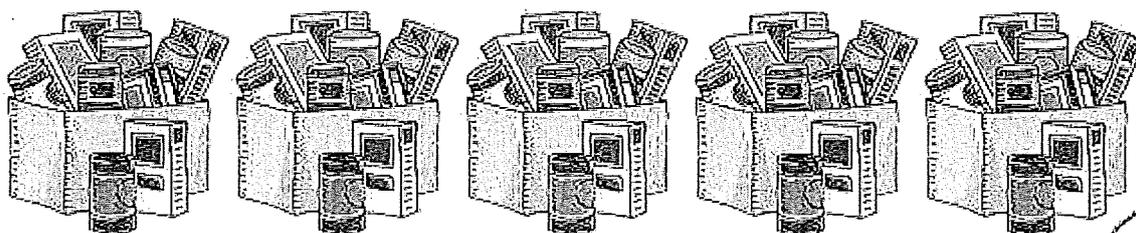


# TABELLE MERCEOLOGICHE

## Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Per tutte le derrate contemplate o meno nelle presenti  
tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi  
vigenti e successive integrazioni.



## CEREALI E DERIVATI E PRODOTTI DA FORNO

### Pane comune fresco di giornata

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

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

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

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

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M.25/6/81, D.M. 26/04/93 n. 220 e ultime modificazioni del D.M. n. 210 del 15/06/2000
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalla Legge n. 580/67 e dalle modifiche ed integrazioni del D.P.R. n. 502 del 30/11/98. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

### Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n°580 e successive modifiche. Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D. Lgs 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

### Farina tipo 00

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

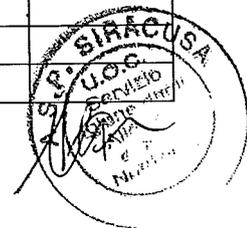
Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.Lgs. 27/01/1992 n° 109 e successive modifiche e da ultimo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

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



## ELENCO DERRATE

Specifiche generali per tutte le derrate alimentari	
<b>CEREALI E DERIVATI E PRODOTTI DA FORNO</b>	
Pane comune fresco di giornata – pane grattugiato — farina tipo 00	
Pasta di semola di grano duro Riso brillato – Orzo farro decorticato perlato -	
<b>ALIMENTI SURGELATI/CONGELATI</b>	
Condizioni generali - Prodotti congelati, caratteristiche	
Filetti di pangasio, platessa, merluzzo congelati	
Prodotti vegetali surgelati	
<b>PRODOTTI AVICUNICOLI</b>	
Pollo: petto / fusi/cosce freschi refrigerati - Tacchino: fesa e petto fresco refrigerati	
<b>UOVA FRESCHE PASTORIZZATE</b>	
<b>SALUMI</b>	
Affettato di petto di tacchino arrosto	
<b>LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI</b>	
Latte UHT intero/ parzialmente scremato – yogurt intero alla frutta/bianco	
Formaggi – caratteristiche generali -	
Mozzarella di latte vaccino/ Mozzarella per pizza/ provola dolce/ricotta vaccina	
Parmigiano Reggiano D O P - Grana padano D O P	
<b>ORTAGGI - VERDURE - TUBERI – caratteristiche generali</b>	
Pomodori	
Cipolle - aglio	
Finocchi – sedano - insalate	
Melanzane - carote	
Zucchine	
Cavolfiori – broccoli – spinaci – bietole – fagiolini	
Patate	
<b>FRUTTA FRESCA – caratteristiche generali e tipologia</b>	
Mele	
Pere	
Pesche	
Albicocche - susine	
Arance	
Limoni	
Mandarini	
Clementine – uva da tavola - banane	
<b>LEGUMI SECCHI</b>	
Fagioli secchi - Lenticchie secche - Ceci secchi – fave secche - miscela legumi secchi	



<b>PRODOTTI VARI</b>	
Pomodori pelati - Passata di pomodoro	
Olio extravergine di oliva	
Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, ecc.)	
Erbe aromatiche essiccate (origano, salvia, rosmarino, ecc.)	
Aceto - Capperi sotto sale	
<b>ZUCCHERO</b> (semolato, bianco semolato, raffinato semolato, a velo)	
<b>SALE</b> (fino o grosso marino, fino iodurato)	
<b>ACQUA MINERALE NATURALE</b>	
<i>Calendario indicativo dei prodotti frutticoli freschi</i>	
<i>Calendario indicativo degli ortaggi freschi</i>	

### **PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**

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

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'Associazione Italiana Celiachia). Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi



## SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE E DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore; rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, mani-polazione, distribuzione e trasporto);
3. fornitura regolare a peso netto;
4. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
5. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
6. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto;
7. etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;
8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, con-sistenza, ecc.);
12. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
13. non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

## CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI

Per tutte le produzioni alimentari si deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento c.e. 178 del 28 gennaio 2002.

Per la realizzazione dei menù il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza siciliana. Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1 (uno). Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.



### **Pasta di semola di grano duro**

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

Umidità massima: 12,5%

Ceneri: massimo 0,9%

Sostanze azotate (N x 5,7): minimo 10,50

Acidità in gradi: massimo 4

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

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

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura).

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

### **RISO FINO RIBE PARBOILED**

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti. Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. In sacchi di materiale ad uso alimentare. Etichettatura: secondo la normativa di legge

### **RISO ROMA**

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge. Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. In sacchi di materiale ad uso alimentare. Etichettatura: secondo la normativa di legge

### **ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO**

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle Leggi 580/67 e succ. modif. ed integrazioni. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 3.08.198 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n.935/004/CE, sue modifiche ed integrazioni. L'Etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 7.01.199 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.



## PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

I prodotti dolciari (crostatine, panettone, pandoro, colomba) devono essere:

- prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, preparati con farine tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;
  - esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi, da margarine, oli e grassi idrogenati e dolcificati con solo zucchero;
  - confezionati in idonei involucri sigillati, anche monodose.
- Devono presentare alla consegna una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

## ALIMENTI SURGELATI/CONGELATI

### Condizioni generali

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

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

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

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

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs 109 e dal D.Lgs n. 110 del 27/01/1992 e successive modifiche. I prodotti, in quanto destinati ad una utenza sensibile,devono essere esenti da contaminazioni microbiche.

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

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

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

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e  $4^{\circ}\text{C}$ .

È vietato:

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

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.



### **Prodotti congelati – Caratteristiche**

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

prodotti della pesca: -18°C

carni (D.Lgs.286/94 e agg.): -12°C;

altri alimenti: -10°C.

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

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

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

È vietato:

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

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

I prodotti, in quanto destinati ad una utenza sensibile,devono essere esenti da contaminazioni microbiche.

### **Prodotti surgelati - Ittici**

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

#### **FILETTI DI PESCE**

Sono richiesti prevalentemente filetti di **merluzzo/nasello, platessa, pangasio**.

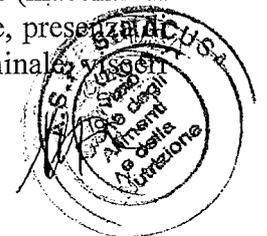
I filetti devono essere surgelati individualmente.

I filetti devono presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella stessa specie in buono stato di freschezza; la consistenza della carne (valutata a temperatura ambiente) deve essere elastica e soda. Il colore e l'odore devono essere caratteristici sia prima che dopo la cottura (in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti). Il sapore deve essere quello caratteristico della specie. Le diverse forniture devono presentare pezzatura omogenea e costante, glassatura (eventualmente presente) uniforme e continua, non superiore al 20% del peso netto; l'indicazione della stessa deve essere sempre riportata in etichetta. Per i prodotti che sono stati sottoposti a glassatura, in conformità all'articolo 67 del DPR

327/80, e ammessa una tolleranza in peso pari al 3% sul peso del prodotto al netto della glassatura (sgocciolato) per pezzature inferiori ai 250 g. i prodotti non devono contenere additivi.

I prodotti che presentano glassatura sono da utilizzare previo scongelamento; quelli ottenuti mediante tecnologia I.Q.F. possono essere cotti tal quale.

Non è ammessa la presenza di: colori e odori anomali e sgradevoli (es.ammoniacale o rancido), consistenza (dopo cottura) gessosa o lattiginosa, ammuffamenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, presenza di sostanze inibenti, tranci con difetti nella forma, pelle con difetti nella colorazione, pelle poco tesa e aderente ai tessuti, recante lacerazioni, presenza di corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni, presenza di parti decongelate, irrancidimento dei grassi (macchie di color ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue, presenza di pinne, residui di pelle (per i filetti dichiarati "senza pelle"), membrane e parete addominale.



e organi interni. **Costituisce difetto la presenza di lische; non viene tollerata neanche una limitatissima presenza di lische.** Il confezionamento dei prodotti deve essere tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni microbiche e da garantire agli stessi il mantenimento delle caratteristiche qualitative e sensoriali.

E' vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.

- **Bastoncini di pesce impanati**
- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo e avere pezzatura omogenea. Il contenuto in **merluzzo deve essere almeno del 65%** e non devono essere presenti conservanti od additivi, pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione. Non devono essere prefritti.
- Le carni devono essere di colore bianco e prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre devono avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente). La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto. L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole; il sapore deve essere privo di retrogusti.
- Il pesce surgelato deve essere fornito in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione. Le confezioni devono riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica. Il trasporto dei prodotti surgelati deve avvenire con veicoli costruiti od attrezzati in modo da garantire durante tutto il percorso il mantenimento della temperatura in tutti i punti del prodotto ad un valore pari od inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ . Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

*Il pangasio è un pesce d'acqua dolce, allevato in Vietnam. L'acquacoltura avviene in gabbie galleggianti all'interno delle quali questi pesci vengono alimentati con resti di vegetali, invertebrati ed altri pesci, in quanto hanno una dieta omnivora. Nonostante i sistemi ed i metodi di allevamento, non sono emersi, ad oggi, inconvenienti igienico sanitari che ne impediscano il consumo e quindi il pesce Pangasio può rientrare tra le possibili scelte di prodotti ittici utilizzati, della ristorazione collettiva. Tale pesce ha però una composizione chimico/nutrizionale differente rispetto alla maggior parte delle specie ittiche consumate generalmente sulle nostre tavole, soprattutto il pesce azzurro. In particolare, il Pangasio ha un tenore d'acqua più elevato, associato ad un valore di proteine leggermente inferiore e, soprattutto, una quantità di acidi grassi saturi elevata (41,7 - 47,8% dei grassi totali), mentre i grassi Omega 3 sono contenuti in quantità minima (2,6 - 6,7% dei grassi totali).*

### Prodotti vegetali surgelati

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

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.

I prodotti da fornire sono:

- Piselli finissimi
- Biete/erbette/spinaci/fagiolini finissimi

Dovranno possedere i seguenti requisiti:

Standard microbiologici:

- C.B.T.  $\square\square 106/\text{g}$
- Escherichia coli  $\square\square 102/\text{g}$
- Listeria monocytogenes
- (x congelati)
- $\leq \square 11/\text{g}$  in 2 u.c.
- $\leq \square 110/\text{g}$  in 3 u.c.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata- peso netto



### - **Fagiolini surgelati**

Sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso sostanzialmente intero e "poco fibroso", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale (Vigna unguiculata Walpers).

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale Lingua di fuoco. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi od ovali, di colore uniforme.

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

### **Piselli surgelati**

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

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

Inoltre:

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

### **Bietole surgelate**

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

### **Spinaci surgelati**

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

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



- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

### **MINISTRONE SURGELATO**

Composto da 11 tipi di verdure secondo le seguenti percentuali indicative:

patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%  
pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%.

Il prodotto è omogeneo per quanto riguarda colore, pezzatura, grado in integrità.

Non presenta colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei. Possiede all'apertura l'aroma tipico ed è esente da odori sgradevoli e atipici. Il sapore è caratteristico e gradevole.

Le materie prime sono sane, in buone condizioni igieniche di adeguata qualità merceologica e hanno il necessario grado di freschezza. Sono prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Il prodotto ha una vita residua superiore al 50%. - Fagioli finissimi: preparati da fagiolini freschi e maturi, ottenuti dalla specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus* L., dei quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli - Fagioli: preparati da fagioli freschi e maturi ottenuti dalla specie *Phaseolus coccineus* dai quali sono stati eliminati i bacelli. Le singole confezioni sono originali e sigillate dal produttore, sono preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

## **PRODOTTI AVICUNICOLI**

### **Petti di pollo freschi refrigerati.**

Condizioni generali:

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

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza senza grumi di sangue o ecchimosi;

I parametri microbiologici siano conformi ai valori raccomandati da I.C.M.S.F.:

Carica microbica mesofita totale superficiale (ufc/cm<sup>2</sup>): < 10

- Carica microbica mesofita totale in toto (ufc/g): < 5 x 10
- E.Coli (ufc/g): assente in 1g
- Salmonella assente in 25 g
- Campylobacter jejuni: assenti in 25 g
- Coliformi totali: inferiore a 2 x 10 UFC/g



- Streptococcus faecalis : inferiore a 10
- Staphylococcus aureus: inferiore a 10

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

### **Tacchino (fesa e petto)**

- Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n° 495/97;
- deve provenire da allevamenti nazionali e deve essere specificata la provenienza.
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. 327/80, D.P.R. 503/82 e D.P.R. 495/97);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda bene aderente all'osso senza essudatura né trasudato.

Fesa di tacchino: femmina non superiore a 4 Kg o maschio giovane peso circa 5 Kg completamente

### **Carni bovine e suine**

Le carni bovine fornite devono appartenere a vitelloni nati, allevati e macellati in Italia, di prima qualità, cioè di animali di prima qualità in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati esclusivamente per la maturazione, maschi o femmine che non abbiano partorito e che non siano gravide, macellati sopra i 18 mesi, classificati U-2 secondo la griglia CEE (Reg. CEE 1208/81, 2930,81 e successive modifiche) che presentino cioè i profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi, nei seguenti tagli: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, sodo di spalla, girello, noce, sottonoce, fesa. Per la carne da brodo saranno usati i quarti anteriori di vitellone nostrale nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo.

Le forniture si accettano esclusivamente in confezioni sottovuoto con etichettatura a norma e scortati da certificato sanitario.

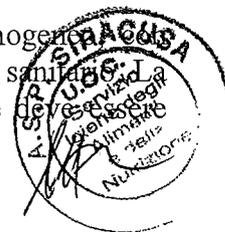
La carne deve essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, deve presentare mazzatura e sporzionamento del grasso di copertura uniforme, di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità.

La carne deve essere non congelata né scongelata, deve avere subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica. Le carni sopra riportate devono provenire da animali nati ed allevati in Italia con per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione. Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.Lgs 286/94 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma, oltre a presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, Cap. XII del suddetto DPR. Se provenienti dagli stabilimenti di produzione devono avere il documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE. Se proveniente da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L. 283/1962, devono avere il documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazione anomale, così come gli imballaggi che contengono le carni confezionate.

### **Carne suina**

devono essere utilizzati suini nati, allevati e macellati in Italia, colore rosato, omogenea quantità di grasso non eccessiva e in assenza totale di trasudato, scortati da certificato sanitario. La carne consegnata deve corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e



accompagnata da una bolla di consegna dalla quale deve risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

Sono escluse le carni di qualità inferiore alla prima qualità o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi merceologica, avariate, alterate, male assettate o di taglio irregolare. La carne deve essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e priva di qualsiasi odore sgradevole, con tutti i requisiti sopra indicati. Etichettatura ai sensi del D.L.gs 109/1992, del D.Lgs 286/1994 e del Reg. CEE 1760/. 2000. Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita; disossata.

tato fisico del prodotto;

- denominazione e sede della ditta produttrice;

- data di scadenza indicato con il termine " da consumarsi entro";

- data di confezionamento;

- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

- peso netto;

- modalità di conservazione;

- riproduzione del bollo sanitario riportante il bollo di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento;

- numero che identifica l'animale o il lotto di animali;

- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione;

- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento;

- paese di nascita;

- paese/i di ingrasso.

Sull'imballaggio secondario deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento e provenire da ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

## **UOVA FRESCHE PASTORIZZATE**

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

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

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

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

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

## **SALUMI**

### **Tacchino arrosto**

**Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.** Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità. Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno. ~~per~~ ~~questo~~ dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla Legge n. 109/1992 sull'etichettatura. Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi, ~~tr~~



Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato. Gli additivi usati devono essere quelli permessi in qualità e in quantità al D.M. 27/02/96, n° 209.

### **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI**

**Deve essere di filiera italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.** All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti; La percentuale UPSD deve essere compresa fra il 75,5 e il 78,5% .

### **LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

#### **Latte UHT parzialmente scremato**

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. n. 54/97 e successive modifiche. Il latte parzialmente scremato deve contenere almeno il 1,8 % di grasso. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.Lgs n.109/92 e successive modificazioni.

#### **Yogurt**

Lo yogurt deve essere di provenienza nazionale, privo di inibenti, antifermentativi e coloranti ed addensanti, aromatizzanti, stabilizzanti ed altri additivi. Non deve presentare sapore amaro, colonie di muffe, grumi e non devono essere visibili rigonfiamenti delle confezioni per la produzione di gas. Deve essere fornito in confezioni monodose da g 125. Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili. **Tipi richiesti: intero alla frutta e bianco.**

Lo yogurt alla frutta deve presentare la seguente composizione: yogurt, frutta, zucchero e deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste. Tra gli ingredienti deve essere specificato il tipo di frutta.



## FORMAGGI

### Caratteristiche generali:

- Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla L.19.2.92, n.142 e dal D.P.R.14.1.97, n.54; non devono presentare alterazioni esterne o interne (sapore e odore di ammoniaca, gusto piccante molto pronunciato, annerimento della pasta più vicina alla crosta, essiccamento eccessivo con spaccatura della pasta, irrancidimento, a 10-12°C gli altri).
- Il contenuto in grasso sulla sostanza secca dovrà essere minimo del 32%.
- Non devono contenere conservanti.
- La mozzarella deve avere una percentuale di grasso sulla sostanza secca del 16-20 % ed umidità massima del 65%.

### Informazioni sulle confezioni:

- Devono essere trasportati con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.
- Le mozzarelle devono essere di pezzatura gr.100 e consegnate non oltre 48 ore dalla data di produzione; sulla confezione deve essere riportata la data di produzione e di scadenza.

### Tipologie previste:

- Grana padano D O P
- Mozzarella di vacca/mozzarella per pizza
- Formaggio fresco spalmabile
- Provola dolce

### Grana Padano Dop

Descrizione: Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo di acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da formaggi verdi o conservati, provenienti da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decurtato per affioramento. Prodotto di prima scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi, deve essere idoneo grattugiato. Ingredienti: Latte vaccino, caglio (di varia origine), sale.

Trasporto con mezzo autorizzato al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. I prodotti devono presentare temperatura massima interna di + 6° C.

Il residuo di vita commerciale del prodotto deve essere non inferiore a 30 giorni.

Etichettatura: Denominazione d'origine, ingredienti, TMC, data di produzione, data di confezionamento, lotto di produzione, bollo CEE, produttore, modalità di conservazione (etichettatura a norma del DPR n. 54 del 14.01.1997 e del D. L.vo n. 109 del 03.05.1992).

#### Caratteristiche fisiche ed organolettiche:

*Forma:* Cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate.

*Peso:* da 24 a 40 Kg per forma e comunque non inferiore a 24 Kg.

*Dimensioni:* Altezza di cm 18 - 25; diametro di 35- 45 cm, con variazioni di più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

*Crosta:* Di colore scuro con oliatura, oppure gialla dorata naturale. Spessore da 4 a 8 mm. Microflora della crosta assente. Assenti difetti esterni indotti da muffe o marcescente.

*Colore della pasta:* Colore bianco o paglierino. Assenti difetti di impasto (colorazione anomala).

*Occhiatura:* Appena visibile. Assenti occhiature interne dovute a sviluppo di microflora fermentante.

*Struttura della pasta:* Pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Assenti difetti interni indotti da microflora fermentante; assente impasto disomogeneo in colore;

*Sapore:* Fragrante e delicato; assenti difetti di sapore indotti da alterazioni fermentative o a di altro tipo.

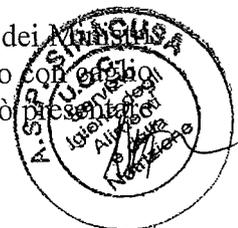
*Caratteristiche chimiche:* grasso: min. 32% s.s. Residui formaldeide: assenti

*Caratteristiche batteriologiche:* Salmonella (ufc/g): assente in 25 g Listeria (ufc/g): assente in 25 g

*Riconoscimento denominazione:* DPR n. 1269 del 30.10.1955 e successive modifiche.

### Provola dolce

Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 6/04/93 e successive integrazioni e modifiche. La coagulazione deve essere ottenuta solo con enzimi di vitello lattante. La pasta deve essere di colore leggermente paglierino, compatta e può



una leggera e rada occhiatura; la crosta deve essere sottile, lucida e di colore giallo dorato e la paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro. Non devono essere presenti conservanti e

coloranti. Il prodotto, ricavato da pancette cilindriche di 11/12 Kg deve essere confezionato in quarti, sottovuoto. La stagionatura deve essere di 40/60 giorni.

#### ***Mozzarella in bocconcini o ovoline***

Deve essere di provenienza italiana; di prima scelta, a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale; esente da conservanti o coloranti; confezionata in confezioni sigillate: sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione. Deve essere consegnata entro tre giorni dalla data di produzione.

#### ***Mozzarella per pizza***

Deve essere di provenienza italiana, di prima scelta, a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale. E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità; non è ammesso l'impiego di conservanti. La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte di media consistenza, elastica, di sapore dolce e delicato; L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco. Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto, in panetti da 1 kg. Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione. Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

#### ***Ricotta di vacca***

Deve essere di provenienza nazionale, prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. L'umidità non deve essere superiore a 60-65%. Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni e deve essere consumata non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

#### ***Formaggio confezionato in monoporzione***

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla. ***La descrizione di questi prodotti non va confusa con i formaggi e le sottilette che non sono descritti in nessuna parte del merceologico, in quanto esclusi.***

**Il burro** deve essere di pura panna fine centrifugata ed aver subito un processo di pastorizzazione, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.



## ORTAGGI E VERDURE caratteristiche generali

Gli ortaggi e le verdure fresche devono avere le seguenti caratteristiche:

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

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

### Pomodori

Caratteristiche minime:

I pomodori devono essere:

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

Classificazione e tolleranze:

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

Tolleranze:

- Di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II;
- di calibro: per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro
- immediatamente inferiore e/o superiore a quelli indicati, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" o "costoluti" e di 28 mm per quelli "oblunghi", appartenenti alle Categorie I e II.

Calibrazione:

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

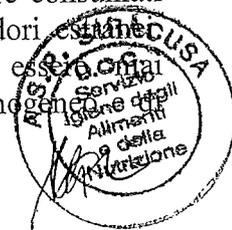
La calibrazione: è obbligatoria per la categoria I.

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

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

I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere completamente rossi o verdi. I pomodori da sugo devono essere maturi in modo omogeneo.



pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

### **Cipolle**

Caratteristiche minime

Le cipolle devono essere:

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

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Classificazione e tolleranze:

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche delle varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto, tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato. Per le cipolle conservate non costituisce un difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore ad un terzo della superficie.

Tolleranze:

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

Calibrazione:

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è fissato in 10 millimetri. Nello stesso collo, la differenza di diametro tra cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare: 5 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 millimetri inclusi e 20 millimetri esclusi.

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

### **Aglio**

Gli agli 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.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza:

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



## **Finocchi**

Caratteristiche minime

I finocchi devono essere:

- sani
- interi
- privi di umidità esterna
- privi di attacchi parassitari
- privi di danno da sfregamento e marciume.
- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

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

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria

Calibrazione:

Diametro minimo 80 mm.

## **Sedano**

Caratteristiche minime

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

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

Tolleranze di qualità:

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

I sedani da coste sono classificati in:

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

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

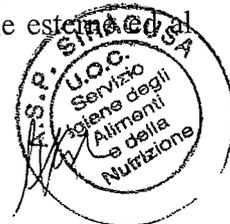
## **INSALATE**

Caratteristiche minime

I cespi devono essere:

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

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne al momento della spedizione il taglio deve essere netto.



### Classificazione e tolleranze:

Le insalate di questa categoria devono essere:

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

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

### Tolleranze di qualità:

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

### Pezzatura:

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

### Peso minimo:

1) **Lattughe** (eccetto tipo Igeberg): le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo.

Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo.

2) **Lattughe tipo Igeberg**: coltivate in pieno campo devono pesare almeno 300 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo.

3) **Indivie ricce e scarole**: le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo.

### Tolleranze di pezzatura:

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

### Omogeneità:

1) **Lattughe**: la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 40 g. per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo
- 100 g. per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo
- 150 g. per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo
- 300 g. per le lattughe di peso superiore a 450 g. al cespo.

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

- 150 g. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 g. per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta.

### Melanzane

#### Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

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



- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

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

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

Categorie e tolleranze:

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

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

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

Tolleranze:

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

Calibrazione:

La calibrazione: è determinata:

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

## Carote

Caratteristiche minime

Le carote devono essere:

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

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

Classificazione e tolleranze:

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

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

Tolleranze:

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

Calibrazione:

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

1) per le carote novelle e varietà piccole:

- il calibro minimo è fissato in 10 millimetri di diametro o 20 grammi di peso;
- il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso;



2) per le carote a radice grande:

- il calibro minimo è fissato in 20/40 millimetri di diametro o 50/150 grammi di peso.

### **Zucchine**

#### Caratteristiche minime

Le zucchine devono essere:

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

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

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

Categorie e tolleranze:

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

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

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

Tolleranze:

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

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

Calibrazione:

La calibrazione: delle zucchine è determinata:

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

### **Cavolfiori - broccoli**

#### Caratteristiche minime

Devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi e sani; cioè senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;



- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali.
- con infiorescenze ben formate

#### Categorie e tolleranze:

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

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

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

#### Tolleranze:

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

#### Calibrazione:

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

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

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

#### Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

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

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



## FRUTTA FRESCA: caratteristiche generali e tipologia

La frutta dovrà essere di prima qualità, esente da difetti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in cella frigorifera; non essere colpita da grandine, non essere stata danneggiata durante il trasporto.

In particolare si precisa che:

Gli agrumi dovranno essere esenti da trattamenti di conservazione e lucidatura post raccolta.

Sono, esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentano tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- sono attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

### Mele

Caratteristiche minime

Le mele devono essere:

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

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

Classificazione e tolleranze:

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

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

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

Tolleranze:

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

Criteria di colorazione

ASP SIRACUSA  
U O C SIAN SIRACUSA



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

- Gruppo A – Varietà rosse

Categoria "T": almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa.

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

- Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista.

Categoria "T": almeno 1/3 della superficie del frutto a colorazione rossa.

Varietà: Delicious comune, Jonathan.

- Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate.

Categoria "T": 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 è conforme all'aspetto varietale tipico.

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

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

Cultivar richieste: golden, delicious, Red delicious, Starking delicious, Starkrimson, Stayman red, Jonagold, rosa di caldara.

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

Durezza della polpa: variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm<sup>2</sup> a 7 Kg/cm<sup>2</sup>.

## PERE

Caratteristiche merceologiche

Le pere devono essere:

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

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

Classificazione e tolleranze:

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e non devono essere grumose. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia quando ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od ai trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Le pere non devono essere grumose. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare i centimetro quadrato di superficie, tranne che per difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie 0,25 centimetri quadrati.

Tolleranze:



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

Calibrazione:

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

- Varietà a frutto grosso mm. 55
- Altre varietà mm. 50

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

Questo elenco è un elenco parziale.

Cultivar richieste: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Confernce Passacrassana, Decana del Comizio.

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

## **PESCHE**

Caratteristiche minime

Le pesche devono essere:

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

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

Classificazione e tolleranze:

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

Tolleranze:

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

Calibrazione:

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

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



Cultivar richieste: Springtime, Cardinal, Dixired, Red haven.R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche. NETTARINE

Cultivar richieste: Early Sungrad, Fantasia.

### **ALBICOCCHIE**

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

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

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

Classificazione e tolleranze:

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

lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

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

Calibrazione:

Per la categoria I è anche per la categoria II il calibro è fissato a 30 mm di diametro. Cultivar richieste: Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.

### **SUSINE**

Caratteristiche minime

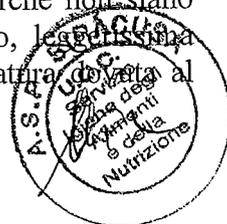
Le susine devono essere:

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

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

Classificazione e tolleranze:

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



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

Tolleranze:

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

Calibrazione:

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

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

Cultivar richieste:

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

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

### **Arance**

Caratteristiche minime

Le arance devono essere:

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

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

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche dalla varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo: Thompson Navel e Tarocco: 30% Washington Navel: 33% Altre varietà: 35%.

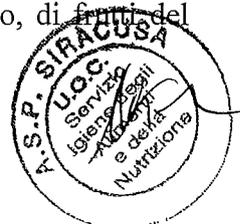
Classificazione e tolleranze:

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

Tolleranze:

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

Calibrazione:



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

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta. Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

### **Limoni**

Caratteristiche minime

I limoni devono essere:

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

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

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

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

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

Classificazione e tolleranze:

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

Tolleranze:

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

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

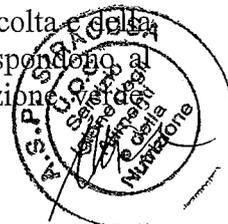
Calibrazione:

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

Colorazione:

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

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



## **Mandarini**

### **Caratteristiche minime**

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

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

## **Clementine**

### **Caratteristiche minime**

I frutti devono essere:

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

**Classificazione e tolleranze:**

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

**Calibrazione:**

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

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

**Colorazione:**

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

## **Uva da tavola**

### **Caratteristiche minime**

I frutti devono essere:

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

**Classificazione e tolleranze:**

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

**Calibrazione:**

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

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

**Colorazione:**

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



## **Banane**

Devono essere verdi e non mature, intere, sane, pulite, sode. Devono essere esenti da ammaccature, residui di pistilli, malformazioni. Devono essere curve normalmente e con presenza del peduncolo intatto. La lunghezza minima è fissata in 14 cm., il diametro minimo 2,7 cm.

**Actinidia (kiwi):** i frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g. di peso unitario..

## **LEGUMI SECCHI**

Legumi secchi:

- **FAGIOLI secchi, delle diverse varietà**
- **LENTICCHIE secche**
- **CECI secchi**
- **FAVE secche**
- **MISCELA LEGUMI secchi**

Caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche:

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea. Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico.

Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone. Caratteristiche merceologiche: Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge 26/02/63 n.441. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche della confezione- Imballaggio: Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Décreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

### **Fagioli secchi**

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

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

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

Cultivar richieste: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

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



### **Lenticchie secche**

Caratteristiche minime

Le lenticchie secche devono essere:

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

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg) Cultivar richieste:- Vitalba, Leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio

### **Ceci secchi**

Caratteristiche minime

I ceci secchi devono essere:

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

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg) Cultivar richieste: Cottoio, Migno, Principe

### **Miscela legumi secchi**

Caratteristiche minime

La miscela di legumi secchi deve essere:

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

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

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



## PRODOTTI VARI

### Pomodori pelati superiori tipo san marzano

Devono possedere i requisiti merceologici minimi previsti dalla Legge D.P.R. n° 428 dell'11.04.1975, art. 4.

- I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie, presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo;
- il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore del 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%.
- I contenitori da preferire sono quelli in vetro; se in banda stagnata, di pezzatura fino a 5 Kg., non devono presentare difetti, tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine o punti di corrosione interni.
- La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge del 30.04.1962 n. 283 e D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni.
- Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni del tipo di prodotto, luogo di provenienza e L'Industria Alimentare confezionatrice e produttrice, scadenza, peso netto e peso sgocciolato.
- Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% per confezioni di peso comprese tra 1 e 5 Kg. (art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980).

### Passata di pomodoro

La "passata di pomodoro" sarà costituita da pomodoro e sale (0,25%) con residuo secco minimo 6%; sarà totalmente priva di sostanze antifermentative e di coloranti artificiali. Sarà confezionata in accoppiato di cartone (tetra brik) o vetro e sarà debitamente etichettata come da D.P.R. n. 322/18.05.'80 e D. L.vo n° 109 del 27/01/92.

### Olio extravergine di oliva

il nome di "olio" o "olio di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (Olea europea), senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura.

E' olio di oliva commestibile, l'olio di oliva che contiene non più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico, non rilevi odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili. L'olio di oliva commestibile si classifica con le seguenti denominazioni:

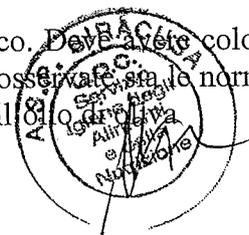
- 1) "olio extravergine d'oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione olio extravergine di oliva dovrà essere aggiunta l' indicazione della provenienza;
- 2) "l'olio di oliva" riservata al prodotto ottenuto dalla miscela di oli di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purché non contenga più del 2% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Parametri chimico fisici	limiti
Acidità (%acido oleico)	10
n° perossidi (meq/kg)	20
saggio di Kreiss	negativo
estinzione specifica dell'UV:	
K270	0,20
K232	2,50
Delta K	0,01

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche:

deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate, sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva.



Imballaggio: bottiglie da 1lt o lattine da 5lt. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze Per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR.777del 23/08/82.Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 Conservanti: assenti

**Erbe aromatiche fresche** (prezzemolo, basilico, ecc.)

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono provenire da coltivazioni spontanee, da zone non inquinate, lontane da strade di grande traffico, distanti dai margini dei fossi che raccolgano un qualunque scarico, etc.

Se coltivate, devono essere d'origine italiana, in ottimo stato di conservazione, senz'essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. È tollerata la presenza di parti di stelo.

**Erbe aromatiche essiccate** (origano, salvia, rosmarino, etc)

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

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

**ORTAGGI SOTT'ACETO (CETRIOLINI, GIARDINIERA)**

I prodotti devono presentarsi integri. Il liquido di governo deve essere costituito da aceto di vino bianco di buona qualità. Confezionati in assettico.

**Aceto**

Aceto di buona qualità in bottiglie di vetro da litro.

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in lume. Non devono essere aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa; non avere odori e sapori sgradevoli.

**Capperi sotto sale**

Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni; il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

**ZUCCHERO**

**Zucchero Semolato**

Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n°139 del 1980

Caratteristiche merceologiche: Lo zucchero presentato in singole confezioni di peso netto superiore a 100 g e non superiore a 5 kg. Caratteristiche della confezione: imballaggio: devono riportare in base alla Legge 139/80: denominazione - peso netto Le confezioni devono essere integre e a tenuta

Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

**SALE**

**Sale fino o grosso marino**

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

D.M.n°106. del 31/01/1997 Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Il sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.

**Sale fino iodurato**

Deve essere conforme al D.M. n.562 del 10/08/1995. L'etichettatura, secondo il D.M.109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.



## **MARMELLATE - CONFETTURE**

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
  - o caramellizzazione degli zuccheri; o sineresi o cristallizzazione degli zuccheri; o sapori estranei;
  - o ammuffimenti; o presenza di materiali estranei. Da fornirsi in monoporzione, da 25-30 g.

## **MIELE**

Requisiti qualitativi:

- di produzione nazionale;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Da fornirsi in monoporzione, da 25-30 g.

## **SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE**

1. Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti;
2. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante;
3. Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano;
4. Forniti in tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose);
5. Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:
  - a. pesca;
  - b. albicocca;
  - c. pera;
  - d. mela;
  - e. arancia.

## **PUREA DI FRUTTA**

1. Deve essere ottenuta esclusivamente da frutta e deve essere un prodotto sterili a lunga conservazione;
2. Non deve contenere zuccheri aggiunti, additivi o conservanti;
3. Sono richiesti i seguenti gusti:
  - a. mela
  - b. pera
  - c. albicocca
  - d. pesca



## ACQUA

### Acqua minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

R.D. n° 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche; D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta; D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione); D.L. 25 gennaio 1992, n°105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali; D.M. 12 novembre 1992, n°542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali; D.M. 13 gennaio 1993; Circ.Min. 13 settembre 1991, n.17; Circ.Min 12 maggio 1993, n. 19. Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

### PRODOTTI DIETETICI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lsg. n. 111/9 concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati dal Ministero della Sanità.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente ed in particolare devono riportare in lingua italiana le indicazioni di cui all'art.4 del D. Lgs. n.111/9 :

a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; per i prodotti di cui all'art. 1, comma , lettera c) la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;

b) l'elenco degli ingredienti; c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscano al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari; d) il quantitativo netto; e) il termine minimo di conservazione; f) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto; g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare; h) il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato; i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 gr o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle indicazioni valore energetico inferiore a 50 kj (1 kcal) per 100 gr ovvero valore energetico inferiore a 50 kj (1 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kj (1 kcal) ( /b); l) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea; m) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale; n) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare. Potranno essere richiesti i seguenti prodotti: alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia, gelati di soia, etc) alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle, ecc) in confezioni da 50 gr, pane, prodotti per impanare, gnocchi anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati ecc.

A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.



**Per la fornitura dei prodotti ortofrutticoli  
si dovrà fare riferimento al calendario di stagione.**

Più precisamente i prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente; essere asciutti privi di terrosità, altri corpi prodotti estranei - essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

**CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

**Gennaio:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

**Febbraio:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

**Marzo:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

**Aprile:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio  
banane, mele, pere, arance, , kiwi, limoni

**Maggio:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano  
banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

**Giugno:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano  
banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

**Luglio:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano  
banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

**Settembre:**

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio  
banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

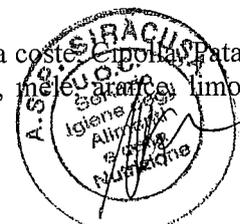
**Ottobre:**

Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

**Novembre:**

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

**Dicembre:** Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca  
banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi



**N.B. Per tutte le derrate alimentari non contemplate nel merceologico si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni**

### ***RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI***

- LARN “Livelli di assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la popolazione Italiana”: Società Italiana di Nutrizione Umana- revisione 1996 e revisione 2012
- Linee Guida per una sana alimentazione Italiana. Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e Ministero delle Politiche agricole e Forestali - Anno 2003.
- Piramide alimentare italiana
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2000) “Composizione degli alimenti”- Edra, Milano.
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2003)” Manuale di sorveglianza nutrizionale”- INRAN,Roma.
- Merceologico di riferimento per la Ristorazione scostatica (Assessorato alla Salute Regione Siciliana)
- Linee Guida per la ristorazione scolastica (Assessorato alla Salute Regione Siciliana)
- Linee Guida per ristorazione scolastica (Regione Veneto)

