLINO

Il prodotto richiesto deve essere fornito con le caratteristiche previste dalla legge 04/07/67, n°189 art. 8,9,10,11,12,13. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente senza rotture e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92

Caratteristiche Merceologiche del RISO

Caratteri Generali devono corrispondere a quelli previsti dalla legge 18/03/58, n° 325.

La varietà richiesta è quella Parboiled, le confezioni dovranno essere quelle originali conformi alle vigenti normative e conservate in luogo idoneo cioè fresco ed asciutto.

Caratteristiche Merceologiche delle PASTE FRESCHE RIPIENE

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e di latticini o carni fresche, potranno essere fomite sia allo stato fresco che in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata protettiva D.P.C.M. n° 311/97. I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere dichiarati chiaramente come indicato dalla legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza verranno definiti i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna direttamente con il responsabile della ristorazione.

Inoltre le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità di distribuzione giornaliera senza creare avanzi sfusi del prodotto.

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche Merceologiche dei CECI

I ceci secchi appartenenti alla specie *Cicer arietinum* L. devono essere di buona qualità, la categoria richiesta è la I (prima), e

possedere le seguenti caratteristiche:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, d'insetti, o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di 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 del peso da kg. 5 a kg. 20. La confezione deve riportare in caratteri leggibili:
 - nome ed indirizzo o simbolo dell'imballatore e/o speditore
 - la natura del prodotto
 - l'origine del prodotto, la denominazione della regione italiana di provenienza
 - le caratteristiche commerciali come categoria, calibro massimo mm. 8.

Caratteristiche Merceologiche dei FAGIOLI

Per il prodotto secco si rimanda alla scheda del prodotto surgelato.

GRASSI DA CONDIMENTO

Caratteristiche Merceologiche dell'OLIO EXTRA VERGINE D 'OL/V A

La denominazione di "olio extravergine d'oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso d'acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione di "olio extravergine d'oliva" potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

Caratteristiche Merceologiche dell'OLIO SOPRAFFINO VERGINE D'OLIVA

La denominazione "olio sopraffino vergine d'oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1,5% in peso d'acidità espressa come acido oleico.

Gli oli richiesti dovranno prevedere un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata, ed in particolare al contenuto in acidità ed al numero di perossidi contenuti.

La denominazione è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponda ai requisiti chimici, fisici, e organolettici indicati di seguito:

- proveniente da latte di vacca conforme alle disposizioni sanitarie;
- non contenente materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte;
- contenente come agente di conservazione solo sale comune;
- non presentare all'esame organolettico sapore rancido o alterato;
- avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'82%;
- avere un contenuto in acqua non superiore al 16%;
- avere un indice di rifrazione a 35° C da 44,8 a 46,6;
- avere il numero di Wollny da 26,00 a 31,50;
- avere il numero di Polensky da 1,5 a 3,5
- avere un aspetto asciutto, omogeneo uniforme, media consistenza e buona spalmabilità, odore caratteristico leggermente aromatico, sapore gradevole leggermente dolciastro, colore bianco giallastro caratteristico; confezionato in involucri ermeticamente chiusi all'origine con marchio del fornitore in pezzatura da grammi dieci e in altre previste dalla legge

Caratteristiche Merceologiche del BURRO

- Le barbabietole richieste sono quelle della specie *Beta vulgaris rubra* L. varietà rapacea, raccolte nei primi stadi dello sviluppo con un diametro massimo di mm. 40.

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle BARBABIETOLE ROSSE

Caratteristiche Merceologiche dei CARCIOFI

I carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, ed esclusi quelli destinati alla trasformazione alimentare; dopo condizionamento ed imballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;

- privi di odore o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i capolini di questa categoria devono essere di buona qualità, devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Il calibro richiesto è quello corrispondente a cm. 6 inclusi e cm. 7,5 esclusi.

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità, calibrazione; il condizionamento deve rapporto ad un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive.

Gli steli non devono superare i cm. 10 di lunghezza e devono presentare un taglio netto; se l'imballaggio è in legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. All'esterno d'ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo d'identificazione dell'imballatore e/o speditore
- NATURA DEL PRODOTTO - "carciofi" per imballi chiusi
- denominazione della varietà
- la denominazione "Poivrade" o "Bouquet" per i carciofi di diametro compreso da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

- categoria, numero dei frutti o peso netto, calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi

Le cultivar richieste sono: Violetto di Toscana, Tozzo di Bretagna, Romano, Spinoso, Verde di Chioggia o Veneziano.

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CAROTE

Le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale e dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti:

- essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti;
- praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), le carote devono essere di buona qualità, essere intere, con aspetto fresco e presentare le caratteristiche della varietà; è ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto di cm.1 al massimo per le radici la cui lunghezza non superi i cm. 8 e di cm. 2 al massimo per le altre radici. Il calibro richiesto è quello di mm. 30 di diametro per le carote novelle che sono quelle che non hanno subito arresti di sviluppo con peso da g. 100 a g. 150, per quelle della raccolta principale idem.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere carote della stessa origine, varietà, qualità e calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Le carote devono essere presentate in mazzi con relative foglie, verdi e sane; le radici di ogni mazzo devono essere di calibro pressappoco uniforme e i mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso pressoché uniforme ed essere disposti su uno o più strati ordinati. Gli imballaggi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata ed eseguita con materiali che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - denominazione "carote in mazzo"
- ORIGINE DEL PRODOTTO- denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro, numero mazzi presenti.

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche del CAVOLFIORRE

Il prodotto richiesto è l'infiorescenza del Brassica Oleracea L. varietà botrytis e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze come di seguito:

- aspetto fresco;
- intere, sane, pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estraneo.

La categoria richiesta è la I (prima) e quindi di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà con infiorescenze resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio ed esclusa qualsiasi altra colorazione; privi di difetti, come ad esempio: macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre per la presentazione "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco. Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell' infiorescenza.

La presentazione richiesta è quella "con foglie" che deve possedere le seguenti caratteristiche: le foglie di rivestimento sane e verdi in numero ed in lunghezza sufficienti per coprire e proteggere internamente l'infiorescenza, il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo cioè contenere infiorescenze della stessa qualità, dello stesso tipo, calibro e forma e possibilmente colorazione uniforme. All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE- nome e indirizzo dell'imbattente elo speditore oppure simbolo riconosciuto
- NATURA DEL PRODOTTO - "cavolfiori" per gli imballaggi chiusi
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, metodo di calibrazione, calibro e numero delle infiorescenze

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei CAVOLI CAPPUCCI e dei CAVOLI VERZOTTI

I cavoli derivanti dalla specie Brassica oleracea L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere fomitati allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. La categoria richiesta è la I (prima) quindi devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà, e a seconda della specie presentarsi compatti cioè presentarsi con foglie ben attaccate e solo i cavoli conservati possono avere le foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato, in tal caso è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione; quelli verdi possono essere gelati superficialmente. Il calibro richiesto è quello corrispondente al peso minimo di gr. 800.

Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli della stessa origine, varietà, qualità, con forma e colorazione omogenee. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, la presentazione può essere sia quella alla rinfusa sia l'imballo a strati, comunque non devono contenere corpi estranei; i materiali impiegati non possono provocare danni sia esterni sia interni.

Per i cavoli verzotti e i cappucci, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imbattente e/o speditore o simbolo riconosciuto
- NATURA DEL PRODOTTO - "cavoli cappucci bianchi" ecc., se il contenuto non è visibile dall'esterno
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro, peso o numero dei pezzi contenuti nell'imballo

Le cultivar richieste sono:

- Cavolo Cappuccio a foglia verde, con foglie lisce di colore verde pallido, lucide e così serrate l'una sull'altra da formare una palla liscia compatta
- Cavolo Cappuccio a foglia rossa, compatto come il primo ma di colore porpora
- Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte, grinzose, di colore verde scuro all'esterno e di un verde sempre più chiaro man mano che si va verso il cuore

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle CIPOLLE

Le cipolle richieste appartengono alla specie Allium cepa L. e devono essere fomite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo;
- sufficientemente secchi per l'uso previsto;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza.

La categoria richiesta è la I (prima), le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e devono presentare il colore e la forma della varietà di forma sferoidale o sferica tipica, costituite da molte foglie squamiformi carnose e ricoperte all'esterno da squame secche e membranose, pelucide di colore bianco argenteo, o giallastro, o ramato, o violaceo. I bulbi devono essere: resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale. La calibratura minima richiesta è pari o superiore a mm. 70.

Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle d'uguale origine, varietà, qualità e calibro, inoltre la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta può essere alla rinfusa, le cipolle devono essere condizionate in modo tale da garantirne la protezione, con materiali puliti, nuovi e di sostanze che non possano alterare internamente o esternamente i prodotti. Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE -nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione

NATURA DEL PRODOTTO - "Cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo dei bulbi, peso

Le cultivar richieste sono:

- Cipolline borrettane
- Grossa piatta d'Italia, Bianca gigante di giugno, Bianca della regina, Bianca di Napoli
- Gialla pomasca, Dorata di Panna, Rossa di Tropea

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei FINOCCHI

I finocchi richiesti sono quelli della specie dolce e devono essere:

- interi;
- sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume;
- privi d'umidità esterna.

La categoria richiesta è la I (prima), i finocchi di questa categoria devono essere di buona qualità, con radici asportate di netto alla base, essere esenti da difetti tali da pregiudicarne l'aspetto generale, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Il calibro minimo richiesto è mm. 80.

La presentazione richiesta è quella in strati, il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non provochino alterazioni esterne o interne al prodotto. Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere finocchi di una stessa qualità, varietà e calibro, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le identificazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE -nome e indirizzo o simbolo di identificazione, rilasciato da un servizio ufficiale, dell'imballatore o dello speditore
- NATURA DEL PRODOTTO - "finocchi"
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro, numero dei pezzi presenti

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle LATTUGHE INDIVIE RICCE E SCAROLE

Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa* L. capitata (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo "Iceberg"), dalla *Lactuca sativa* L. longifolia Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L. varietà crispa Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. latifolia Lam.

Le insalate devono essere fomite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere:

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, semprechè l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Le insalate devono essere di sviluppo normale ed il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

La categoria richiesta è la I (prima), le insalate devono essere di buona qualità e possedere le seguenti caratteristiche: essere ben formate, consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta), esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne

pregiudichino la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare inoltre le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale. La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta.

Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà, qualità e pezzatura, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

La presentazione richiesta è quella a due strati, ed il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto e razionale cioè senza vuoti o pressione eccessiva; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e, più specialmente, di foglie staccate o parti di torsolo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione riconosciuto
- NATURA DEL PRODOTTO - "lattuga", "lattuga a cappuccio", "radicchio di Chioggia" ecc. ; indicazione se "ottenute in coltura protetta" ; il nome della varietà .
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, pezzatura come peso minimo dei cespi e numero cespi, peso netto

Le cultivar richieste sono: Radicchio di Treviso, Cicoria belga, Lattuga romana, Radicchio di Chioggia, Lattuga cappuccio, Lattuga da taglio

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE

Le melanzane o Solanum melongena L. nelle varietà esculentum, insanum e ovigerum devono essere fomite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- intere;
- d'aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), le melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche vario lati, ed 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 cm. quadrati tre. Il calibro richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose. La polpa deve presentarsi fibrosa, verdiccia di sapore amaro.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere melanzane della stessa origine, varietà, categoria, qualità e calibrazione e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione, con omogeneità di lunghezza sufficientemente uniforme. La parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti; gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Inoltre, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo riconosciuto da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - "melanzane", se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria ; calibro, dal diametro minimo al massimo o dal peso minimo al massimo

Le cultivar richieste sono: Melanzane lunghe di Chioggia, Melanzane violacee di Firenze

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei PEPPERONI DOLCI O PIMENTI

I peperoni dolci richiesti derivano dal Capsicum annum L devono essere fomite allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere:

- interi, di aspetto fresco, ben sviluppati;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità, essere consistenti, avere una forma, uno sviluppo e un colore normali per la varietà a cui appartengono, ed essere esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro. Il calibro minimo richiesto è di mm. 80 con tolleranza in uno stesso imballaggio di mm. 20 differenza di diametro tra quello più grande e quello più piccolo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci di uguale origine, varietà, qualità, calibro e stessa colorazione e grado di maturazione. Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto ed i materiali interni usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze non tossiche; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- IDENTIFICAZIONE - nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto ufficialmente
- NATURA DEL PRODOTTO - "Peperoni dolci" e l'indicazione del colore, se il contenuto non è visibile dall'esterno - tipo commerciale "lunghi", "quadrati senza punta", "quadrati appuntiti", "appiattiti", o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall'esterno
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo ; peso o numero dei pezzi

Le cultivar richieste sono: Peperoni dolci lunghi, Peperoni dolci quadrati senza punta, Peperoni dolci quadrati appuntiti o Trottola

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA

I pomodori o *Lycopersicon esculentum* Mill, destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche:

- interi, di aspetto fresco;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciurne o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà; sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali "dorso verde". Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 57 a mm. 67, la superficie esterna deve presentarsi liscia, la polpa compatta e con pochi semi; i pomodori da cuocere devono essere a parete spessa, resistenti a sezione tonda.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà, qualità e calibro; i pomodori della categoria I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione, per i pomodori "oblunghi" anche la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, i pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'apposizione di un timbro o un'etichetta sui pomodori è vietata, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o timbro riconosciuto
- NATURA DEL PRODOTTO - "pomodori" e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno - se prodotti in coltura protetta (serra o copertura in plastica) - nome della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

Le cultivar richieste sono: Pomodoro a cuore di bue Marmande

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dei SEDANI A COSTE

I sedani a coste devono essere fediti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- interi, la parte superiore può essere stata tagliata;
- sani, di aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciurne o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- privi di danni causati dal gelo;
- privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti;
- privi di umidità esterna eccessiva;
- privi di odore e/o sapore estranei:

La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse.

La categoria richiesta è la I (prima) che corrisponde a sedani di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali, inoltre queste non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o biancoverdastro su almeno la metà della loro lunghezza. Il calibro è stabilito in base al peso, quello richiesto è più di g. 800 per cui sedani del gruppo "grosso", classificazione che deve essere rispettata perché trattasi di prima categoria. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità, colorazione e calibro; la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è in mazzi, il numero dei mazzi contenuti per imballaggio deve essere uguale; il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, i materiali usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - "sedani da coste" con la menzione "sbiancati" o l'indicazione del tipo di colore, quando il contenuto dell' imballaggio non è visibile dall'esterno
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di provenienza
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dalla menzione "grosso", numero dei mazzi e di sostanze non tossiche

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle ZUCCHINE

Le zucchine richieste devono essere ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche ed escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale. Le caratteristiche richieste dopo condizionamento ed imballaggio sono le seguenti:

- presentarsi 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, 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.

La categoria richiesta è la I (prima), devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà con un peduncolo non superiore a cm. 3. La calibrazione richiesta secondo lunghezza è da cm.15 a cm. 21 con peso medio di gr. 150. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente zucchine della stessa origine, qualità, calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione; la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le zucchine devono essere condizionate 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 possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e cognome o simbolo di identificazione ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - "zucchine" ,se il contenuto non è visibile dall'esterno
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di provenienza
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso in lunghezza o in peso

Le cultivar richieste sono: Zucchine Striate d'Italia e Striata Pugliese, Zucchina Tonda verde, Zucchina Bolognese o ortolana di Faenza

TUBERI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche delle PATATE

Le patate devono essere fomite allo stato fresco ed escluse quindi quelle destinate alla trasformazione industriale; devono presentarsi:

- intere;
- sane, prive di marciume, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o superficiale, danni da trattamenti antiparassitari;
- senza tracce d'inverdimento epicarpale (presenza di solanina), germogliazione incipiente (germogli in ombra) né germogli filanti;
- pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte nel sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- la polpa deve essere esente da maculosità brune e non deve presentarsi a cuore cavo.

Ogni imballaggio nazionale deve essere quello in uso sul mercato, per il prodotto estero il confezionamento deve essere in tela di juta o canapa con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate. La categoria richiesta è la I (prima) quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà. Il calibro richiesto è 45/75 con peso unitario superiore a g. 100. Ogni imballaggio deve riportare in caratteri leggibili le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo riconosciuto
- NATURA DEL PRODOTTO - denominazione della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - pezzatura e calibro ; merce lavata

Le cultivar richieste sono:

- per le preparazioni bollite o arrosto:
 - Primura (Bologna) Nazionali (Italia) Desiré (Italia)
- per le preparazioni arrosto:
 - Bintje (Olanda)
 - Tondello da forno (Italia)

Gli agrumi richiesti sono limoni della specie *Citrus limonia*, mandarini della specie *Citrus reticulata* (Bianco), arance della specie *Citrus sinensis* che devono essere fomitati allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

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

Inoltre, il grado di colorazione deve essere tale che al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto. Il trattamento di deverdizzazione non deve modificare le caratteristiche organo letti che naturali.

Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano.

- Limoni 35%
- Mandarini 40%
- Arance 35%

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale, per i limoni verdelli è prevista una colorazione verde su tutta la superficie purché sia verde chiaro. La categoria richiesta è la I (prima). La calibratura richiesta è la seguente: Limoni cal. 3 (mm.63-72) Arance cal. 4 (mm.77-88) Mandarini cal. 4 (mm.50-60) Clementini cal. 4 (mm.50-60)

La calibratura deve essere omogenea e i frutti presentati in strati ordinati. Ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro e stesso grado di maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Per i frutti incartati la carta deve essere sottile, asciutta, nuova e inodore e comunque il condizionamento degli agrumi deve garantire una protezione adeguata e l'imballo deve essere nuovo.

L'imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni

seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciati o riconosciuti da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda le clementine e i mandarini per i quali questa designazione è obbligatoria. Denominazione della varietà per le arance . Designazione del tipo (es: limoni primo fiore, clementine senza semi, ecc.)
- ORIGINE DEL PRODOTTO - paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione - numero dei frutti indicazione dell'impiego di un agente conservatore in conformità al regolamento comunitario. Deverdizzazione nel caso di superamento delle percentuali normalmente ammesse

Le cultivar richieste sono:

- LIMONI: Sicilia e Campania
- ARANCE: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale Calabrese, Washington Navel
- MANDARINI: Sicilia e Campania

Le regioni di appartenenza degli agrumi saranno quelle italiane con terreni a vocazione produttiva.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche delle ALBICOCCHE

Le albicocche della varietà (cultivar) derivate da *Prunus armenica* L devono essere fomite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

Le albicocche devono essere state raccolte con cura ad un'adeguato grado di sviluppo e uno stadio di maturazione tali da consentire:

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

La categoria richiesta è la I (prima).

La buccia tomentosa deve essere di colore giallo aranciato o rosato propria del frutto a maturazione completa, la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Il calibro delle albicocche è in base al diametro misurato nel punto della massima grossezza per cui quello richiesto è di mm. 45 con una differenza massima in uno stesso imballaggio di mm. 3 tra i frutti presenti. Il peso della razione da somministrare ai degenti deve essere, al netto dello scarto, g. 200. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere albicocche della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro e la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme; la presentazione deve essere quella in uno o più strati ordinati.

Le albicocche devono essere condizionate 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 provochino alterazioni esterne ed interne al prodotto, inoltre devono essere privi di corpi estranei. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - designazione della specie "albicocche" . Denominazione della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di provenienza
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro in mm.

Le cultivar richieste sono: Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia

Caratteristiche merceologiche delle BANANE

FRUTTA FRESCA

Le banane richieste devono essere fomite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e possedere le seguenti caratteristiche:

- intere;
- sode;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti; .

- praticamente esenti da attacchi parassitari;
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- praticamente prive di ammaccature;
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine;
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:

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

La categoria richiesta è la I (prima), il peso al netto della buccia non inferiore a g. 150. La polpa a maturazione completa dovrà presentarsi di colore avorio rosato, omogenea senza semi, dal sapore dolce caratteristico. Il calibro richiesto è cm 26 di lunghezza e circonferenza minima mm 20. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici; la parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento della frutta deve garantire un'adeguata protezione e i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, inoltre gli imballaggi devono risultare privi di corpi estranei.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti minimo da quattro frutti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - nome della varietà o del tipo commerciale. "banane" se il contenuto non è visibile dall'esterno
- ORIGINE DEL PRODOTTO - paese di origine e, per i prodotti comunitari: zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, peso netto, calibro espresso in lunghezza minima e, eventualmente, dalla *lunghezza massima*

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche dei KIWI o ACTINIDIA

I kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'*Actinidia chinensis* o dall'*Actinidia deliciosa*, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi ma senza peduncolo;
- sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix). La categoria richiesta è la I (prima), i kiwi devono essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti; devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Il calibro minimo richiesto è un peso di gr. 90 per frutto.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità; inoltre la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve essere tale da garantire un'adeguata protezione. La presentazione richiesta è la selezionata.

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imballatore o speditore o simbolo riconosciuto
- NATURA DEL PRODOTTO - "Kiwi" e/o "Actinidia"
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione

- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti , numero dei frutti
- FRUTTA FRESCA - Caratteristiche merceologiche delle MELE e PERE

Le mele e le pere richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;
- sopportare il trasporto e le operazioni connesse;
- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I (prima).

La calibratura richiesta è la seguente:

- Mele: ca/. 70-75 (mm. 70-75 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.
- Pere: ca/. 65-70 (mm. 65-70 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele o pere della stessa origine, varietà e qualità ed aventi un grado di maturazione uniforme. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, la presentazione richiesta deve essere quella in strati ordinati.

Le mele e le pere devono essere condizionate 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 del prodotto. Gli imballaggi non devono recare corpi estranei.

Ogni imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - designazione della specie "mele" o "pere" - denominazione della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - regione italiana di provenienza
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione - numero dei frutti contenuti.

Le cultivar richieste sono:

MELE:

per il consumo a crudo:

- Golden Delicious gialle con polpa croccante dolce aromatica
- Stark Delicious rosse globose con cinque protuberanze od a forma leggermente conica ed allungata
- Renetta grigia tirolese media a polpa compatta un po' acida
- Stay manred o Redstayman a polpa croccante
- Stayman Winsap

per il consumo da cotto:

- Imperatore o Emperor Alexander grosse a buccia rosso verde e polpa tenera zuccherina

PERE:

- Abbe Feetel o Abate
- Beurré o Butirra di colore giallo o giallo rossa, a polpa fine, succosissima, zuccherina, molto profumata
- Curé o Curato o Spadona di colore verde o rossa, con polpa zuccherina, acidula, profumata
- Doyenne du Cornice o Decana del Comizio
- Kaiser o Imperatore colore giallo scuro, coperta di ruggine, polpa bianca molto succosa, profumata, zuccherina
- William' Duchess o William grossa a buccia giallo rosata con polpa burrosa
- Passe Crassane o Passa Crassana a frutto irregolare, allargato verdastro con sfumature rosse, un po' acidula.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche delle PESCHE E DELLE NETTARINE (Pesche Noci)

Le pesche e le nettarine derivate da *Prunus persica* Sieb e Zucc. richieste devono essere fomite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le seguenti caratteristiche:

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

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura, lo sviluppo e lo stato di maturazione devono essere tali da consentire:

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

La categoria richiesta è la I (prima); le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà, coltivate su terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e deve essere succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di colore bianco, giallo o rossastro, contenente un nocciolo ovoidale, grosso, duro, profondamente solcato, che racchiude un seme oleoso amaro. La buccia è glabra o coperta di fine peluria vellutata, non sono ammesse aperture al punto di attacco del peduncolo. Il calibro richiesto è "A" corrispondente a mm. 67-73 di diametro e da cm. 21 inclusi a cm. 23 esclusi di circonferenza frutto. Non sono ammessi calibri inferiori, neppure quelli previsti dall'inizio della commercializzazione fino al 30 giugno come prevede il regolamento CEE n.1169/93.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è quella in strati ordinati. Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata al prodotto, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne alla frutta.

Ogni imballaggio deve inoltre indicare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - denominazione del prodotto, denominazione della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione regionale
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze, oppure mediante il codice d'identificazione "A", eventuale numero dei frutti.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche delle PRUGNE E SUSINE

I frutti richiesti sono quelli derivati da *Prunus domestica* L., *Prunus insitia* L., *Prunus salicina* Leindley, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere:

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La frutta deve essere raccolta con cura, presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione da consentire:

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

La categoria richiesta è la I (prima), i frutti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastra o rosso vinoso o bluastra o violacea a seconda della cultivar; la polpa deve avere consistenza varia da succosa a soda, croccante, dolce e profumata, con colore dal giallastro al rosso vinoso. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto. Il calibro richiesto è da mm. 48 a mm. 54 con tolleranza in più o in meno di mm. 3.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente susine e prugne della stessa origine, varietà, qualità e calibratura. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è quella in strati ordinati separati l'uno dall'altro. Il condizionamento deve garantire adeguata protezione

del prodotto e i materiali utilizzati nell'imballo devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - "Susine" o "Prugne", se il contenuto non è visibile dall'esterno . denominazione della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

Le cultivar richieste sono: Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damaschine o Zuccherine

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA

I frutti richiesti sono quelli derivati dalla Vitis vini/era L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere fomiti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le caratteristiche richieste sono le seguenti:

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari o malattie;
- privi di segni visibili di muffa;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- normalmente sviluppati.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura ed il loro grado di maturazione deve consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo alla consegna in condizioni ottime.

La categoria richiesta è la I (prima), l'uva di questa categoria deve essere di buona qualità con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, e provenire da terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve presentarsi succosa e ricoperta da una buccia pellicolare, trasparente, colorata in giallo verdastro o in rosso violaceo e ricoperta esternamente da una sostanza cerosa detta pruina. Gli acini devono essere consistenti e ben attaccati.

La calibrazione è data dal peso del grappolo, quella richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino, di g. 200. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà, categoria e grado di maturazione, e la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. L'uva deve essere condizionata in modo tale che sia garantita una protezione adeguata, la disposizione deve essere quella ordinata in un solo strato; i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e privi di sostanze che possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto. Gli imballaggi devono essere di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente i cm. 5 di lunghezza.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale
- NATURA DEL PRODOTTO - "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno, denominazione della varietà
- ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana di produzione
- CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro

Le cultivar richieste sono: Italia, Regina, Olivella, Moscato

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FEBBRAIO arance, banane, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

MARZO arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi.

APRILE banane, limoni, mele, pere, pompelmi, nespole.

MAGGIO banane, ciliege, fragole, lamponi, limoni, mele, pere, pompelmi, prugne, nespole.

GIUGNO albicocche, amarene, banane, ciliege, fragole, fichi, limoni, mele, pere, prugne.

LUGLIO albicocche, anguria, amarene, banane, ciliege, fichi, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche.

AGOSTO albicocche, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche, prugne.

SETTEMBRE banane, fichi, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.

NOVEMBRE arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FRUTTA CONSERVATA

Caratteristiche Merceologiche dei SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta richiesti nelle varietà albicocca, ananas, arancia, mela, pera, pesca, pompelmo, devono essere ottenuti dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti e degli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve contenere né anidride solforosa né antiformentativi aggiunti, inoltre non deve presentare alcuna alterazione.

Le confezioni devono essere fornite in tetrabrik da gr. 200.

Caratteristiche Merceologiche delle MARMELLATE e delle CONFETTURE di FRUTTA

Le marmellate e le confetture devono rispondere ai requisiti specificati negli articoli 2 e 3 del D.P.R. 401/82 per essere tali: la massa delle confetture deve presentarsi omogenea e con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; quella delle marmellate omogenea più o meno compatta.

L'aroma ed il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza, l'esame organolettico non deve riscontrare:

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

Per l'etichettatura del prodotto si rimanda all'art. 7 della presente legge. La confezione richiesta è quella monoporzione.

Caratteristiche Merceologiche del MIELE

Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve provenire da stabilimenti nazionali e non essere miscelato con miele proveniente da altre regioni; inoltre non deve:

- presentare odore o sapore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a processi di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele sciolto).

Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68-80% di fruttosio, il 4-10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline. Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione dal bianco al giallo, al rossastro, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare. La confezione richiesta è sia la monoporzione che quella da chilo per eventuali scopi di pasticceria, anche per quest'ultima, si specifica, che valgono le caratteristiche richieste per l'uso individuale; la consistenza richiesta è la fluida ed il tipo richiesto è miele di nettare.

ALIMENTI SURGELATI

Per alimento surgelato s'intende il prodotto sottoposto ad un particolare processo di congelamento detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18° C.

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

La preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelazione devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche tali da contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.

Caratteristiche Generali

Le materie prime utilizzate nella produzione degli alimenti surgelati composti possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nelle quantità inferiori al 50% dei limiti stabiliti dal Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996, n° 209. Nella produzione degli alimenti surgelati composti è consentita l'aggiunta d'additivi, ivi compresi gli antiossidanti con esclusione degli additivi conservanti, nella quantità del 50% della dose massima consentita dalla legge. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari a -18°C , è consentita una breve fluttuazione verso l'alto della temperatura purché non superiore a 3°C sia durante il trasporto che durante lo stoccaggio nelle celle.

- L'etichettatura degli alimenti surgelati deve riportare le seguenti modalità e integrazioni rispetto a quelle previste per gli altri prodotti:
- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalle indicazioni della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

Per la produzione e l'immagazzinamento vedi art. 6 D.L. 110/92. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio o brina sulla parte più esterna della confezione.

Il ripristino della temperatura deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e $+4^{\circ}\text{C}$ cioè in cella refrigerata. È tassativamente vietato:

- l'immersione in acqua sia fredda che calda, per il ripristino della temperatura;
- congelare un prodotto fresco o scongelato;
- l'uso della temperatura del forno per decongelare i prodotti.

Inoltre, i surgelati non devono presentare i seguenti difetti: - alterazioni di colore o di sapore;

- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeno di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

ALIMENTI SURGELATI

Caratteristiche Merceologiche delle VERDURE SURGELATE e LEGUMI SURGELATI

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organo letti che e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C . Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.
- La glassatura richiesta è quella del 4%.

S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

ASPARAGI

Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime diritte di dimensioni uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. di diametro.

BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA

Le foglie di bietola devono appartenere alla specie Beta vulgaris varietà cic/a normalmente sviluppate ed esclusa la varietà a coste più grosse.

CUORI DI CARCIOFI

I cavolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

FAGIOLINI

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da Collettricu lindenrnnunthianum. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini,

quindi con diametro non superiore a mm. 9.

PISELLI

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.

CAVOLFIORE

Le infiorescenze della specie *Brassica eracea* L. varietà *botrytis* L. devono essere di qualità superiore cioè presentarsi con lo sviluppo, la forma e la colorazione tipici della varietà; devono essere ben formate, resistenti e compatte, con grana molto serrata, di colore uniformemente bianco o leggermente paglierino.

SPINACI

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I (prima) e quindi di buona qualità.

ZUCCHINI

Gli zucchini dopo desurgelazione devono presentarsi con le caratteristiche del prodotto fresco per cui vedere scheda merceologica.

MELANZANE

Per il prodotto surgelato si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.

FAGIOLI

I fagioli richiesti, appartenenti alla specie *Phaseolus vulgaris*, devono essere di buona qualità, di pezzatura omogenea e privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, non sono ammessi additivi d'alcun genere.

Le cultivar richieste sono: Borlotti, Borlottini o Regina, Abbondanza, Cannellino, Bianco di Toscana, di Lima

FINOCCHI

Per il prodotto surgelato si richiedono le caratteristiche già enunciate nel prodotto fresco.

MACEDONIA DI ORTAGGI E LEGUMI PER CONTORNO

Questo contorno sarà costituito da primizie di ortaggi con prevalenza di patatine novelle intere e fagiolini interi, con una buona percentuale di grani di piselli e con poche fette di carote.

ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione è la seguente:

- patate 25%
- fagiolini 8%
- cavolfiore 4%
- carote 10%
- piselli 10%
- cavolo verza 4%
- pomodori 8%
- borlotti 10%
- sedano 5%
- zucchine 10%
- prezzemolo 0,5%
- porri 5%
- basilico 0,5%

ORTAGGI MISTI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione è la seguente:

- patate 25%
- bietola 25%
- zucchini 25%
- pomodori 6%
- sedano 6%
- porri 6%
- verza 6%
- prezzemolo 0,5%
- basilico 0,5%

ALIMENTI SURGELATI

Caratteristiche Merceologiche del PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere di buona qualità, presentarsi in buono stato di conservazione, deve avere caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C. La glassatura richiesta non deve essere superiore al 4%. Il peso di una porzione di pesce surgelato è di gr. 250.

Il pesce deve essere fornito nelle seguenti pezzature:

- intera, cioè provvisto di testa e coda, eviscerato e del peso di gr. 250 prima della desurgelazione;
- tranci, in confezione originale del peso ciascuno di gr. 250 prima della desurgelazione;
- filetti, perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfoliati del peso ciascuno di gr. 250 prima della desurgelazione.

Il confezionamento dei molluschi cioè seppie, calamari, polpi, moscardini, mitili, vongole, deve essere quello originale, se il prodotto è di importazione deve seguire il decreto di recepimento della direttiva 90/675/CEE.

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

La forma deve essere quella tipica della specie, l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente, deve essere soda ed elastica.

Inoltre la carne del pesce surgelato non dovrà presentare:

- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazioni anche parziali;
- essiccamenti;
- disidratazioni;
- irrancidimento dei grassi;
- ossidazione dei pigmenti muscolari;
- macchie di sangue;
- pinne e resti di pinne.

Le varietà di pesce richieste sono le seguenti: sogliola Dover, filetti di limanda, filetti di platessa, filetti di merluzzo, filetti di cernia, filetti di scorfano, trote intere, tranci di salmone, palombo, nasello intero, seppie, totani, vongole, cozze, gamberetti.

ALIMENTI VARI

Caratteristiche merceologiche della CAMOMILLA

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo sopraffina bottonata, oppure extra, oppure fiori puri costituita da capolini integri con lunghezza massima dei gambi cm. 1, e residuo fisso in ceneri massimo 13%.

La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

Caratteristiche merceologiche del THE

Il the richiesto è ricavato dalle foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante.

La confezione richiesta è quella in bustine da g. 2,5 ciascuna.

Caratteristiche merceologiche del TRE DETEINATO

Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a cento parti di sostanza secca;
- il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina, espresso come tale, non deve superare le 5 ppm;
- il tenore d'umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10 per cento; tali valori devono essere intesi come perdita di peso registrata a 105° + o - 4 ° C dopo 6 ore, a pressione atmosferica. La scritta "the deteinato" con la precisazione "caffeina non superiore a 0,10%" deve essere ben evidente sulle confezioni.

Caratteristiche merceologiche del CAFFÈ TORREFATTO

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.

Caratteristiche merceologiche dell'ORZO SOLUBILE

L'orzo solubile richiesto è quello derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute nel D.L.109/92.

Caratteristiche merceologiche dello ZUCCHERO

Per zucchero semolato s'intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99,70%;
- umidità 0,05%;
- colore da bianco avorio a bianco paglierino;
- cristalli caratteristici del sistema monoclino;
- sapore dolce tendente al miele;
- contenuto in zucchero invertito al massimo 0,040% in peso;
- perdita per l'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto residuo in anidride solforosa 15mg./kg.

Le confezioni devono riportare:

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

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1 e in bustine da gr. 10; lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Caratteristiche merceologiche dello ZUCCHERO DI CANNA GREGGIO

Per zucchero di canna s'intende quello proveniente dalla canna da zucchero o Saccharum officinarum, ha la stessa composizione del raffinato, ha una colorazione giallognola o brunastra, odore e sapore gradevole.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCI

GENNAIO barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, patate, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, sedano, spinaci, verze, zucca.

MARZO carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE asparagi, carote, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, fagiolini, fave, finocchi, lattuga, indivia, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, rapanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, rapanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO asparagi, barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

LUGLIO barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine, zucca.

AGOSTO barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

SETTEMBRE carote, cavoli, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE barbabietole, carote, catalogna; cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, insalata belga, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavo lini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

DICEMBRE barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavo lini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, ceci, lenticchie, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, patate, porri, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

ORTAGGI CONSERVATI

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI PELA TI

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere i seguenti requisiti:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e 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 all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;

- 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 g. 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentino i seguenti:

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

Caratteristiche Merceologiche del DOPPIO CONCENTRATO D/POMODORO QUALITÀ SUPERIORE

Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- rapporto zuccheri, percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48;
- rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5;
- acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;
- impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto;
- muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi.

L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.