



**COMUNITA' COLLINARE PICCOLO
ANFITEATRO MORENICO
CANAVESANO**
PROVINCIA DI TORINO

TABELLE MERCEOLOGICHE

INDICE

Codice Titolo	pag.
1. PANE COMUNE FRESCO DI GIORNATA.....	6
2. PANE SENZA GLUTINE	6
3. PANE DI TIPO INTEGRALE.....	6
4. PANE GRATTUGIATO.....	7
5. PASTA PER PIZZA	7
6. FARINA TIPO 00	7
7. FARINA DI MAIS	8
8. CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E CROSTINI.....	8
9. FETTE BISCOTTATE, CRACKERS O GRISSINI SENZA GLUTINE	8
10. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI	8
11. TORTE INTEGRALI	9
12. BISCOTTI SENZA GLUTINE	9
13. BISCOTTI SECCHI	9
14. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	9
15. SEMOLINO	10
16. PASTE SECCHHE ALL'UOVO.....	10
17. PASTA INTEGRALE	10
18. RAVIOLI O TORTELLINI	11
19. GNOCCHI DI PATATE.....	11
20. RISO PARBOILED.....	11
21. ORZO PERLATO.....	11
22. FARRO DECORTICATO	11
23. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	12
24. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN BUSTINE	12
25. BURRO DI CENTRIFUGA	12
26. POMODORI PELATI.....	13
27. MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO	13
28. MAIS SGRANATO AL NATURALE.....	13
29. PESTO.....	14
30. TONNO IN SCATOLA.....	14
31. ZAFFERANO	14
32. SPEZIE ED AROMI (CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, ORIGANO ETC)	14
33. SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ECC.).....	15
34. MARMELLATE E CONFETTURE	15
35. MACEDONIA DI FRUTTA E FRUTTA SCIROPATA IN GENERE.....	16
36. PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE	16
37. PRODOTTI CONGELATI – CARATTERISTICHE.....	17
38. PESCE CONGELATO	17
39. MOLLUSCHI: POLPO CONGELATO	18
40. FILETTI DI NASELLO CONGELATO.....	19
41. FILETTI DI SOGLIOLA/PLATESSA CONGELATO.....	19
42. TRANCE DI PESCE SPADA CONGELATO	20
43. ZUCCHINE SURGELATE	21

44.	PATATE SURGELATE	21
45.	FAGIOLINI SURGELATI	21
46.	PISELLI SURGELATI.....	22
47.	LEGUMI MISTI SURGELATI PER MINESTRONE	22
48.	BIETOLE SURGELATE	22
49.	SPINACI SURGELATI	22
50.	CAROTE SURGELATE	23
51.	CUORI DI CARCIOFO SURGELATI.....	23
52.	VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE.....	23
53.	MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)	24
54.	CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE - DA USARE SOLO IN CASO ESPRESSA AUTORIZZAZIONE.....	24
55.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO	25
56.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO.....	25
57.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO	26
58.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO.....	26
59.	TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -1-	27
60.	TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-	28
61.	TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI.....	28
62.	TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI.....	29
63.	CARNI SOTTOVUOTO.....	30
64.	BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO.....	30
65.	COSCE, SOTTOCOSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI.....	31
66.	POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI	32
67.	TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	32
68.	COSCE, SOTTOCOSCE, PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	32
69.	LATTE UHT INTERO	32
70.	PANNA.....	33
71.	YOGURT INTERO	33
72.	YOGURT MAGRO	33
73.	YOGURT ALLA FRUTTA.....	33
74.	CREME PRONTE, DESSERT ECC.....	34
75.	BUDINO	34
76.	CIOCCOLATO AL LATTE.....	34
77.	UOVA PASTORIZZATE	34
78.	UOVA FRESCHE DI GALLINA	34
79.	ASIAGO DOP.....	35
80.	PARMIGIANO REGGIANO DOP	35
81.	FONTINA DOP.....	35
82.	EMMENTHAL.....	36
83.	CACIOTTA MISTA	36
84.	MOZZARELLA/FIORDILATTE	36
85.	RAGUSANO DOP	37
86.	STRACCHINO	37
87.	PROVOLONE VALPADANA DOP	37
88.	CRESCENZA.....	37
89.	BELPAESE	38
90.	TALEGGIO DOP.....	38
91.	ROBIOLA	38
92.	ITALICO	38

93.	RICOTTA VACCINA	39
94.	PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISOSSATO DOP	39
95.	COPPA CRUDA (CAPOCOLLO) STAGIONATA	39
96.	PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI E PROTEINE DEL LATTE.....	40
97.	BRESAOLA DELLA VALTELLINA DOP	40
98.	LENTICCHIE SECCHIE	41
99.	FAVE SECCHIE	41
100.	CECI SECCHI	42
101.	FAGIOLI BORLOTTI SECCHI.....	42
102.	FAGIOLI CANNELLINI SECCHI	42
103.	MISCELA LEGUMI SECCHI	43
104.	GELATI	43
105.	ACQUA MINERALE NATURALE	43
106.	SALE FINO O GROSSO MARINO.....	44
107.	SALE FINO IODURATO	44
108.	ZUCCHERO SEMOLATO	44
109.	MIELE	44
110.	PIATTI FONDI MONOUSO	45
111.	PIATTI PIANI MONOUSO.....	45
112.	PIATTI FRUTTA MONOUSO	45
113.	TOVAGLIOLI DI CARTA MONOUSO	46
114.	BICCHIERI MONOUSO	46
115.	POSATE DI PLASTICA MONOUSO.....	46
116.	TOVAGLIETTE DI CARTA MONOUSO.....	46
117.	ORTOFRUTTA - CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI	47
118.	ORTOFRUTTA - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI.....	47
119.	CIPOLLA.....	47
120.	AGLIO	48
121.	PORRI.....	49
122.	CAROTE	49
123.	CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI	50
124.	SPINACI.....	51
125.	FINOCCHI.....	51
126.	SEDANO.....	52
127.	INSALATE	52
128.	POMODORI	53
129.	PEPERONI	54
130.	MELANZANE	55
131.	ZUCCHINE	56
132.	CETRIOLI	57
133.	CAVOLFIORI-BROCCOLI	57
134.	CARCIOFI	58
135.	ZUCCA.....	58
136.	FAGIOLINI	59
137.	PISELLI FRESCHI	60
138.	FAGIOLI FRESCHI	60
139.	PATATE	61
140.	MELE	61
141.	PERE	63

142.	PESCHE	64
143.	ALBICOCCHIE	65
144.	SUSINE.....	65
145.	ARANCE	66
146.	LIMONI.....	67
147.	MANDARINI	68
148.	CLEMENTINE	69
149.	UVA DA TAVOLA.....	70
150.	FRAGOLE	70
151.	BANANE	71
152.	ACTINIDIE (KIWI)	71
153.	KAKI.....	72
154.	ANGURIA.....	72
155.	MELONE.....	72
156.	CALENDARIO INDICATIVO DEGLI ORTAGGI FRESCHI	73
157.	CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	74

1. PANE COMUNE FRESCO DI GIORNATA

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione e con l'aggiunta di ingredienti previsti dalla Legge n.580 del 04/07/1967 e successive modifiche.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 187 del 09/02/01 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 e successive modifiche e precisamente:

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

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M.25/6/81, D.M. 26/04/93 n. 220 e ultime modificazioni del D.M. n. 210 del 15/06/2000
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalla Legge n. 580/67 e dalle modifiche ed integrazioni del D.P.R. n. 502 del 30/11/98.

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

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

2. PANE SENZA GLUTINE

Per menù standard per dieta tipologia 2 (morbo celiaco).

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e possedere le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs n. 111 del 27/01/92, e successive modifiche D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02.

3. PANE DI TIPO INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge n. 580 del 04/07/1967 e dal D.P.R. n. 187 del 09/02/01 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 e successive modifiche e precisamente:

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

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M.25/6/81, D.M. 26/04/93 n. 220 e ultime modificazioni del D.M. n. 210 del 15/06/2000;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal D.P.R. n. 502 del 30/11/98 nel caso si tratti di pane speciale.

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

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

4. PANE GRATTUGIATO

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

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

5. PASTA PER PIZZA

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

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

6. FARINA TIPO 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D.P.R. n. 187 del 9.02.2001. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, D.P.R. n. 502 del 30.11.98.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.Lgs. 27/01/1992 n° 109 e successive modifiche e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

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

7. FARINA DI MAIS

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

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

8. CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E CROSTINI

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

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

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n°580 del 4 luglio 1967 e successive modifiche.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992 e successive modifiche ed integrazioni e non devono presentare difetti.

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

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

9. FETTE BISCOTTATE, CRACKERS O GRISSINI SENZA GLUTINE

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.Lgs 27.01.1992 n.111 e successive modifiche D.M. del 23/04/01, Legge n. 39 dell'1/03/02 relativi ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla Legge n. 39 del 01/03/02 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs.109 del 27/01/92 ,successive modifiche ed integrazioni, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc.

10. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

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

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

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

11. TORTE INTEGRALI

Preparate con farine integrali devono sottostare alle regolamentazioni riportate nel codice "FARINE".

12. BISCOTTI SENZA GLUTINE

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.Lgs. 27.01.1992 n.111e D.M.- del 23/04/01 relativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla Legge n. 39 del 01/03/02 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs.109 del 27.01.92 e successive modifiche ed integrazioni, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc

13. BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

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

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie;
- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapore e odore anomali.

14. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 187 del 9.02.2001.

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

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

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

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

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

- a. tempo di cottura;
- b. resa (aumento di peso con la cottura).

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

N.B. Nei menù-tabelle dietetiche è prevista la sola fornitura di pasta di semola di grano duro "biologica".

15. SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modifiche.

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

16. PASTE SECCHHE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dal D.P.R. n. 187 del 9.02.2001; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

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

17. PASTA INTEGRALE

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R: n. 187/01; in particolare deve essere costituita da:

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

È accettata anche la seguente composizione:

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

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute. Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992. e successive modifiche ed integrazioni.

18. RAVIOLI O TORTELLINI

Il prodotto deve essere di buona qualità.

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

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

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

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27.01.1992. e successive modifiche ed integrazioni.

19. GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica all.n. 3);
- etichettatura conforme al D.Lgs. 109 del 27/01/92 successive modifiche ed integrazioni;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DECR. MINISAN. N. 209 del 27.02.1996 e successive modifiche.

20. RISO PARBOILED

Deve rispondere ai requisiti delle leggi n. 325 del 18 marzo 1958, e n. 586 del 5 giugno 1962.

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

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

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

N.B. Nei menù -tabelle dietetiche è prevista la sola fornitura di riso parboiled "biologico".

21. ORZO PERLATO

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

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

Deve rispondere ai requisiti del D.P.R. n. 187 del 9.02.2001 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

22. FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 187/9.02.2001 sulla lavorazione e commercio dei cereali sfarinati e paste alimentari.

23. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

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

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

N.B. Nei menù-tabelle dietetiche è prevista la sola fornitura di olio extra vergine di oliva "biologico" come ingrediente.

24. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN BUSTINE

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

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

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

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

Deve essere consegnato in bustine dal contenuto netto di 10 g ed etichettato secondo la normativa vigente.

25. BURRO DI CENTRIFUGA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono essere conformi al D.P.R. n. 54 del 14.01.1997.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica all.n. 3).

Confezioni:

- pani da 250-500 g. sigillati, aventi requisiti previsti dal DLgs. n. 109 27/01/92 e successive modifiche;
- pani da 10 a 20 Kg.

I requisiti dei contenitori devono essere conformi al D.M. 21.03.1973 e successive modifiche.

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

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

26. POMODORI PELATI

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

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

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nei successivi D.Lgs n 108 del 25/01/1992e D.M. n. 405 del 13/07/95.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.n. 109 del 27.01.1992 e successive modificazioni fino al D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

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

27. MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO

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

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta, devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia.

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

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

Se contenuto in banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nei successivi D.Lgs n°108 del 25/01/1992 e D.M. n. 405 del 13/07/1995.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 successive modifiche ed integrazioni.

28. MAIS SGRANATO AL NATURALE

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 successive modifiche ed integrazioni.

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

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

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

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

29. PESTO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/1992 successive aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

30. TONNO IN SCATOLA

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

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

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nei successivi D.Lgs n.108 del 25/01/1992 e D.M. n. 405 del 13/07/95 I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 aggiornato al DECR. MINISAN n. 210 del 15.06.2000.

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

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

31. ZAFFERANO

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

32. SPEZIE ED AROMI (CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, ORIGANO ETC)

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. del 25/01/1992, n. 107 e successive modifiche.

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

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

33. SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ECC.)

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

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

I prodotti devono riportare sull'imbballaggio:

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

come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Il prodotto deve essere conservato in tetrabrik corredato di cannuccia.

34. MARMELLATE E CONFETTURE

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

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

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

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

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

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

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

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

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M.21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e successivi D.L.gs n. 108 del 25/01/92 e D.M. n. 405 del 13/07/1995. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962, D.M. 21 marzo 1973 aggiornato dal DECR. MINISAN n. 210 del 15.06.2000.

35. MACEDONIA DI FRUTTA E FRUTTA SCIROPATA IN GENERE

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

I frutti contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

I frutti devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

I frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati né spapolati per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Se contenuta in banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con la lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e successivi D.L.gs n. 108 del 25/01/92 e D.M. n. 405 del 13/07/1995.

La macedonia deve avere la seguente composizione merceologica:

- Pera: 30% +/- 3%
- Pesca: 40% +/- 3%
- Ananas: 15% +/- 3%
- Ciliegie: 8% +/- 3%
- Uva: 7% +/-3%

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

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

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

36. PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE

Condizioni generali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

È vietato:

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

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

37. PRODOTTI CONGELATI – CARATTERISTICHE

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

prodotti della pesca: -18°C

burro ed altre sostanze grasse: -10°C;

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

carni (D.Lgs.286/94 e agg.): -12°C;

altri alimenti: -10°C.

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

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs.109/92 successive aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000.

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

È vietato:

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

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

38. PESCE CONGELATO

Caratteristiche

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

Deve essere conforme al D.Lgs. 531 del 30/12/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

ETICHETTATURA

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

- a) denominazione di vendita
- b) nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
- c) stato fisico: congelato
- d) identificazione dello Stabilimento riconosciuto CE o Paese Terzo abilitato dalla CE
- e) data di confezionamento
- f) data di congelamento (mese/anno)
- g) T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione)
- h) peso sgocciolato (al netto della glassatura)
- i) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- j) dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa.

TRASPORTO

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a -18°C . La Ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. I prodotti al momento della consegna non devono presentare cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto e dovranno essere privi di qualsiasi corpo estraneo e di sostanze chimiche o metalli pesanti al di sopra dei limiti consentiti.

Limiti metalli pesanti Prodotti Ittici (D.L. Min. Sanità del 14/12/71)

RICERCHE	STANDARD Di RIFERIMENTO
Mercurio (Hg)	<1 mg/Kg
Piombo (Pb)	<1,5 mg/Kg
Istamina	<200 mg/Kg

39. MOLLUSCHI: POLPO CONGELATO

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

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.

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

Devono presentare:

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

40. FILETTI DI NASELLO CONGELATO

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I filetti non devono presentare:

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

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

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

Parametri chimici

TVN (basi azotate volatili) $<30\text{mg}/100\text{g}$.

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente

41. FILETTI DI SOGLIOLA/PLATESSA CONGELATO

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I filetti non devono presentare:

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

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

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

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

Parametri chimici:

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

Parametri fisici:

Glassatura 20%, calo peso 30%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

42. TRANCE DI PESCE SPADA CONGELATO

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I tranci non devono presentare:

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

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

I tranci di pesce spada dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori.

Parametri chimici:

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

Parametri fisici:

Glassatura 20%, calo peso 30%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

Il pesce spada dovrà essere opportunamente pulito e contenere una percentuale di mercurio inferiore ai limiti previsti dalla normativa vigente ed eventuali successive modificazioni e integrazioni.

43. ZUCCHINE SURGELATE

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

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

44. PATATE SURGELATE

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

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

45. FAGIOLINI SURGELATI

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

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

Inoltre devono essere:

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

46. PISELLI SURGELATI

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

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

Inoltre:

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

47. LEGUMI MISTI SURGELATI PER MINESTRONE

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

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

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

48. BIETOLE SURGELATE

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

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

49. SPINACI SURGELATI

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

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;

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

50. CAROTE SURGELATE

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

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

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

51. CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

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

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

52. VERDURE MISTE SURGELATE PER MINISTRONE

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

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

– il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.
La composizione merceologica deve essere la seguente:

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

53. MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)

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

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

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

54. CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE - DA USARE SOLO IN CASO ESPRESSA AUTORIZZAZIONE

Ingredienti base: farina, latte, patate.

Risultano impanate in pane grattugiato con granulometria fine e uniforme.

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

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

N.B. In generale, compatibilmente con la disponibilità stagionale dei prodotti orticoli, è fatto obbligo nella preparazione del menù "A" (tradizionale), dare la priorità ai prodotti orticoli freschi (ove non diversamente e specificatamente previsto).

55. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

- **BRIONE**
muscoli: bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo
base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore)
- **CAPPELLO DA PRETE**
muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)
base ossea: fossa retrospinosa della scapola
- **FESONE DI SPALLA**
muscoli: anconeus, deltoide (parte chiusa)
base ossea: angolo scapolo-omerale
- **FUSELLO**
Muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)
base ossea: fossa antispinosa 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**
muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali
base ossea: prime quattro emisternebre
- **REALE**
muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo
base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

56. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

- **CONTROFILETTO**
muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, lungo costale, intercostale
base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste
- **FILETTO**
muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco
base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali
- **SCAMONE**
muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto
base ossea: fossa sacro-iliaca
- **NOCE**
muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio
base ossea: femore e rotula
- **FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA**
muscoli: parametrico, 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

57. TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO

- **ALETTA**
Muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso
Base ossea: scapola
- **TRAVERSINO**
Muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte) estensore anteriore del metacarpo
Base ossea: omero
- **GERETTO DI SPALLA**
Muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi
Base ossea: radio e ulna
- **REALE**
Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo
Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)
- **FIOCCO DI PUNTA**
Muscoli: sterno-omeroale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali
Base ossea: prima emisternebra
- **PUNTA DI MEZZO**
Muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte) triangolare dello sterno
Base ossea: rimanenti emisternebre
- **PANCIA**
Muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome
Base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste

58. 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

- **SCAMONE**
Muscoli: tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto
Base ossea: fossa sacroiliaca
- **FESA**
Muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce)
Base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica
- **SOTTOFESA**
Muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte)
Base ossea: femore e tibia
- **NOCE**
Muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio
Base ossea: femore e rotula
- **GERETTO POSTERIORE**
Muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi
Base ossea: tibia

59. 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
- **CARRÈ BOLOGNA**
Muscoli: lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas
Base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste
- **CARRÈ 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, trasverso spinoso, intertrasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido
Base ossea: costole con cartilagini di prolungamento, ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello)
- **CARRÈ MILANO**
Muscoli: Lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, intercostali, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno ed interno, multifido
Base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale

- **COSTINE**
Muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni e esterni, diaframma, pettorale profondo
Base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei
- **SCANNELLO**
Muscoli: gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido
Base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo

60. 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: emivertebre cervicali, prime sette emivertebre dorsali
- **SPALLA**
Muscoli: sopra spinoso, braccio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconei, pettorali, brachiale, 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 radicale), flessore profondo delle falangi (capo ulnare)
Base ossea: radio e ulna
- **PANCETTA**
Muscoli: pellicciai, obliquo esterno e interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome; dalla regione retro-sternale, lungo l'addome, fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.
- **LARDO**
Costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche; lateralmente arriva fino alla pancetta
- **GUANCIALE**
Grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

61. TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

- **POLPETTE**
Tagli
REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)
- **HAMBURGER**
Tagli
REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)

- BISTECCHIE
Tagli
SCAMONE (bovino adulto)
CONTROFILETTO/FESA (bovino adulto)
- COSTOLETTE CON OSSO
Tagli
LOMBO (suino)
- BRACIOLE
Tagli
LOMBO (suino)
- CARNE TRITA
Tagli
REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)
- OSSIBUCHI
Tagli
GERETTO (bovino adulto)

62. TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

- SPEZZATINO
Tagli
REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)
- BRASATO
Tagli
SOTTOFESA (bovino adulto)
- COTOLETTE
Tagli
NOCE (bovino adulto)
PETTO (pollo)
- SCALOPPE
Tagli
NOCE (bovino adulto)
SCAMONE/FESA(bovino adulto)
FESA (tacchino)
- BOLLITO
Tagli
CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)
REALE (bovino adulto)
- ARROSTI
Tagli
REALE (bovino adulto)
NOCE (bovino adulto)
FESONE (bovino adulto)

PUNTA (bovino adulto)
FESA (bovino adulto)
COSCIA (bovino adulto)
LONZA (suino)
FESA (suino)
FESA (tacchino)

- ROAST BEEF
Tagli
CONTROFILETTO (bovino adulto)

63. CARNI SOTTOVUOTO

Caratteristiche

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

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

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

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs 109/92 e successive modifiche.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

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

64. BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni dei D.P.R. n° 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° ed i $+7^{\circ}\text{C}$;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra $+0^{\circ}$ e $+4^{\circ}\text{C}$;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dall'art. 4 del D.L. 286/94;
- deve essere etichettata conformemente a quanto stabilito nel D.M. del 30/08/2000 (indicazioni e modalità applicative del Reg. CEE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e del Reg. CEE n. 1825/2000 in vigore dal 27/08/2000);
- deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91;

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

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche come la legge n. 53/77 e la legge n. 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ed attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D. Lgs. N. 336 del 4.08.99 e successive modifiche.

65. COSCE, SOTTOCOSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°495/97 ed ogni altra indicazione prevista;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 327/80, D.P.R. 503/82 e D.P.R. 495/97);
- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg, CE 1906/90 e aggiornamenti;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono essere consegnati imballati;
- devono portare il bollo, l'etichetta con il numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento, la denominazione dello stesso e la data di scadenza (D.P.R. 495/97);
- devono soddisfare le indicazioni previste dal D.L.gs 109/92 e successivi aggiornamenti;
- devono essere accompagnati da un documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 495/97.

Caratteristiche:

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

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

66. POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Caratteristiche

Valgono le stesse condizioni del paragrafo "Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati".

67. TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Valgono le stesse condizioni del paragrafo "Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati" ed inoltre:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n° 495/97;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 327/80, D.P.R. 503/82 e D.P.R. 495/97);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Caratteristiche:

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

68. COSCE, SOTTOCOSCE, PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Valgono le stesse condizioni del paragrafo "Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati".

69. LATTE UHT INTERO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. n. 54/97 e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso.

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

70. PANNA

La crema costituisce prodotto intermedio tra il latte e il burro che, se destinata al consumo diretto, deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT. Conservata in contenitori sigillati non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Deve avere il 20% di materia grassa.

71. YOGURT INTERO

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

Deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3%.

Il prodotto deve arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche (circ. Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12.03.1974 e n. 9 del 3.02.1985). Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.

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

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

72. YOGURT MAGRO

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

Deve contenere una quantità di materia grassa inferiore all'1%.

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

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

Vale quant'altro riportato per lo yogurt intero.

73. YOGURT ALLA FRUTTA

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

Può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito.

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

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

Vale quant'altro riportato per lo yogurt intero.

74. CREME PRONTE, DESSERT ECC.

Condizioni generali:

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

75. BUDINO

Condizioni generali:

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

76. CIOCCOLATO AL LATTE

Il prodotto è definito dalla Legge 30/04/76 n. 351 e successive modifiche ed integrazioni e dalla Dir. CE 36/2000.

Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs 109/92 e successive modifiche.

Sono previste nei cestini freddi pezzature da gr. 50 circa di cioccolato al latte.

77. UOVA PASTORIZZATE

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. 4/2/1993, n. 65 e successive modificazioni.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

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

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

78. UOVA FRESCHE DI GALLINA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Devono essere conformi al Reg. CEE 1970/90 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Categoria qualitativa A

Categoria di peso 3 = 60/65 gr - M o media

79. ASIAGO DOP

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne.

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

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

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine D.P.R. 21 dicembre 1978 e D.P.C.M. 03/08/1993;
- prodotto da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato";
- la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa ½ anni per il tipo "Allevato";
- i formaggi con denominazione d'origine (D) se commercializzati in parti confezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

80. PARMIGIANO REGGIANO DOP

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine, D.M. del 13/10/1998 e D.M. del 07/11/2000
- il grasso minimo deve essere del 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;

Confezione:

forma intera

1/2 forma

¼ di forma

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

81. FONTINA DOP

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;

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

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955 e nel D.M. del 07/12/1999.

82. EMMENTHAL

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

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

83. CACIOTTA MISTA

Caratteristiche:

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

84. MOZZARELLA/FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella contaminazione microbica all. 3);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n° 98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere indicato il termine minimo di conservazione come da D.Lgs.109/92 e successive modificazioni.
- deve essere fornita secondo le porzioni indicate, senza l'involucro e senza il liquido di governo.

85. RAGUSANO DOP

Caratteristiche:

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

Si ricorda che la denominazione Ragusano è riservata ai prodotti indicati nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955; Con decreto 02/05/95 si è pregiato della denominazione di origine e del DOP con Regolamento CEE n. 1263 del 01/07/1996.

86. STRACCHINO

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- non devono presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere vendute in confezioni sigillate
- devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione all. n. 3).

87. PROVOLONE VALPADANA DOP

Caratteristiche:

- la pasta deve essere compatta e di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera o rada occhiatura
- il grasso minimo non inferiore al 44% sulla S.S.
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

La denominazione " Provolone Valpadana" è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269/55 è nel D.P.C.M. del 09/04/93.

88. CRESCENZA

Caratteristiche:

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

- devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione all. n. 3).

89. BELPAESE

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%,
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

90. TALEGGIO DOP

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla sostanza secca in percentuale, deve essere quello tipico del prodotto Dop
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955, il Dop nel D.M. del 18/12/1998.

91. ROBIOLA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%,
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto
- non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre causa.

92. ITALICO

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere del 50%
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

93. RICOTTA VACCINA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, solamente con latte di vacca pastorizzato;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto così come previsto dal D.M. 21.03.73 e successive modifiche;
- sulle confezioni deve essere riportata la specifica relativa al tipo di prodotto: es. ricotta romana, ricotta piemontese altre;
- deve essere opportunamente etichettata.

94. PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISSOSSATO DOP

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal D.M.15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione d'origine e Dop del D. M. 13/10/1998.

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

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

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

La forma ed il peso dei tranci può essere variabile.

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

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

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

È ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.

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

95. COPPA CRUDA (CAPOCOLLO) STAGIONATA

Deve essere conforme al D.Lgs.537/92 e successive modifiche, provenire da uno stabilimento con bollo sanitario con numero di identificazione CEE.

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

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

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

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

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

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

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

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

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965 e dal D. M. 209 del 27/02/1996 e successivi aggiornamenti.

Vi deve essere assoluta assenza di OGM 8 Organismi geneticamente modificati).

96. PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI E PROTEINE DEL LATTE

Deve essere conforme al D.Lgs.537/92 e successive modifiche e provenire da uno stabilimento con bollo sanitario con numero di identificazione CEE.

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

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

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92 successive modifiche ed integrazioni

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66%;
- i grassi devono essere il 6/10%;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal D.M 31 marzo 1965 e dal D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

97. BRESAOLA DELLA VALTELLINA DOP

Deve essere conforme al D.M. del 28/01/1999.

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

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

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 31 marzo 1965 e D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successive modificazioni. Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che

possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

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

La consistenza deve essere soda, ed elastica.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato, di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere sul 58/62%.

I grassi devono essere il 7% massimo.

98. LENTICCHIE SECCHE

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

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

CULTIVAR RICHIESTE

Vitalba, Leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio.

99. FAVE SECCHE

I legumi secchi devono essere:

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

CULTIVAR RICHIESTE:

- Windsor
- Siviglia
- Agnadolce
- S. Pantaleo

100. CECI SECCHI

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

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

CULTIVAR RICHIESTE:

- Cottoio
- Migno
- Principe

101. FAGIOLI BORLOTTI SECCHI

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

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

CULTIVAR RICHIESTE

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

CALIBRAZIONE

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

102. FAGIOLI CANNELLINI SECCHI

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

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

103. MISCELA LEGUMI SECCHI

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

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

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

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

104. GELATI

Caratteristiche generali

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

I gelati devono essere:

- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327;
- con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successivi aggiornamenti;
- oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75, per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime elencate nella G.U.E. del 11.10.70;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e successive modificazioni;
- i gelati monodose possono non indicare la data di scadenza, obbligatoria per quelli pluridose;
- inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore).

105. ACQUA MINERALE NATURALE

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n° 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- D.L. 25 gennaio 1992, n°105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12 novembre 1992, n°542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;

- D.M. 13 gennaio 1993;
- Circ.Min. 13 settembre 1991, n.17;
- Circ.Min 12 maggio 1993, n. 19.

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

106. SALE FINO O GROSSO MARINO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" D.M.n°106. del 31/01/1997.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

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

107. SALE FINO IODURATO

Deve essere conforme al D.M. n.562 del 10/08/1995.

L'etichettatura, secondo il D.M.109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

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

108. ZUCCHERO SEMOLATO

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

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

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

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

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

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

109. MIELE

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

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

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

Il miele non deve:

- a) presentare sapore od odore estranei;
- b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;

- d) presentare una acidità modificata artificialmente;
- e) essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione
- f) dell'origine.

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

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

- a) la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto, come previsto dalla L.753/82 e successive modifiche;
- b) la qualità netta o nominale;
- c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- d) la dicitura di identificazione del lotto.

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

110. PIATTI FONDI MONOUSO

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all'alimentarietà.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Devono essere resistenti al calore ed all'umidità.

Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione.

Diametro 21,5 cm circa.

111. PIATTI PIANI MONOUSO

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all'alimentarietà.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Devono essere resistenti al calore ed all'umidità.

Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione.

Diametro 21,5 cm circa.

112. PIATTI FRUTTA MONOUSO

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all'alimentarietà.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Devono essere resistenti al calore ed all'umidità.

Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione.

Diametro 17 cm circa.

113. TOVAGLIOLI DI CARTA MONOUSO

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

A ciascun utente devono essere forniti n. 2 tovaglioli.

Confezioni da : n. 20 pezzi o più secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione.

Dimensioni 33x33 cm

114. BICCHIERI MONOUSO

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all'alimentarietà.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Devono essere resistenti al calore ed all'umidità.

Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione.

Capacità 200 cc

Peso medio 3,8 g

115. POSATE DI PLASTICA MONOUSO

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all'alimentarietà.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Devono essere resistenti al calore ed all'umidità.

I coltelli devono presentare la seghettatura su tutta la lunghezza del margine preposto al taglio, almeno di 5 cm, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore.

Coltelli confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione.

Forchette confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione.

Cucchiaini/cucchiai confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione.

116. TOVAGLIETTE DI CARTA MONOUSO

Devono essere realizzate in cellulosa pura, consistente e dovranno essere personalizzate con il logo della Società di Gestione del Servizio e con quello della Settore Pubblica Istruzione.

Confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione.

Dimensioni 40x30 cm.

117. ORTOFRUTTA - CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI

Gli imballaggi devono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le indicazioni previste dalle normative vigenti ed in generale:

- a) denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice del prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione;
- d) calibratura ove prevista;
- e) origine del prodotto (Reg. CE n. 2200 del 28/10/1996 ecc);
- f) numero o peso dei pezzi contenuti negli imballaggi, ove previsto.

118. ORTOFRUTTA - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti ortofrutticoli devono essere di prima qualità o di qualità extra se la prima non è disponibile. In generale devono essere:

- di recente raccolta, integri, puliti;
- privi di parassiti e di alterazioni evidenti dovute a parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori/sapori estranei e di residui antiparassitari e comunque nei limiti della vigente legislazione;
- devono avere raggiunto il grado di maturità appropriato e presentare condizioni soddisfacenti ;
- devono avere chiaramente indicata la provenienza;
- devono essere conformi al D.M. n. 339 del 2 giugno 1992 ed alla normativa vigente.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti ortofrutticoli devono possedere requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto.

119. CIPOLLA

Caratteristiche minime

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte/screpolature della buccia esterna, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anormali.

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

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

TOLLERANZE

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

CALIBRAZIONE

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

Il calibro minimo è fissato in 10 millimetri.

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

- 5 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 millimetri inclusi e 20 millimetri esclusi;
- 15 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 millimetri inclusi e 40 millimetri esclusi;
- 20 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 millimetri e 70 millimetri;
- 30 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 millimetri.

120. AGLIO

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

Devono essere:

- interi
- di forma abbastanza regolare.

Possano presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale
 - piccole lacerazioni della tunica esterna.
- I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

TOLLERANZA:

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

121. PORRI

Caratteristiche minime:

In tutte le categorie i porri devono essere:

- interi (questa disposizione non si applica alle radici o alle estremità delle foglie, che possono essere tagliate);
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono essere tuttavia leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente “asciugati” dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei.

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

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

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

TOLLERANZE

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

122. CAROTE

Caratteristiche minime

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

Possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 centimetro nelle carote lunghe fino a 8 centimetri, ed un massimo di 2 centimetri per le carote che superano gli 8 centimetri di lunghezza.

TOLLERANZE

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

CALIBRAZIONE

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

- 1) per le carote novelle e varietà piccole:
 - il calibro minimo è fissato in 10 millimetri di diametro o 20 grammi di peso;
 - il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso;
- 2) per le carote a radice grande:
 - il calibro minimo è fissato in 20/40 millimetri di diametro o 50/150 grammi di peso.

123. CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI

Caratteristiche minime

I cavoli e le verze devono essere:

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

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

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

TOLLERANZE

Di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Di calibro: il 10% in peso non rispondenti al criterio di omogeneità e al calibro minimo previsto.

Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g.

124. SPINACI

Caratteristiche minime

Gli spinaci – erbette devono essere:

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

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

La categoria comprende sia il prodotto in foglia che in cespi.

Le foglie devono essere:

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

Per il prodotto in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

TOLLERANZE

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

125. FINOCCHI

Caratteristiche minime I finocchi devono essere:

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

Devono essere:

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

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

TOLLERANZE DI QUALITÀ

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

CALIBRAZIONE

Diametro minimo 80 mm.

126. SEDANO

Caratteristiche minime

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

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

TOLLERANZE DI QUALITÀ

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

I sedani da coste sono classificati in:

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

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

127. INSALATE

Caratteristiche minime

I cespi devono essere:

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

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le insalate di questa categoria devono essere:

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

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

TOLLERANZE DI QUALITÀ

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

PEZZATURA

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

Peso minimo:

- 1) Lattughe (eccetto tipo Igeberg): le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo.
- 2) Lattughe tipo Igeberg: coltivate in pieno campo devono pesare almeno 300 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo.
- 3) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo.

TOLLERANZE DI PEZZATURA

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

OMOGENEITÀ

- 1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:
 - 40 g. per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo
 - 100 g. per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo
 - 150 g. per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo
 - 300 g. per le lattughe di peso superiore a 450 g. al cespo.
- 2) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:
 - 150 g. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
 - 100 g. per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta.

128. POMODORI

Caratteristiche minime

I pomodori devono essere:

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

- a) Di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II;

- b) di calibro: per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quelli indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori “tondi” o “costoluti” e di 28 mm per quelli “oblunghi”, appartenenti alle Categorie I e II.

CALIBRAZIONE

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

La calibrazione è obbligatoria per la categoria I.

Questa scala non si applica ai pomodori “ciliegia”, né ai “ciliegia a grappolo”.

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.

129. PEPERONI

Caratteristiche minime

I peperoni dolci debbono essere:

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

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

CATEGORIE E TOLLERANZE

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

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

TOLLERANZE

- a) Di qualità: il 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria “II” o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.
- b) Di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell’ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza del diametro tra il peperone dolce più grande ed il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- I) peperoni dolci lunghi (appuntiti): 30 mm;
- II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm;
- III) peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola): 40 mm;
- IV) peperoni dolci di forma appiattita (topepo): 55 mm.

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

130. MELANZANE

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

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

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

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

CATEGORIE E TOLLERANZE

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

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

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

TOLLERANZE

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

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata:

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

131. ZUCCHINE

Caratteristiche minime

Le zucchine devono essere:

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

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

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

CATEGORIE E TOLLERANZE

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

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

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

TOLLERANZE

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

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

CALIBRAZIONE

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla loro lunghezza questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto;
- sia dal loro peso.

132. CETRIOLI

Caratteristiche minime

I cetrioli devono essere:

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

Sono ammessi i seguenti difetti:

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

TOLLERANZE DI QUALITÀ

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

CALIBRAZIONE

PESO MINIMO

Cetrioli in pieno campo 180 gr.

Cetrioli in serra 250 gr.

133. CAVOLFIORI-BROCCOLI

Caratteristiche minime

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

CATEGORIE E TOLLERANZE

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

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

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

TOLLERANZE

- a) Di qualità. È tollerato il 10%, in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

CALIBRAZIONE

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

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

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio).

134. CARCIOFI

Caratteristiche minime

I capolini devono essere:

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

CATEGORIE E TOLLERANZE

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

Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:

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

TOLLERANZE

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

CALIBRAZIONE

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

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria I, facoltativa per quelli della categoria II.

135. ZUCCA

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

136. FAGIOLINI

Caratteristiche minime

I fagiolini devono essere:

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

a) Fagiolini filiformi:

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

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

b) Fagiolini altri:

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

I fagiolini devono essere:

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

TOLLERANZE

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

a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria II) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.

In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da "Colletricum (Giosporium) lindemuthianum".

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

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

CALIBRO

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

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

Non possono essere classificati nella categoria "I" fagiolini filiformi e medi.

137. PISELLI FRESCHI

Caratteristiche minime

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

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

TOLLERANZE

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

CULTIVAR RICHIESTE

Oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton-superbo, rondò, supremo.

138. FAGIOLI FRESCHI

Caratteristiche minime

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi.

I semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE

È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria II.

CULTIVAR RICHIESTE

Borlotti, bianchi di Spagna, cannellini,

139. PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 250 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

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

140. MELE

Caratteristiche minime

Le mele devono essere:

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammesse leggerissime alterazioni della buccia.

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

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

TOLLERANZE

- a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II, un 25% in numero o in peso di frutti privi di peduncolo, purché la buccia nella cavità peduncolare non sia deteriorata.
- b) Di calibro: il 10% in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

CRITERI DI COLORAZIONE

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

- a) Gruppo A – Varietà rosse
Categoria "I": almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa.
VARIETÀ: Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking.
- b) Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista.
Categoria "I": almeno 1/3 della superficie del frutto a colorazione rossa.
VARIETÀ: Delicious comune, Jonathan.
- c) Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate.
Categoria "I": almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.
- d) Gruppo D – Altre varietà.

CRITERI DI RUGGINOSITÀ RELATIVI ALLE MELE

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

Elenco limitativo. Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grige, Yellow Newtown.

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

CULTIVAR RICHIESTE

golden

delicious

Red delicious

Starking delicious

Starkrimson

Stayman red

Jonagold, rosa di caldara.

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

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

141. PERE

Caratteristiche merceologiche

Le pere devono essere:

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

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

TOLLERANZE

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

CALIBRAZIONE

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

Varietà a frutto grosso mm. 55

Altre varietà mm. 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio, precisamente per le seguenti varietà: André Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari.

Questo elenco è un elenco parziale.

CULTIVAR RICHIESTE:

Butirra

William

Abate Fetel

Kaiser

Confrence Passacrassana

Decana del Comizio

RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

142. PESCHE

Caratteristiche minime

Le pesche devono essere:

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

TOLLERANZE

- a) Di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o numero, di pesche con le caratteristiche della categoria II.
- b) Di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

CALIBRAZIONE

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

Il calibro minimo è di 56 mm. di diametro e 17,5 (circonferenza) minimo.

CULTIVAR RICHIESTE

Springtime, Cardinal, Dixired, Red haven.

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

NETTARINE

CULTIVAR RICHIESTE: Early Sungrad, Fantasia.

143. ALBICOCCHHE

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

- lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura;
 - lieve screpolatura.
- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

CALIBRAZIONE

Per la categoria I è anche per la categoria II il calibro è fissato a 30 mm di diametro.

CULTIVAR RICHIESTE

Precoce d'Imola

Reale d'Imola

Tonda di Castiglione

Boccuccia.

144. SUSINE

Caratteristiche minime

Le susine devono essere:

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Sono anche ammessi difetti sulla buccia – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto – quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

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

TOLLERANZE

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

CALIBRAZIONE

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

Varietà a grossi frutti	35 millimetri.
Altre varietà	28 millimetri.
Mirabelle, Damson e susine Dro	20 millimetri.

CULTIVAR RICHIESTE

Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

R.S.R. (Residuo Secco Refrattometrico) : misurato per mezzo del refrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

145. ARANCE

Caratteristiche minime

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

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

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

- Di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II, e un 5% massimo in numero o in peso di frutti sprovvisti di calice;
- di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il diametro minimo è fissato a 50 mm.

COLORAZIONE

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

RSR (residuo seco refrattometrico). Valore minimo 10% - Acidità in ac. Citrico minimo 5 g./l.

Rapporto RSR/Acidità > 6%.

CULTIVAR RICHIESTE

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

146. LIMONI

Caratteristiche minime

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;

- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.);
- i frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

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

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
- limoni: 25%.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

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

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

CALIBRAZIONE

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

COLORAZIONE

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

CULTIVAR RICHIESTE

Sicilia e Campania.

Acidità:>57g/l misurati in acido citrico.

147. MANDARINI

Caratteristiche minime

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di “asciutto” interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

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

I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

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

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE

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

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

CALIBRAZIONE

I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e 35 mm per Clementine e Monreal.

COLORAZIONE

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

CULTIVAR RICHIESTE

Paternò – Campania

Acidità:> 5g/l misurati in acido citrico.

148. CLEMENTINE

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo;

- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri sono inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri.

COLORAZIONE

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

149. UVA DA TAVOLA

Caratteristiche minime I frutti devono essere:

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

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri.

COLORAZIONE

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

150. FRAGOLE

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

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

- sani;
- esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

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

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

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

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

151. BANANE

I frutti devono essere sani, puliti, avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

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

TOLLERANZE

Di qualità il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria;

di calibro: il 10% non rispondenti ai requisiti di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm.

CALIBRAZIONE

il calibro è determinato dalla lunghezza del frutto, in cm e misurata lungo la faccia convessa, e dal diametro.

La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 e 27 mm.

152. ACTINIDIE (KIWI)

I frutti devono presentarsi puliti, sani, interi, ben formati, privi di parassiti, odore e sapore anormali.

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato.

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

Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione, un difetto superficiale della buccia, purché non superiori 1 cm², un piccolo "segno di Hayward" (una linea longitudinale senza protuberanze).

TOLLERANZE

- a) Di qualità: il 10% in numero od in peso di Kiwi non rispondenti alle caratteristiche di categoria I.

- b) Di calibro: il 10% in numero od in peso non rispondenti al peso minimo o/e al calibro minimo.

CALIBRAZIONE

È determinata dal peso dei frutti.

Cat. I: peso minimo 70 g.

153. KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

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

154. ANGIURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

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

155. MELONE

I frutti devono presentarsi sani, interi, puliti, con la buccia integra, senza spacchi, senza attacchi fungini o parassitari.

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

Sono ammessi lievi difetti:

- di forma;
- di colorazione (non è difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore ai 2 cm, che non raggiungano la polpa.

Il peduncolo nel caso di frutti appartenenti a varietà in cui esso non si distacca, non deve essere di lunghezza superiore a 2 cm per le varietà Charentais, Ogen e Galia e a 5 cm per gli altri meloni, e deve comunque essere presente ed intero.

156. CALENDARIO INDICATIVO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

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

APRILE

Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

157. CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

FEBBRAIO

Arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.

MARZO

Arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

APRILE

Banane, mele, per, pompelmi, nespole.

MAGGIO

Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, pere, prugne.

GIUGNO

Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele.

LUGLIO

Albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE

Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.