

SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

1 Introduzione

Il presente allegato indica le caratteristiche merceologiche che le principali derrate alimentari

fornite dovranno avere. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/2000 n. 53 e dalla L.R. n. 9 del 23/02/2000; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs 109/92 e succ. mod.; Reg. UE 1169/11); deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

2 Cereali e derivati:

2.1 Pasta di semola di grano duro.

Pasta di I qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alla legge n. 580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e integrazioni ; DPR 187/2001.

Proprietà relative a: umidità massima, acidità massima, ceneri, cellulosa, sostanze azotate come da normative vigenti sopra indicate.

Dovrà essere priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza; di perfetta essiccazione e conservazione. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.

Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà

spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.

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

- 1) tempo di cottura
- 2) resa (almeno di peso con la cottura)
- 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) s"
- 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- a) il peso netto
- b) il tipo di pasta
- c) la ditta produttrice

d) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114), e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/92 n. 109 e succ. mod. come la data di scadenza) e Reg. UE 1169/2011.

2.2 Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi.

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art. 31 della legge 04.07.1967 n. 580 e succ. modifiche, della legge 08.06. 1971 n 440, della circolare ministeriale 32/1985, Dpr 187/2001e del D.lgs. 109/92 e succ. modifiche e Reg. UE 1169/11.

La pasta dovrà avere le caratteristiche relative a: umidità massima, acidità massima, ceneri, sostanze azotate e cellulosa come da prescrizioni delle normative sopra citate.

2.3 Pasta fresca

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

2.4.1 Tortellini

Il rapporto pasta-ripeno deve essere pari a 80-20. Il ripieno deve essere composto da prosciutto crudo, formaggio grana, o carni bovine, con esclusione di frattaglie, testa, mammelle ecc ecc.

Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art. 5 DL n. 537 del 30/12/1992, come modificato dal D.lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato DL 537 e successive modificazioni; Dpr 187/2001.

2.5 Gnocchi di patate

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime (farina di grano tenero tipo "0", patate, sale e acqua) impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il prodotto deve essere corrispondente ai requisiti della L. 580/1967 s.m.i. La confezione di gnocchi, sotto vuoto o congelati, dovrà riportare la dicitura "gnocchi di patate", preferibilmente con la percentuale di almeno il 60% di patate o 70% di purea. E' vietato l'uso di preparati in polvere per il confezionamento di gnocchi di patate.

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

2.6 Riso

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/1958 e succ. modificazioni (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed

impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15 minuti.

Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui Parboiled, a seconda se componente di minestre, risotti; insalate di riso. La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n. 325 del 18/3/1958 e succ. modificazioni (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109) in vigore al momento della consegna.

2.7 Farina bianca

Farina di grano tenero

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 /67 titolo II art.7, Dpr 187/2001. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64 , il D.lgs 26/5/1977 n. 155 e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n. 109 e succ. mod. e Reg. UE 1169/2011).

-Farina di grano tenero Tipo 0 caratteristiche e proprietà come da normative vigenti sopra citate.

-Farina di grano tenero Tipo 00 caratteristiche e proprietà come da normative vigenti sopra citate.

3 Pane e derivati

Pane fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/67 n. 580 Titolo III^ art. 14 e seguenti (così come modificati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, dalla L. 22 febbraio 1994, n. 146 e dal D.P.R. n. 187 del 2001), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art 19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502).

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore con un procedimento di lievitazione naturale e i panini dovranno essere confezionati singolarmente con involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

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.

La fornitura deve essere garantita:

- 1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti
- 2) assicurando tutte le norme di igiene del caso.

3.1 Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

Farina di grano tenero Integrale:

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 10

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge (art. 7.9 legge n. 580/67 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502) e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge, esenti da antiparassitari, metalli pesanti, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi).

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Il pane deve essere trasportato in recipienti puliti, lavabili e muniti di copertura e chiusura (art. 26 Legge n° 580/67), in modo che risulti al riparo da polveri ed altri fonti di inquinamento.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

Sia il pane fresco sia quello pane integrale sarà pane a contenuto ridotto di sale così come da protocollo d'intesa tra Ministero della Salute e Federazione Italiana Panificatori del 7 luglio 2009 (con concessione dell'utilizzo del logo di "Guadagnare salute")

3.2 Pane grattugiato

Il prodotto deve assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

4 Prodotti dolciari da forno (tipologie: ciambella, torta margherita)

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 e 00, integrale. Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti, distrutto e di oli o grassi di origine animale; dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele; potranno essere preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie (D.lgs. 109/92 e succ. mod. e Reg. UE 1169/2011).

5 Formaggi e derivati del latte

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033, dalla L. 142 del 19/02/1992 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990 e del D.P.R. n. 54 del 14/01/1997.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi

consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale .

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola) e devono provenire esclusivamente dalle coagulazioni di latte bianco non margarinato.

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi. I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi. Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Non utilizzare formaggi fusi

I formaggi devono indicare in etichetta quali ingredienti: latte, caglio e eventuale sale aggiunto

5.1 FORMAGGIO GRANA

Parmigiano Reggiano DOP (pietanza, ingrediente nelle preparazioni, grattugiato sulla pasta)

Formaggio semigrasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale. Zona e modalità di produzione secondo il D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e sue modifiche e/o integrazioni (D.P.R. 09 Febbraio 1990) e il Regolamento del Consorzio Parmigiano-Reggiano.

Deve provenire da forme di peso non inferiore a Kg 24, di forma cilindrica, con superficie esterna scura ed oleata, spessore crosta mm 6 circa, senza rugosità, gibbosità, spaccature, screpolature, né presentare colorazioni anormali; alla percussione deve dare un suono omogeneo.

Il colore della pasta dovrà essere giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia. pasta colore paglierino più o meno intenso; odore e sapore fragranti.

Le forme devono essere marchiate "Parmigiano Reggiano" e riportare la data di fabbricazione impressa sulla forma.

Il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca.

Fornitura di Parmigiano Reggiano da tavola: deve possedere una maturazione non inferiore 24 mesi; Fornitura di Parmigiano Reggiano da grattugia: di cui all'art. 2 del Decreto Presidenza Consiglio dei Ministri 04.11.91/R, deve possedere una maturazione non inferiore a 24 mesi.

5.2 Grana padano DOP (pietanza, ingrediente nelle preparazioni, grattugiato sulla pasta)

Formaggio a denominazione di origine (D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955); il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca; 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 marcescenze o altro;

deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; non deve contenere formaldeide residua; deve essere idoneo ad essere grattugiato; deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5. Confezione sottovuoto: 1/8 di forma.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 come modificato dal D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 e al D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e Reg. UE1169/11.

5.3 Altri Formaggi

Secondo la Legge 142/1992 è consentito porre in commercio formaggi con una determinata materia grassa sul secco, per esempio se etichettati:

- a) Formaggio magro: il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca
- b) Formaggio leggero: il tenore di grasso non deve essere inferiore al 20% e non superiore al 35% di sostanza secca
- c) Formaggi normali non di origine o tipici: devono contenere un tenore di materia grassa non inferiore al 35% di sostanza secca.

5.4 Mozzarella/Bocconcini

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.. immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

5.5 Ricotta vaccina

Dovrà provenire da latte di mucca pastorizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del D.M. 21/3/73 e successive modifiche. Il prodotto dovrà essere confezionato a monoporzione così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

5.6 Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto senza aggiunta di conservanti; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause. In etichetta devono essere riportate le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Il prodotto dovrà essere confezionato a monoporzione così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

5.7 Stracchino (e certosino)

Formaggio molle a pasta cremosa e maturazione rapida. Dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare; pasta molle, cremosa; colore della pasta bianco-latte; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Il prodotto dovrà essere confezionato a monoporzione da gr.100, così da evitare qualsiasi manipolazione da parte degli operatori fino al consumo.

Le etichettature di tutti i prodotti dovranno essere conformi al D.Lgs. 109/92 e succ. modificazioni e al Reg. UE 1169/11 e pertanto dovranno riportare:

- denominazione di vendita
- peso netto
- data di scadenza
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto

Sulla confezione dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.P.R. 54/97.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente (Reg. CE 853/04).

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e disinfettati e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

Il fornitore, su richiesta dell'amministrazione comunale dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

I prodotti quali Parmigiano reggiano e Grana padano devono essere prodotti DOP (denominazione d'origine protetta).

5.8 Latte

Il latte deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04; deve rispondere alle caratteristiche previste dalle L. 169/89 e L. 3/08/2004 n. 204 e succ. mod.; gli stabilimenti sono tenuti a stendere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto del MIPAF 14/01/2005.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici, né additivi di alcun tipo, nel rispetto del DM della Sanità del 27/02/1996 n. 209 e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Deve essere prodotto, etichettato, confezionato (confezioni da 1 lt. e da 20 lt. per uso esclusivo presso i centri cottura), immagazzinato e trasportato in conformità al DPR 54/1997, al D.Lgs.109/92, al Reg. CE 853/04, e ai Decreti Min. P.A. e F. del 24/07/03. Deve recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico

peso specifico: compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3.5% per il latte intero; tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente; in particolare per quanto riguarda le date di scadenza e la provenienza del latte, si fa riferimento ai Decreti del MIPAF 24/07/2003 e 27/05/2004 ed alla L. 204/04 e succ. mod.

Per il consumo giornaliero, in tutte le strutture scolastiche, deve essere utilizzato "latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero" e/o "latte fresco pastorizzato alta qualità".

5.9 Latte fresco pastorizzato alta qualità

Viene definito – latte fresco pastorizzato di alta qualità - il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consorzi, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite. Deve rispondere ai requisiti del DM 185/91.

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%. Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro. Scadenza latte fresco alta qualità: 6 giorni dal trattamento termico Decreto del MIPAF 27/05/2004.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla L. 204/2004 e succ. modifiche. Deve avere una vita residua al momento della consegna di almeno quattro giorni.

5.10 Latte UHT

Latte intero UHT a lunga conservazione-Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione - Latte scremato UHT a lunga conservazione.

Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno ,con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal Dlgs 109/92 e succ.mod e Reg. UE 1169/2011.

6 SALUMI

Tutti i prodotti di salumeria devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuti e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio.

I salumi dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.
- d) devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuto e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/04.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

6.1 Prosciutto crudo DOP (tipo San Daniele)

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa , deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione " Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965 e DM 28/12/64 e succ mod..

6.2 Prosciutto crudo di Parma

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L.26 del 13/2/1990, come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 chilogrammi di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi (L 26/1990 come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142). Assenza di difetti quali :granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del DL 109/1992 e succ. modificazioni e Reg. UE 1169/11.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile: data di produzione (OM del 14/2/68).

Riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

6.3 Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità

Dovrà essere di prima qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino allevato e macellato in Italia, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg.

Deve essere conforme alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuto e/o lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/04.

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose; senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro: non superiore al 74%; umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%; proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%.

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino non ricomposta);

il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;

il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e smi e Reg. UE 1169/11.

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

Dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla Legge o con attività gelificante o addensante. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere additivi con attività gelificante o addensante che possono ingenerare intolleranze alimentari.

Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28.12.1964 e successive modificazioni.

7 OLIO E ACETO

7.1 Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva fornito deve essere di **produzione nazionale** (cioè le olive dovranno provenire a coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia) e deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; *non deve contenere più dello 0,6 % di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna* (Reg. CEE 2568/91 e s.m.i., ultima mod. Reg. 299/2013) Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dello 0,6% in peso di acidità".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio dovrà essere consegnato:

- a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1 (uno)
- b) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 5 (cinque).

Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ. mod e Reg. UE 1169/11.

7.2 Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
- b) un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962, L. 527/82, L. 258/1986)

Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ. mod e Reg. UE 1169/11.

8 CARNI FRESCHE

Tutte le carni fresche dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia.

Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Non debbono essere congelate e devono risultare prive di qualsiasi alterazione organolettica o patologica. Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La Ditta appaltatrice su richiesta dell'Amministrazione Comunale, deve produrre copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo aziendale, di cui ai Reg. CE 852-853/04, delle ditte fornitrici relativi alle tipologie di carni conferite.

In ogni caso la ditta appaltatrice deve sempre acquisire le attestazioni delle ditte fornitrici comprovanti la conformità alle procedure di autocontrollo delle carni e dell'impianto di produzione in cui esse sono ottenute.

Le indicazioni relative al prodotto, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto o involucri protettivi in film plastico per le carni bianche) e secondari, o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile. Sugli imballaggi secondari (cartoni, cassette, ecc.) deve essere apposta una o più etichette da lacerarsi al momento della apertura, con riprodotto il bollo sanitario CE.

Per le carni avicunicole, e per i prodotti contenenti questo tipo di carni devono essere rispettate le norme relative all'etichettatura ed alla tracciabilità indicate nell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26.8.2005 e successive modifiche ed integrazioni previste nell'Ordin. Min. Salute del 10.10.05.

Il trasporto delle carni fresche rosse (bovine) e bianche (avicunicole) refrigerate in confezioni sottovuoto dovrà essere effettuato nel rispetto del Reg. CE 853/04.

Le carni in confezioni sottovuoto o in involucro protettivo dovranno essere consegnate nel rispetto del loro periodo di conservazione (TMC) definito in etichetta. Inoltre la vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al **75% della vita commerciale** complessivamente attribuita al prodotto.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

8.1 CARNI AVICUNICOLE

Carne di pollo e tacchino

Le carni di pollo e tacchino fresche e refrigerate dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in stabilimenti nazionali riconosciuti ed iscritti nelle liste di riconoscimento della UE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dal regolamento (CE) 853 del 2004, e successive modifiche e integrazioni, nonché delle relative disposizioni comunitarie di applicazione.

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

La carne deve essere certificata di classe A, ai sensi dei Regolamenti CEE 1906/90, 153/91 e 1980/92, e deve altresì:

- riportare il bollo sanitario previsto.
- non essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.
- provenire da animali esclusivamente allevati a terra in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.
- esclusione dalla fornitura di quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie).
- Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale.
- La macellazione dovrà avvenire entro un periodo non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti;

i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

I tagli richiesti, in conformità al regolamento CEE n. 1538/91 dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

I **petti di pollo con forcella** (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3 % sul peso complessivo del taglio.

I **fusi di pollo** (detti commercialmente **cosce di pollo**) devono avere un peso uniforme compreso tra 130 gr. e 150 gr. Trattasi della parte corrispondente a tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

I **polli a busto** dovranno provenire da carcasse eviscerate, senza le frattaglie, di animali di categoria A ai sensi del Reg. CEE n° 1538/91, del peso di gr. 1000/1100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione. Dovranno avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine.

Dovranno inoltre essere privi di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e che possono nuocere alla salute umana; le carni non dovranno essere state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

Dovranno essere:

- privi di testa e di collo, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 cm. circa sotto l'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- privi di intestino, stomaco, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- di macellazione recente e cioè non oltre 48 ore (se la consegna avviene di lunedì, sono accettate carcasse macellate il venerdì) e non inferiore a 12 ore;
- grasso interno e di copertura ben distribuito e in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

La carne dovrà essere confezionata a regola d'arte e, pertanto, all'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi od altro materiale estraneo al prodotto.

La **fesa di tacchino** (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellato, pronto per l'uso.

Saranno sempre rifiutati petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque che risultino da un esame sommario e/o da controlli sanitari e/o da perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.

Saranno rifiutati prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciatura da freddo e ossidazione dei grassi.

Per quanto riguarda il tenore di acqua del pollame, dovrà essere rispettato il Regolamento (CEE) n. 2891/93 della Commissione del 21 ottobre 1993.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste

l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:

- **i parametri chimici riferiti** a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;
- **i parametri microbiologici** non superano i seguenti limiti massimi:

Carica microbica mesofila < 1.000.000 UFC/g

Enterococchi < 100 UFC/g

Coliformi totali < 1000 UFC/g

Escherichia coli < 50 UFC/g

Staphilococco aureus < 100 UFC/g

Clostridi solfito riduttori <10 UFC/g

Salmonella assente in 25 g

Listeria assente in 25 g

Sostanze inibenti assenti

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci. Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 75%.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.

Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "*da consumarsi entro il ...*";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse

indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Per quanto attiene alle carni fresche di volatili da cortile dovranno essere riportate tutte le informazioni obbligatorie ai sensi dell'Art. 3 O. Min. Sal. 26/08/2005 riguardanti la provenienza degli animali (normativa entrata in vigore il 17/10/05).

8.2 CARNE BOVINA FRESCA, REFRIGERATA E CONFEZIONATA SOTTOVUOTO

Le carni bovine fresche dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati Italia riconosciuti ai sensi dell'articolo 4 del Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che adottano le misure atte a garantire che tutte le carcasse o mezzene di bovini adulti da essi macellati e sezionati siano munite di bollo sanitario (**M**: macellazione e **S**: sezionamento) ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2, in combinato disposto con l'allegato I, Sezione I, Capo III del Reg. CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e siano classificate e identificate in conformità della tabella comunitaria.

Le carni fornite devono essere tassativamente munite delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali).

Le carni bovine fresche, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità di cui al D. Lgs. 286/94.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La carne bovina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste e dovrà essere consegnata completamente pulita e priva di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo.

La carne consegnata dovrà corrispondere alle caratteristiche merceologiche sopra indicate, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e UE.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Reg. CE n. 1234/2007 e successive modifiche e integrazioni, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), che regola la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi e classifica le carcasse dei bovini adulti, suini e ovini e dal Reg. CE n. 1249/2008 e successive modifiche e integrazioni, che detta disposizioni complementari sulle classi di conformazione e di stato di ingrassamento delle carcasse di bovini adulti, suini e ovini.

Le carni bovine oggetto della presente fornitura, fatto salvo le carni ottenute da bovini per i quali è stata registrata, anteriormente al 29 giugno 2007, una denominazione di origine o un'indicazione geografica protetta a norma del Reg. CE n. 510/2006 e s.m.i., relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, devono provenire da carcasse di giovani animali, inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

- **categoria V**, con la denominazione di vendita "vitello" o "carne di vitello";
- **categoria Z**, con la denominazione di vendita "vitellone" o "carne di vitellone";
- **categoria A**, con la denominazione di vendita "bovino adulto", animale maschio di età compresa tra 12 e 24 mesi.

Per i disciplinari di carni di bovini per i quali è stata registrata, anteriormente al 29 giugno 2007, una denominazione di origine o un'indicazione geografica protetta che prevedono la

possibilità, di riportare la dizione “vitellone” per bovini di età compresa tra 12 e 24 mesi, comunemente accettata dal commercio e conosciuta dal consumatore a livello locale, tale dicitura deve essere comunque sempre affiancata alla denominazione di vendita “bovino adulto”.

Le **classi di conformazione** previste per le carni oggetto della presente fornitura sono esclusivamente la **S** (Superiore) e la **E** (Eccellente); le classi di stato di ingrassamento la n. 1 (Molto scarso) e la n. 2 (Scarso) Inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg. per la categoria vitellone e non superiore a Kg. 180 per la categoria vitello;
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità al Reg. CE 853/04 e presentare il bollo sanitario;

- la carne deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti

ideali alla commercializzazione delle carni in ambito UE;

- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/1/2001 n. 3 dell'O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n. 999/2001 e del D. Min. Sal. 16 /10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette;

- deve essere garantita la tracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000 e inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni;

- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- l'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli; la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante, antibatterica o conservante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come previsto dal Regolamento CEE n. 2377/90 che definisce la procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale.

La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 5 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

- bollo CEE e n° riconoscimento veterinario

- marchio C.I. (Carni Italiane)

- n° e categoria di classificazione

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti ideali e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni (Reg. CE 853/04 ; Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e integrazioni); a richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;

- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro, in particolare, di valori:

- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 1.000.000 ufc/cm²;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10.000 ufc/g;
- lysteria monocytogenes: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto, in confezioni del peso singolo non inferiore ai ca. 3 kg e non superiori a ca. 5 kg.

Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 75%.

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchi sottovuoto: al momento della consegna, il prodotto sottovuoto non dovrà manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruno.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento;
- laboratorio che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04;
- etichettatura, con le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/92 e succ. modificazioni e Reg. UE 1169/11, conforme al Reg. CE1760/2000 ed al Regolamento della Commissione 270/2002 CF.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni del Reg. CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere registrati per il trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. CE 853/04 (da 0°C a +4°C, con tolleranza max + 7C°) per tutta la durata del trasporto.

Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

N.B. le polpette di carne presenti nel menù dovranno essere realizzate presso il centro di cottura con le materie prime indicate nelle tabelle dietetiche allegate ed elencate nel presente capitolato.

9 UOVA

Le uova fresche dovranno essere di gallina in guscio appartenenti alla categoria qualitativa A Grandezza media (peso gr 53/63), selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente.

Le uova dovranno essere prodotte da allevamenti a terra, nazionali riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme ed i controlli previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento a quelli indicati dal DPR 587 del 3 marzo 1993 situati nel territorio nazionale. Le stesse dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi dei Regolamenti CEE n. 1907/90 e 2295/93 e dovranno rispettare il seguente limite microbiologico: Salmonella spp assente in 25 g o in 25 ml.

Le uova dovranno avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombra senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili.

Le uova dovranno essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi conformemente ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 2295/93.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e, al momento della consegna, dovranno avere un **residuo di vita commerciale non inferiore al 75%**.

Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le fascette e i dispositivi di etichettatura degli imballaggi delle uova dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 2295/93.

In particolare i grandi imballaggi dovranno recare impresso a stampa il contrassegno ufficiale e tutte le fascette e i dispositivi di etichettatura dovranno essere codificati con una lettera o combinazioni di lettere che ne identifichino la serie e con un numero progressivo di identificazione delle singole etichette nella rispettiva serie.

Dovranno risultare chiaramente visibili le seguenti indicazioni:

- sede e ragione sociale della ditta che ha imballato o che ha fatto imballare le uova;
- numero del centro di imballaggio;

- categoria di qualità e di peso;
- numero di uova imballate;
- data di imballaggio (giorno e mese)

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi eseguite.

Dovranno essere rispettate le norme vigenti per quanto riguarda i materiali di confezionamento di alimenti.

Le uova dovranno essere trasportate utilizzando veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità oltre a tutte le altre condizioni previste dal Reg. CE 853/04.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche le seguenti indicazioni:

- natura del prodotto e indicazione della specie da cui provengono le uova;
- numero del lotto.

9.1 Zafferano

Ai sensi del R.D.L. 12 novembre 1936 n. 2217 per "zafferano" si intende la parte apicale dello stilo, con gli stimmi, del "crocus sativus". Lo zafferano deve essere in polvere, in involucri sigillati recanti, oltre a tutte le indicazioni prescritte dall'art. 3 del R.D. 12/11/1936, anche quella relativa al peso netto e al nome e alla sede della ditta preparatrice. A tutela della denominazione di "zafferano" deve essere rispettato il R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936.

9.2 Zucchero semolato

Lo zucchero deve avere i requisiti previsti dalla Legge 31 marzo 1980 n. 139 (Recepimento della direttiva adottata dal Consiglio della CEE riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative a determinati tipi di zuccheri destinati all'alimentazione umana). Il contenuto di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare:

denominazione, peso netto, nome e indirizzo del fabbricante o del rivenditore CEE, la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni deve essere integre e a tenuta.

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

10 ALIMENTI SURGELATI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in perfette condizioni igieniche.

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali intatte, chiuse dal fabbricante o confezionatore, preparate in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione (D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche). L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L. vo 109/92 e succ. modifiche e integrazioni e al Reg. UE 1169/11.

Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dalle normative vigenti e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a -18°C , con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dal decreto 25/09/95 n. 493.

Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni prescritte dalla legge vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio all'interno e/o all'esterno della confezione.

In particolare i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 5% salvo per quelli cui è richiesta la glassatura (filetti di platessa glassatura monostratificata non superiore al 10% del peso totale lordo).

Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 75%.

Tali prodotti dovranno essere esenti da agenti patogeni e da parassiti

10.1 Prodotti ittici surgelati

Per questi prodotti è richiesta la conformità al Reg. CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni, e alle disposizioni comunitarie di applicazione. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal D. M. 9/12/1993. Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 mg/100 gr nella platessa.

I filetti e le trance di pesce, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della

specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

I filetti dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e deliscati.

I tranci dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie.

I prodotti dovranno essere surgelati e commercializzati a pezzi singoli in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati, in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare un'intera confezione.

I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti nazionali riconosciuti ed iscritti nelle liste di riconoscimento della UE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati nella Sez. VIII dell'Alleg. III al Reg. CE 853/04.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza che potrà essere mare mediterraneo (Zona Fao37.1 37.2, 37.3) Oceano Atlantico nord orientale Zona FAO n. 27, mare del Nord Europa (mare Baltico Zona Fao n.27 III d), non si accettano prodotti provenienti da Oceano Indiano, mari del sud America e sud Africa e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Sull'etichetta di ogni confezione dei prodotti dovrà essere riportato la provenienza, il luogo di lavorazione e di confezionamento, la denominazione di vendita, lo stato fisico (surgelamento), identificazione dello stabilimento riconosciuto UE, la data di confezionamento, e di surgelamento, il termine minimo di conservazione, il peso di sgocciolamento, il lotto di appartenenza.

Parametri fisici: glassatura max 10%, calo peso dopo scongelamento max 20%.

I prodotti devono essere privi di spine.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presenti le seguenti anomalie:

- corpi estranei (residui di pinne, branchie, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe, ecc.);
- odore di ammoniaca o altri odori anomali;
- colorazione giallastra o anomala;
- odore/sapore sgradevole o improprio;
- aree di disidratazione;
- ammuffimenti.

Saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore al 75%.

I prodotti ittici previsti dal menù sono: coda di rospo (rana pescatrice), filetti e cuori di merluzzo o nasello, filetti di platessa, gamberetti, sogliola, palombo, halibut, platessa.

Filetti di platessa surgelati

Dovranno essere allo stato sfuso, prodotti con sistema I.Q.F., senza pelle e glassatura inferiore al 10%; la pezzatura dovrà essere compresa tra i 70 e i 90 grammi, in confezioni da 5 – 10 Kg.

La colorazione sarà bianco-avorio.

Filetti di merluzzo surgelati

I filetti di merluzzo/nasello (appartenenti al genere "Merluccius Merluccius) surgelati (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) Dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato,

senza pelle né lische, scodato e sezionato longitudinalmente; l'estremità caudale sarà lanceolata.

La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.

La glassatura a velo sarà inferiore al 10 % e la confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

Sogliole surgelate-Platesse surgelate

Le sogliole "*Solea vulgaris*", le platesse "*Pleuronectes Platessa*" devono essere integri, senza macchie né bruciature da freddo, senza residui di pelle né lische possibilmente in filetti e in pezzatura compatibili a quelle indicate nelle tabelle dietetiche dei menù allegati.

Il pesce per il sugo dei primi piatti comprende: seppie, vongole sgusciate.

Seppie

Prodotte con sistema I.Q.F., avranno il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano-bruno, potrà essere presente la pelle.

Vongole sgusciate surgelate

Ottenute da vongole *Chamaelea Galina* sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.

Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.

Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché il bollo sanitario.

Le ditte interessate alla fornitura del pesce surgelato devono soddisfare i requisiti del succitato D.Lvo 110/92.

Tranci di palombo surgelato (*mustelus mustelus*)

-deve essere dichiarata la zona di provenienza;

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;

- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;

- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;

- i tranci non devono presentare:

- bruciature da freddo;

- grumi di sangue;

- pinne o resti di pinne;

- residui di membrane/parete addominale;

- attacchi parassitari;

- i tranci, devono presentare una sola spina centrale;

- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

E' vietato l'uso di pesce tipo bastoncini o pesce costituito da materie prime ricomposte.

Le polpette di pesce presenti nel menù dovranno essere realizzate presso il centro cottura con le tipologie di pesce indicate nelle tabelle dietetiche allegate e con le materie prime elencate nel capitolato.

10.2 Verdure surgelate

La verdura surgelata deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti: D. Lgs. 27/1/1992, n. 110 e successive modificazioni.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Non devono contenere additivi. La surgelazione al cuore del prodotto dovrà avvenire entro 2 ore.

Devono provenire da produzioni nazionali e non transgeniche.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti e rancidità; l'odore e il sapore devono essere quelli del prodotto di origine; non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, né insetti, né parassiti. I pezzi surgelati devono presentarsi ben separati tra loro, senza ghiaccio in superficie; i prodotti non devono avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

Devono essere fornite, come previsto dal D.Lgs. 110/92, in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore 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 dal DM 21/3/73 e successive modifiche e aggiornamenti.

Le etichettature dei prodotti devono essere a "marchio" e conformi al D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni e al Reg. UE 1169/11 e pertanto devono riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura conformemente a quanto prescritto dal DM 25.9.1995 n. 493. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla UE.

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

11 Alimenti conservati in scatola

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento.

I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle

leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

11.1 Pomodori pelati

I pomodori pelati devono essere, ai sensi della legge 10 marzo 1969 n. 96 e D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428, pomodori di tipo lungo privati della buccia. Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- b) odore e sapore caratteristici del pomodoro e assenza di odori e sapori estranei,
- c) assenza di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensioni interessanti la polpa e assenza di maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed assenza di marciumi interni lungo l'asse stilare;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- f) residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;

I contenitori, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:

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

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

11.2 Sale - sale iodato

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Deve avere tutte le caratteristiche previste dalla legge, in conformità al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale. Confezioni: sale grosso kg. 1; sale fino kg. 1

11.3 Sottaceti

Tipologie: cipolline, cetrioli, insalatina, carciofini. I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/92 e succ. modif. e integrazioni e al Reg. UE 1169/11.

11.4 Tonno naturale o all'olio di oliva extravergine

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfin) al naturale di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. La carne deve essere rosea, di trancio intero e non presentare difetti di odore, colore o sapore.

Il prodotto fornito deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà escluso.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23.8.1982. e D.Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e al Reg. 1169/11.

12 Frutta e verdura fresche

Nel corso della settimana scolastica, l'Impresa dovrà fornire almeno quattro varietà di frutta e di verdure di stagione.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di provenienza nazionale (ad eccezione delle banane), forniti in grammature tali da soddisfare quanto indicato nelle tabelle dietetiche allegate.

La qualità e le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli devono rispondere ai seguenti requisiti di legge:

- per quanto riguarda le norme di commercializzazione: Regolamento (CE) N. 1580/2007 della Commissione del 21 dicembre 2007 recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, come successivamente integrato e modificato, in particolare, per quanto concerne le norme di commercializzazione, dal Regolamento (CE) N. 1221/2008 della Commissione del 5 dicembre 2008;
- Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti confezionati: D.Lgs. n. 109 del 27/1/1992 e successive modifiche e integrazioni e Reg.1169/11.
- Legge 441 del 5.8.1981, successive modifiche e integrazioni e relativi decreti attuativi, per quanto riguarda la vendita a peso netto delle merci e norme in materia di imballaggi;
- D.M. 21/3/73 e succ. modifiche e integrazioni e Reg.1935/2004 successive modifiche ed integrazioni riguardanti l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;DM n.77/2012
- Decreto Legislativo 10 dicembre 2002, n. 306 (disposizioni sanzionatorie) per i controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi;
- Allegato II Reg. Ce 852/2004 per requisiti di idoneità locali e mezzi di trasporto;
- D.M. 19.5.2000 e successive modifiche ed integrazioni per eventuali residui parassitari presenti;
- DM 27.2.1996 n. 209 e successive modifiche ed integrazioni per la rispondenza degli eventuali additivi utilizzati; Reg. CE 1333/2008

In base alle caratteristiche qualitative i prodotti ortofrutticoli sono classificati in 3 categorie:

- **Categoria extra.** Il prodotto è di qualità superiore e privo di difetti.
- **1ª categoria.** Il prodotto è di buona qualità, ma sono tollerati lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, lesioni cicatrizzate.
- **2ª categoria.** La qualità è denominata mercantile nella quale sono tollerati difetti di forma, di colorazione, rugosità della buccia e alterazioni superficiali.

Nella fornitura dei prodotti ortofrutticoli richiesti si considerano almeno prodotti di **1ª categoria** e, mediamente, sono ammesse tolleranze del **5% in numero o peso** di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Requisiti qualitativi minimi

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

1. interi;
2. sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
3. puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
4. praticamente privi di parassiti;
5. praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
6. privi di umidità esterna anormale;
7. privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

1. il trasporto e le operazioni connesse,
2. l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche minime di maturazione

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 5 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Indicazione dell'origine del prodotto

Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.

Sono esclusi dalla consegna i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...)
- c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo.

Stagionalità delle forniture

La distribuzione della frutta dovrà avere una rotazione che viene di seguito riportata, tenendo comunque conto dell'andamento della stagione quando questa abbia delle caratteristiche fuori dal consueto:

Gennaio: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Febbraio: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Marzo: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Aprile: mele, pere, fragole, banane, arance, kiwi

Maggio: mele, pere, fragole, banane, albicocche, pesche, prugne, ciliegie

Giugno: albicocche, fragole, pesche, prugne, ciliegie, anguria, melone

Luglio: albicocche, pesche, prugne, ciliegie, anguria, melone

Agosto: albicocche, pesche, prugne, anguria, melone, pere, uva

Settembre: pere, uva, prugne, banane, melone, pesche

Ottobre: mele, pere, prugne, uva, arance, banane, cachi

Novembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Dicembre: mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Le forniture dovranno riportare specificati in bolla:

- la specie vegetale
- la varietà
- il calibro
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della merce
- il peso netto
- il peso lordo
- se del caso marchio attestante il prodotto biologico

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

- albicocche
- arance: varietà Navel, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello
- banane
- ciliegie
- fragole
- kiwi
- limoni
- mandarini, clementine
- mele: varietà Golden, Stark, Royal Gala, Delicious, Fuji
- meloni, cocomeri
- olive verdi/nere
- pere: varietà Williams, Coscia, Abate, Kaiser, Conference, Decana
- pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca, nettarina)
- prugne, susine
- uva (varietà Regina, Olivella, Italia).

FRUTTA

Caratteristiche qualitative della frutta

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

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- c) aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;

- d) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- e) essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- f) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- g) gli eventuali difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità del frutto.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti specifici per specie botanica e cultivar:

ALBICOCCHE (*Prunus armeniaca*)

Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari, non umide, prive di odori e sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 50/80 gr.

AGRUMI

Gli agrumi comprendono:

- Limoni delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus Limon*
- mandarini delle varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus Reticolata Blanco*, compresi i satsuma, le clementine, i mandarini comuni (*Citrus Deliciosa*) e i tangerini derivati da queste specie e dai loro ibridi, in appresso denominati "mandarini".
- arance della varietà (cultivar) derivate dalla specie *Citrus sinensis*

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli agrumi devono essere:

- interi;
- privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese;
- sani, sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti ed esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- esenti da segni di essiccamento interno;
- esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e sapore estranei;

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.

Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Gli agrumi rispondenti ai criteri di maturazione di cui al presente allegato possono essere "deverdizzati". Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

- **Limoni:** devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati.

Contenuto minimo di succo: limoni verdelle e primofiore 20%, altri limoni 25%.

Acidità >57 g/l misurati in acido citrico.

- **Mandarini – Clementine:** le clementine devono essere prive di semi. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo di succo: 33% per i mandarini e 40% per le clementine.

Acidità > 5 g/l misurati in acido citrico.

- **Arance** (varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Valencia) devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. La pezzatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 110/150 e non dovrà comunque superare i 180 gr. Contenuto minimo di succo 30/35%.

RSR (residuo secco rifrattometrico): valore minimo 10% - Acidità in ac. citrico minimo 5g/l

Rapporto RSR/acidità > 6%.

Banane

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

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

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

Il peso medio è compreso tra g.180 /220.

CILIEGE (*Prunus avium e cerasus*)

Caratteristiche minime

Le ciliege devono essere:

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

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Tipo richiesto: DURACINE.

Fragole-categoria I^o cultivar) derivate dal genere *Fragaria* L.

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le fragole devono essere:

- intere;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco, ma non lavate;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco); il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Le fragole devono essere sufficientemente sviluppate e avere un grado di maturazione sufficiente. Il loro sviluppo e stato devono essere tali consentire:

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

Categoria I

Le fragole di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto;
- lievi segni superficiali di pressione.
- Devono essere praticamente prive di terra.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

- Categoria "Extra": 25 mm
- Categorie I e II: 18 mm.

Per le fragole di bosco non è fissato un calibro minimo.

Tolleranze di qualità

Categoria I

Il 5 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti guasti sono limitati al 2 %.

Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.

Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Kiwi –categoria 1° varietà (cultivar) derivate dall'*Actinidia chinensis* (Planch.) e dall'*Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang e A. R. Ferguson), destinati a essere forniti al consumatore allo stato fresco

Caratteristiche minime di qualità

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere:

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

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei kiwi devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche minime di maturazione

I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi.

Classificazione

Categoria I

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni);
- un lieve difetto di colorazione;
- difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm²;
- un piccolo “segno di Hayward”, caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze.

Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione normale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,7.

Mele –categoria 1° varietà (cultivar) derivate da *Malus domestica* Borkh.

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele devono essere:

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

- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:

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

Categoria I

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà (1).

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma;
- un lieve difetto di sviluppo;
- un lieve difetto di colorazione;
- lievi difetti della buccia non superiori a:
 - 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
 - 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo per quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*), che non devono occupare una superficie superiore a 0,25 cm²
- 1 cm² di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso.

Per tutte le varietà e tutte le categorie, il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro o 90 g quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è uguale o superiore a 10,5° Brix.

Categoria I

Il 5 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

Condizionamento e imballaggio

Le mele devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. In

particolare, gli imballaggi di vendita di peso netto superiore a 3 kg devono essere sufficientemente rigidi da proteggere adeguatamente il prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.

Natura del prodotto

- “Mele”, se il contenuto non è visibile dall'esterno,
- denominazione della varietà,
- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà, indicazione di ciascuna delle varietà presenti nell'imballaggio.

Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale,

- nel caso di imballaggi di vendita contenenti un miscuglio di mele di diverse varietà e di diversa origine, l'indicazione di ciascun paese di origine deve figurare in prossimità immediata della varietà corrispondente.

Caratteristiche commerciali

- Categoria,
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero di unità.

Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso:

a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo;

b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro o dal peso del frutto più piccolo presente nell'imballaggio, seguito dall'indicazione “e più” o “e +” o un termine equivalente, oppure, se del caso, dal diametro o dal peso del frutto più grosso dell'imballaggio.

CRITERI DI COLORAZIONE

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

Gruppo A - Varietà rosse

Categoria I^a: almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà: Red Delicious, Red Stayman, Stark delicious, Starking.

Gruppo B - Varietà di colorazione rossa mista

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

Varietà: Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C - Varietà striate, leggermente colorate

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

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, conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grise, Yellow Newtown

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

CULTIVAR RICHIESTE

GOLDEN DELICIOUS, STARK DELICIOUS, OZARK GOLDEN, IMPERATORE, MORGENDUFT, GLOSTER

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.

ANGURIA - COCOMERO (*Citrullus lanatus* Matsum e Nakai)

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, ben colorita e zuccherina.

Tipo richiesto: Crymson Sweet e Myaco

MELONE (*Cucumis melo*)

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.

Tipo richiesto: Retato supermarket medio grosso.

Pesche-Nettarine categoria I^o varietà (cultivar) derivate da *Prunus persica* Sieb. e Zucc.

Caratteristiche minime di qualità

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine devono essere:

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

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire:

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

Caratteristiche minime di maturazione

Le pesche e le nettarine devono avere un grado di sviluppo e di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire il proseguimento del processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. Per rispettare tale disposizione, l'indice rifrattometrico della polpa, misurato al centro della polpa nella sezione massima normale all'asse, deve essere uguale o superiore a 80 Brix e la consistenza deve essere inferiore a 6,5 kg, misurata con puntale del diametro di 8 mm (0,5 cm²) in due punti della sezione massima normale all'asse del frutto.

Categoria I

Le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Possono tuttavia comportare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio, nei limiti seguenti:

- 1 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 0,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato:

- dalla circonferenza o
- dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

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

90 millimetri e più	=AAAA
da 80 a 90 millimetri	=AAA
da 73 a 80 millimetri	= AA
da 67 a 73 millimetri	=A
da 61 a 67 millimetri	=B
da 56 a 61 millimetri	=C
da 51 a 56 millimetri	=D

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

Tolleranze di qualità

Categoria I

Il 5 % in numero o in peso di pesche o nettarine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

CULTIVAR RICHIESTE

Pesche a pasta gialla

Pesche a pasta bianca

Pesche nettarine

Pere categoria I varietà (cultivar) derivate da *Pyrus communis* L.

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:

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

Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di:

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

Categoria I

Le pere di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (1).

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un lieve difetto di forma,
- un lieve difetto di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- lievi difetti della buccia non superiori a:

- 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata,
- 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti, salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura (*Venturia pirina* e *V. inaequalis*) che non devono occupare una superficie totale superiore a 0,25 cm²,
- 1 cm di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

CALIBRAZIONE

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la I^a categoria è fissato come segue:

Varietà a frutto grosso mm. 55

Altre varietà mm. 50

Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 millimetri; la differenza di diametro, sempre tra il frutto più piccolo e quello più grosso, può arrivare fino a 10 mm. per i frutti della categoria I^o imballati alla rinfusa.

Cultivar richieste:

William - colorito giallo - rosato - sugose

Abate Fetel - di colorito giallo tendente al rosato

Kaiser - polpa sugosa, dolce e non grumosa in pelle

Conference

Decana del Comizio

Packam's

Guyot

Morettine

Il R S R (Residuo secco rifrattometrico) misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 10 % al 13 %.

Tolleranze di qualità

Categoria I

Il 5 % in numero o in peso di pere non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a

quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

Tuttavia, tale

tolleranza non si applica alle pere prive di peduncolo.

Per tutte le categorie:

il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso.

Prugne e Susine:

SUSINE - categoria I^a (*Prunus domestica/salicina*)

Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99

CARATTERISTICHE MINIME

Le susine devono essere:

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

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente: il grado di 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. Rispetto ai frutti della categoria Extra , ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare , purché, il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, 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 di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm. di lunghezza.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 5% , in numero o peso , di susine con le caratteristiche della categoria II^a;

b) di calibro: in ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

CALIBRAZIONE

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

oltre 54 millimetri;

da 48 a 54 millimetri,

da 42 a 48 millimetri;

da 34 a 42 millimetri;

da 25 a 34 millimetri.

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

CULTIVAR RICHIESTE

Goccia d'oro Santa Rosa.

Sangue di Drago Amola Stanley President

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

Uva da tavola-categoria 1° varietà (cultivar) derivanti dalla *Vitis vinifera* L.

Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:

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

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- sviluppati normalmente.

La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura.

Il succo degli acini deve presentare un indice di rifrazione corrispondente almeno a:

- 12° Brix per le varietà Alphonse Lavallée, Cardinal e Victoria,
- 13° Brix per tutte le altre varietà con semi,
- 14° Brix per tutte le varietà senza semi.

Tutte le varietà devono inoltre presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente.

Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire:

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

Categoria I

Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra".

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

— leggeri difetti di forma;

— leggeri difetti di colorazione;

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

—

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal peso del grappolo.

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva da tavola coltivata in serra e per l'uva di pieno campo, ad acini grossi e piccoli rispettivamente.

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

ACINO GROSSO

grammi 150

ACINO PICCOLO

grammi 100

Le varietà ad acino grosso sono: Alfonso Lavallée, Angela, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Vibanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad acino piccolo sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas. (Dore, Musat Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vaprio, Moscato di

terraccina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primus, Prunesta, Regina dei Vigneti.

CULTIVAR RICHIESTE

Italia, Regina, Pergolone, Panse, Cardinal.

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

Tolleranze di qualità

Categoria I

Il 5 % in peso di grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.

Tolleranze di calibro

Categorie "Extra" e I

Il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello

previsto per la categoria immediatamente inferiore.

ORTAGGI FRESCHI DI STAGIONE:

A) VERDURA FRESCA

Le qualità da fornire sono le seguenti:

- aglio secco o fresco
- asparagi
- bieta
- carciofi
- carote
- cavoli (cappucci, verze, broccoli, cavolfiori)
- cicorie
- cipolle dorate, bianche, rosse
- finocchi
- insalata (lattuga, gentile, scarola, indivia riccia)
- melanzane
- patate comuni e novelle
- peperoni
- piselli
- pomodori tondi insalatari o tipo San Marzano
- radicchio rosso tipo Chioggia
- rucola
- sedano bianco, verde
- spinaci
- zucchine

B) ERBE AROMATICHE FRESCHE

- prezzemolo
- basilico fresco a mazzetti
- salvia fresca a mazzetti
- rosmarino fresco a mazzetti

Caratteristiche qualitative

Gli ortaggi da fornire devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata e di stagione.

In via generale devono:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche ed omogenee per maturazione;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- f) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterarne i caratteri organolettici (gelo, parassiti animali, ecc...);
- h) essere privi di germogli, per quanto riguarda gli ortaggi a bulbo;
- i) non presentare tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipiente
- j) essere privi di umidità esterne anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
- k) non aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

In particolare:

ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO

CAROTE (*Daucus carota*)

CARATTERISTICHE MINIME

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni 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.

CIPOLLA (*Allium cepa*)

CARATTERISTICHE MINIME

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche di categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo;

- pulite, vale a dire prive di terra, 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.

AGLIO (*Allium sativum*)

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

Devono essere:

- interi;
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

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

Tolleranza di qualità: il 5% 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.

L'aglio secco deve presentare lo stelo, la tunica esterna a quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. I bulbi devono avere un diametro minimo di 55 mm. I bulbilli devono essere serrati, le radici devono essere recise rasenti al bulbo.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 55 g. per ogni tubero e uno massimo di 65 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a 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 per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

Si distinguono in primaticce o precoci o novelle e da consumo o comuni. Si intendono per patate primaticce quelle raccolte prima della loro completa maturazione, poste in commercio immediatamente dopo la sradicazione e la cui pelle può essere tolta facilmente con semplice strofinamento, le patate primaticce devono essere: intere, sane,

pulite (senza residui di terra, concimi o di prodotti relativi al loro trattamento) sode, senza fenditure. senza lesioni o maltrattamenti. senza colorazione verde, non colpite da umidità esterna oltre al normale, senza alcun odore o sapore strani, esenti da imperfezioni interne. I tuberi devono avere la forma e l'aspetto normale per il tipo scelto, forma rotonda o lunga, polpa bianca o gialla, pelle bianca o dorata o rossa.

Le patate primaticce sono calibrate "alla maglia quadrata", il calibro non deve essere inferiore ai 28 mm.

Patate da consumo o comuni: i tuberi devono essere: interi. sani. con la pelle uniforme, puliti, sodi, praticamente non germogliati, esenti da odore strano, esenti da umidità esterne, esenti da imperfezioni interne o esterne e che possano influire sulla commestibilità ed avvertibili prima o dopo la cottura.

I tuberi non devono essere: colpiti da rogna o scabbia comune in profondità, colpiti da punture di insetti, morsicature, lesioni.

Non devono essere: maltrattati, tagliati, screpolati, colpiti da gelo (addolcimento), inverditi, appassiti, rinati, deformi. esenti da marciume secco o umido.

La calibratura è effettuata alla maglia quadrata ed il calibro minimo è di mm. 45 ed il massimo è di 90 mm, per le patate lunghe e 80 mm. per quelle tonde.

Sono considerate di scarto le partite con presenza di tuberi colpiti da rogna nera (*Synchytrium Endobioticum*) da batteriosi anulare (*Coryne-bacterium*), da marciume umido (*Pseudomonas Solanacearum*) e che non risultino perfette dopo la pulitura meccanica.

Tipi richiesti:

Patate Olanda Byntie	sacco da 10 Kg.
Patate Primura	"
Patate Bolognesi	"
Patate Novelle	"
Patate Francesi	"

ORTAGGI A FRUTTO

MELANZANE (*Solanum melongena* var. *esculentum*, *insanum* e *ovigerum*)

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.

PEPERONI - categoria I^a (*Capsicum annuum* var. *annuum*)

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 e 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 debbano essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

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

TOLLERANZE

a) di qualità: Il 5% in numero o 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: 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% i 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 dei diametri tra il peperone dolce più grande e 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.

Tipi richiesti: Peperoni rossi
Peperoni gialli

POMODORI - categoria I^a (*Lycopersicon lycopersicum*)

CARATTERISTICHE MINIME

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria sono consentite leggere

screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; 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 5% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II°, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;

b) di calibro: come per la categoria Extra.

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

CALIBRAZIONE

La scala di calibrazione è obbligatoria solo per pomodori delle categorie Extra e I^a. I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi

da 40 millimetri inclusi a 47 millimetri esclusi

da 47 millimetri inclusi a 57 millimetri esclusi

da 57 millimetri inclusi a 67 millimetri esclusi

da 67 millimetri inclusi a 77 millimetri esclusi

da 77 millimetri inclusi a 87 millimetri esclusi

Il calibro minimo è fissato a 35 millimetri.

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

Tipi richiesti: Pomodori tondi lisci

Pomodori da insalata S.Marzano

ZUCCHINE (*Cucurbita pepo*)

CARATTERISTICHE MINIME

Le zucchine devono essere:

- intere e munite di 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 un 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.

Tipo richiesto: Zucchine lunghe scure nostrane

CETRIOLI (*Cucumis sativus*)

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, resistenti, di aspetto fresco, esenti da parassiti, da sapore amaro, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei.

Di buona qualità, di sviluppo sufficiente, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti. Ammessa leggera deformazione e lieve difetto di colorazione nell'area di contatto con il suolo e lievi difetti della buccia purché cicatrizzati.

Peso minimo cetrioli di pieno campo = 180g.

Peso minimo cetrioli in coltura protetta = 250 g

ORTAGGI A FIORE

CAVOLFIORI - (*Brassica oleracea var. botrytis*)

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, di aspetto fresco, privi di parassiti, odore o sapore estranei e umidità esterna anormale.

Resistenti, di grana serrata, colore bianco o paglierino, privi di macchie o escrescenze di foglie tra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature.

Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione

Diametro minimo = 11 cm con differenze tra diametro minimo e massimo in un imballaggio < 4 cm

CARCIOFI - (*Cynara scolymus*)

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, di aspetto fresco, privi di parassiti, di odore o sapore estranei e umidità esterna anormale. Gli steli devono presentare un taglio netto di lunghezza inferiore a 10 cm, ad esclusione dei carciofi in mazzi, ossia con capolini attaccati a livello dello stelo e dei carciofi spinosi.

Di buona qualità, con brattee centrali ben serrate. Ammessi difetti quali lievi deformità, alterazioni dovute al gelo, lievissime ammaccature.

Diametro minimo = 6 cm.

ORTAGGI A FUSTO

FINOCCHI

CARATTERISTICHE MINIME

I finocchi devono essere:

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

CATEGORIA

Devono essere:

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

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

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 5% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

CALIBRAZIONE

Diametro minimo: 60 mm

TIPI RICHIESTI: Ascolano / Tarquinia
Napoletano/Barese

SEDANO (*Apium graveolens var. dolce Mill.*)

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, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei.

Tipo richiesto: Sedano verde da aroma

ORTAGGI A FOGLIA

CAVOLI E VERZE (*Brassica oleracea var. capitata, sabauda*)

CARATTERISTICHE MINIME

I cavoli e le verze devono essere:

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

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

CICORIA

Reg. (CEE) n. 2213/83 del 28/07/83

CARATTERISTICHE MINIME

Intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di umidità anormale e odore e/o sapore estranei, esente da macchie di arrossamento o bruciature. Tagliata in modo netto al colletto, con scapo fiorale inferiore ai $\frac{3}{4}$ della lunghezza.

Di buona qualità, sufficientemente consistenti, di forma meno regolare, con apice leggermente aperto, colorazione non verdastra, con foglie esterne almeno pari alla metà della lunghezza della cicoria

Tipi richiesti:

Cicoria - catalogna

Cicoria - radicchio rosso Chioggia privo di radici.

BIETOLE DA COSTA - categoria I^a

CARATTERISTICHE MINIME

Le bietole devono essere:

- intere;
- sane (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- fresche;
- pulite mondate cioè praticamente prive di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgide;
- non prefiorite;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori o sapore estranei.

Le bietole devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione,

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le bietole di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti
- 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;
- dovranno essere presentate a mazze, recise, con la costa priva di cm. 15 MAX dall'inizio della foglia.

TOLLERANZE: DI QUALITÀ

Il 5% di bietole non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^o.

SPINACI - categoria I^a (*Spinacia oleracea*)

Reg. (CEE) n. 1591/87 del 5/06/87

CARATTERISTICHE MINIME

Sani, puliti, di aspetto fresco, esenti da parassiti, odore e/o sapore estranei, privi di stelo fiorifero.

Di buona qualità, le foglie devono essere di colore e aspetto normali in relazione alla varietà ed all'epoca di raccolta.

Esenti da danni da gelo, da parassiti animali o malattie che ne pregiudichino la commestibilità o l'aspetto.

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

Per gli spinaci non è obbligatoria la pezzatura.

INSALATE - Categoria I^a

LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE (*Lactuca sativa* var. *capitata*, *longifolia* e *crispa*, *Chicorium endivia* var. *crispum* e *latifolium*)

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 sapore estranei.

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

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

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

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; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

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

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 5% di cespi non rispondenti 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.

A) Peso minimo:

1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr. al cespo.

Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè, 80 gr. al cespo.

2) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 Kg. ogni cento cespi, cioè 200 gr. al cespo. Le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 Kg. ogni 100 cespi, cioè 150 gr. al cespo.

TOLLERANZE DI PEZZATURA

Il 5% di 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 e il cespo più pesante nella stesso imballaggio non deve superare: 20 gr. per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg/100 cespi (110 gr. al cespo);

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

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

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

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;

- 100 gr. per le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro.

L'insalata lattuga romana deve presentarsi sviluppata, con foglie di colore chiaro, che formano a maturazione un cappuccio allungato.

LEGUMI SECCHI (ceci, fagioli, lenticchie)

Devono essere in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei,

uniformemente essiccati, devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

I legumi secchi devono essere:

- puliti;

- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;

- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;

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

- privi di residui visibili di antiparassitari 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.

Ceci secchi - cultivar richieste: Cottolo, Migno, Principe.

Fagioli secchi - cultivar richieste: Borlotto, Cannellino.

Lenticchie secche - cultivar richieste: di Castelluccio

Legumi freschi-fagiolini

Varietà botanica: *PHASEOLUS VULGARIS* e *COCCINEUS*

I fagiolini devono essere:

• interi;

• di aspetto fresco;

• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);

- di sufficiente sviluppo;
- privi di pergamena;
- puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario;
- privi di umidità anomale e odore e/o sapore estranei.

Ogni imballaggio deve contenere soltanto fagiolini della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione.

Classificazione merceologica

Sono divisi in due gruppi:

1) filiformi

- Extra (di qualità superiore): forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti.
- 1° categoria (di buona qualità): forma e colore della varietà, turgidi e teneri. E' ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati.

2) altri

- 1° categoria (di buona qualità): forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi. Sono ammessi semi poco sviluppati.

Calibrazione: Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente:

molto fini: (solo cat. extra) larghezza non superiore a 6 mm.

fini: (solo cat. 1^) larghezza non superiore a 9 mm.

Tolleranze (solo filiformi) per tutte le categorie in ogni imballo il 5% in peso di prodotti non rispondenti.

- Cumulo delle tolleranze (qualità + calibro): (solo filiformi)
- il 10% sull'extra.
- il 15% sulla 1^.

Qualitative:

- Extra: fino ad un massimo del 5% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
- 1°: fino ad un massimo del 10% in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, di cui max 5% con filo.