

ALLEGATO 9

SCHEDE MERCEOLOGICHE

FRUTTA E VERDURA

La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, esente da residui interni o esterni di prodotti antiparassitari della prima categoria.

La frutta secca dovrà essere di qualità sceltissima ed immune da pezzi cariati o bacati.

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

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche organolettiche della specie e della varietà richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- c) i frutti devono avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo, od essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nei magazzini di deposito;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotto appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo di termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche ed in seguito a naturali processi di sopramaturazione.
- f) i frutti dovranno presentarsi interi, semipuliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estraneo, con la polpa, integra, raccolti con cura e di buon grado di maturazione, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- g) i difetti della buccia non dovranno superare le tolleranze previste dai regolamenti legislativi disposti per ciascuna varietà e per la qualità (Cat. 1° - leggeri difetti di buccia: superficie > 0,5 cm²).

In particolare:

1) mele e pere devono essere provvisti di peduncolo intero o parziale e i difetti di buccia sono tollerati nella misura di mezzo centimetro quadrato con una superficie massima complessiva, ticchiolatura fino ad una superficie massima di mezzo centimetro quadrato. La calibratura è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto e la differenza di diametro tra i frutti in uno stesso imballaggio è limitata a mm. 5 per quelli presentati in imballaggi a strati ordinati, e mm 10 per quelli lavorati alla rinfusa.

Il calibro minimo consentito per le mele è di cl 75/80 gr. 180/200 e per le pere è di cl 70/75, gr 180/200.

2) Per tutte le varietà di pesche la calibrazione è determinata dalla circonferenza o del diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto.

I frutti possono essere confezionati ad 1 o 2 strati.

Norme di calibrazione: mm. 67/73 per un peso minimo di g.180/200.

3) gli agrumi potranno essere sottoposti allo "sverdimento" a condizione che i caratteri organolettici naturali non vengano modificati.

I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie, ad eccezione dei limoni che dovranno presentare il pigmento giallo per almeno 4/5 della superficie.

I trattamenti conservativi (per es, difenile) dovranno essere chiaramente indicati all'esterno degli imballaggi e nelle eventuali cartine involgenti.

Per arance saranno previsti i seguenti calibri minimi:

se spagnole cl. 6 gr 170/180

se italiane cl. 8 pari a gr 170/180.

Per i limoni è previsto il seguente calibro minimo:

mm 65/70.

Per i mandarini il calibro minimo dovrà essere : mm 61/66

Per le clementine: mm 43/45.

4) l'uva (uva da tavola) deve presentare i grappoli e gli acini sani, puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari), esenti da tracce di attacchi di insetti o di malattie, esenti da segni visibili di muffa, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei. Devono inoltre essere consistenti, ben formati, normalmente sviluppati, ben attaccati al grappolo.

L'eliminazione degli acini spaccati od avariati deve essere ottenuta con taglio che non provochi un diradamento eccessivo.

I grappoli devono essere stati raccolti con cura.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse.

Calibri: per le varietà di uve coltivate in serra il calibro minimo è di gr. 250 per quelle di pieno campo ad acini grossi il peso minimo del grappolo è stabilito in gr. 150 e per le varietà ad acini piccoli in gr. 100.

5) le albicocche devono avere un calibro minimo fissato in mm 30 di diametro (la differenza massima fra i frutti di uno stesso calibro non deve superare i mm 10).

6) susine e prugne possono avere il peduncolo danneggiato o mancante purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Il calibro minimo fissato in mm 25 di diametro (circonferenza corrispondente a cm 7.85).

7) le ciliege devono essere provviste di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine.

Il calibro minimo ammesso è 15 mm per i frutti della varietà precoci e mm 17 per quelli delle altre varietà.

8) le fragole devono essere provviste di calice e di un peduncolo verde e/o non disseccato .

Il calibro minimo è fissato in mm 25 per le varietà a frutto grosso e mm. 15 per le varietà a frutto piccolo.

9) i fichi dovranno essere crudi di tipo Smirne, di produzione Calabria, confezionati in cellophane o plastica in confezione di peso massimo di Kg. 6.

Gli **ortaggi** devono avere le seguenti caratteristiche generali:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità disciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenere alla stessa specie botanica e cultivar ordinate, appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie cultivar, privi (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti, animali o batterici o funghini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale;

Sono tassativamente esclusi prodotti trattati con sostanze chimiche nocive o comunque non consentite dalle leggi in materia.

1) gli ortaggi a foglia (lattuga, indivie riccia e scarola, spinaci, cicoria o radicchio, sedano, bietola da costa, ecc.) devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, privi di umidità esterna, privi di odore o sapore estranei.

Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 gr al cespo, quelle coltivate in coltura protetta 80/gr cespo, le indivie ricce e scarole rispettivamente 200 gr/cespo e 150 gr/cespo. La differenza in peso fra il cespo più pesante e quello più leggero contenuti in uno stesso imballaggio non può superare i 100 gr per le lattughe ed i 150 gr per le indivie ricce e scarole.

Gli spinaci possono essere presenti in foglie - In questo caso la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10 . ed i cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra.

I finocchi devono essere ben sviluppati, consistenti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche, privi di germogli visibili all'esterno e di radici. Calibrazione del diametro minimo. 60 mm.

2) gli ortaggi a radice (carote e barbabietole, ecc.) devono essere sani, puliti, privi di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, croccanti, non germogliati, né legnosi, né biforcati, privi di odori o sapori estranei, privi di umidità esterna eccessiva e interi.

Per le carote con aspetto fresco è tollerata una colorazione verde rosso violacea al colletto, di 1 cm massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di 2 cm per le carote di lunghezza superiore. Calibrazione per le carote novelle e varietà a radice piccola: 10-40 mm di

diametro, oppure 8-150gr di peso; per quelle a radice grande minimo 20 mm di diametro, o 50 gr di peso.

3) gli ortaggi a frutto (zucche, zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, cetrioli, ecc) devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

I pomodori devono essere turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Possono avere leggere ammaccature; sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anomali.

La calibrazione dei pomodori tondi e costolati deve avere un diametro minimo di 35 mm per i pomodori allungati 30 mm.

4) gli ortaggi a fiori (cavolfiori, carciofi, ecc,) devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, compatte in boccio, immuni da terra o da altre sostanze estranee e non intaccate da parassiti.

I cavolfiori in particolare devono avere infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana intera e non danneggiata dal gelo o degenerata. Ogni infiorescenza deve portare non più di sedici foglie verdi, sane e lunghe quando è necessario per coprire l'infiorescenza stessa, salvo per i cavolfiori defolati. Il torso non deve avere il foro annerito o con principio di marciume. La calibratura dei cavolfiori deve avere un diametro minimo di 11 cm.

Per i carciofi i capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino stesso. Più precisamente, diametro: da cm 13 ed oltre, da 11 inclusi a cm 13 esclusi, da 9 a 11, da 7.5 a 9 e da 6 a 7.5.

5) i legumi (fagioli, fagiolini, piselli ecc.) devono essere interi, sani, senza ammaccature, lesioni alterazioni e senza attacchi parassitari, freschi, puliti, privi cioè di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro; esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie.

In particolare i fagiolini devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà; essere turgidi, teneri, possibilmente senza semi né filo ed esenti da qualsiasi difetto. Il calibro è obbligatorio solo per i fagiolini filiformi ed è determinato dalla larghezza massima secondo la scala seguente:

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

I legumi secchi devono essere d'annata, ben puliti e indenni da parassiti infestanti; in confezioni da Kg 5 per i fagioli e da Kg 0,5-1 i ceci e gli altri legumi, soprattutto per la soia esenti da O.G.M..

6) per le cipolle e gli aglio i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per quelli provenienti dalla conservazione, almeno le prime due completamente secchi).

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale. Non devono essere tagliati o con ferite aperte cicatrizzate ed esenti da qualsiasi malattia o da attacchi di parassiti animali.

Le patate esse devono essere intere, sane pulite, (senza residui di terra, concimi o di prodotti relativi al loro trattamento) sode, senza fenditure, senza lesioni o maltrattamenti, senza colorazione verde, non colpite da umidità esterna oltre il normale, senza alcun odore o sapore strani, esenti da imperfezioni interne.

I tuberi devono avere la forma e l'aspetto normale per il tipo scelto, forma rotonda e lunga, polpa bianca o gialla.

Patate da consumo o comuni devono avere morfologia uniforme, tuberi selezionati per qualità e varietà, interi, sani, con la pelle uniforme, puliti, sodi, praticamente non germogliati, esenti da

umidità esterna, esenti da imperfezioni interne o esterne che possano influire sulla commestibilità ed avvertibili prima o dopo la cottura.

I tuberi non devono essere colpiti da rogna o scabbia comune in profondità (8% della superficie e 5 mm di profondità), colpiti da punture di insetti, morsicature, lesioni.

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

La calibratura è effettuata alla maglia quadrata ed il calibro minimo è di mm 35 ed il massimo è di 80 mm per le patate lunghe e di 90 mm per quelle tonde.

Sono considerate di scarto le partite con presenza di tuberi colpite da rogna nera (*Synchytrium endobioticum*) da batteriosi anulare (*Corynebacterium*) da marciume umido (*Pseudomonas Solanacearum*).

Le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti a una sola cultivar e selezionati per qualità e grammatura.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso del mercato (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e impiombata.

PANE FRESCO ai sensi della legge 4 luglio 1967, n. 580, e del D.M. 13 aprile 1987 e PRODOTTI FRESCHI DA FORNO, DOLCI E SALATI etichettatura ai sensi del D.leg. 27.1.1992 n. 109.

Condizioni generali:

- il contenuto massimo tollerato in umidità per ogni tipo di pane è quello previsto dalla legge 580/67;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la farina utilizzata per la eventuale produzione di pane integrale deve essere documentata con certificazione analitica che ne attesti la biologicità, e con etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica;
- la fornitura giornaliera deve essere direttamente consegnata alla Dispensa "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento";
- il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità, deve rispondere ai requisiti di cui all'articolo 43 del D.P.R. 327/80, per quanto applicabili, e deve essere munito di idonea separazione dall'abitacolo di guida;
- all'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro;
- la pezzatura richiesta è intorno a gr. 60 di peso da cotto e con rivestimento di pellicola termosaldata.

**PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI. Etichettatura ai sensi dei
Decreti legislativi 27 gennaio 1992, n. 109 e 16 febbraio 1993, n. 77.**

FETTE BISCOTTATE NON ZUCCHERATE (dietetiche)

Fette biscottate con farina bianca o integrale, senza conservanti, in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.01.1992 e non devono presentare difetti.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Il tenore massimo in umidità deve essere del 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Se richieste fette biscottate senza grassi aggiunti e senza destrosio.

PANE GRATTUGGIATO

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. Nella confezione, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992.

GRISSINI

Confezione da 15 g. senza grassi vegetali e/o margarina; saranno consentiti olio oliva o strutto.

PASTE ALIMENTARI ai sensi della legge 4 luglio 1967, n. 580 e della legge 8 giugno 1971, n. 440.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 del 8 giugno 1971.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature, venature o bolle d'aria, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri, spezzature o tagli.

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 109/92.

ALIMENTI OMOGENEIZZATI E APROTEICI

OMOGENEIZZATI DI CARNE E DI FRUTTA

Prodotti con carne e frutta provenienti da allevamenti e coltivazioni controllate.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge dal D.L. 111 del 27.1.1992 e dal D.P.R. n. 578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 111 del 27.1.1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml. di prodotto (come da D. Lgs. n. 77 del 16.2.1993);
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella C.E.E.;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. n. 111 del 27.1.1992 relativo ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 e al D.P.R. 30.5.1953 n. 578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109 del 27.01.1992.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI E IN FARINE

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00" IN CONFEZIONI DA 1 KG.

Farina di grano tenero avente le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 580/67. La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate all'art. 10 della L. 580/67.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L. 27 gennaio 1992 n. 109 e successive modificazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, esente da O.G.M., non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

SEMOLINO DI GRANO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 dell'8 giugno 1971.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

RISO PARBOILED ai sensi della legge 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

La confezione (sacchi o sacchetti) non deve presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

RISO ROMA O ARBORIO.

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325. 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.

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

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, 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.

Deve avere il seguente requisito:

Gruppo merceologico: superfino.

AROMI E CONDIMENTI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. Leg. 27 gennaio 1992, n. 109.

ACETO DI VINO BIANCO ai sensi del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162 (convertito con modificazione nella legge n. 739/70).

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del DPR 12 febbraio 1965 n. 162 (convertito con modificazione nella legge n. 739/70) e le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. su richiamato.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

CAPPERI SOTTO SALE

Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

SALE MARINO GROSSO E FINO IN CONFEZIONI DA 1 KG

Si richiede l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici - ambientali.

ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE

Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della legge 139 del 31 marzo 1980.

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

Le confezioni devono riportare quanto richiesto dalla legge de qua:

- denominazione;
- peso netto.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

ZAFFERANO IN POLVERE

Ai sensi del R.D. 12 novembre 1936, n. 2217.

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballaggi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

OLIO DI OLIVA ai sensi del D.M. 31 ottobre 1987, n. 509.

1. Olio di oliva: il prodotto deve essere un olio di oliva di gusto assolutamente perfetto, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1 gr. per 100 gr.. Il confezionamento deve essere in contenitori metallici da lt. 5 o da lt. 1 in bottiglie di vetro e l'etichettatura deve essere confacente al D. Leg. n. 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. 18 febbraio 1984.
2. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g/100 g..

OLIO DI ARACHIDE

Ai sensi della legge, il grado di acidità libera espresso in acido oleico deve essere non superiore a 0,5%.

Il confezionamento deve essere in contenitore metallico da Kg. 1, il quale non deve presentare corrosioni, arrugginimento ammaccature, sudiciume.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25.01.1992, n. 108.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109 del 27.1.92.

La banda stagnata e l'etichettatura devono seguire le indicazioni espresse per l'olio di oliva extravergine.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI. L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

POMODORI PELATI SUPERIORI ai sensi del D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. 428/75, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche, l'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 322/82. I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma del frutto fresco.

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

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

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

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80 art. 64 e D.L. 109 del 27.01.1992.

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

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo, non devono contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

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

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza

come da D.P.R. n. 327/80 art. 64 e D.P.R. n. 109/92.

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

KETCHUP MONODOSE

Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi nè aggiunta di grassi alimentari. Si richiede in bustine monodose, facilmente ed igienicamente apribili.

OLIVE VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori metallici o di vetro per comunità. Il prodotto deve presentarsi integro ed intero, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda; alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA ai sensi del D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401.

In particolare si richiede confettura extra di: pesca, albicocca, fragola, ciliegia. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Gli ingredienti devono essere: zucchero, frutta; gelificante: pectina. Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

Si richiedono confezioni monodose da gr. 30.

LEGUMI SECCHI SFUSI

Caratteristiche generali per i legumi a produzione intensiva ed i legumi a produzione biologica:

- le confezioni da kg 0.500 devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- i legumi di provenienza biologica devono riportare in etichetta quanto previsto dal Decreto Ministeriale 25 maggio 1992, n. 338;
- le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere privo di residui di fitofarmaci ai sensi dell'O.M. 6 giugno 1985 per quanto riguarda i prodotti coltivati con tecniche intensive, assolutamente privi di fitofarmaci per quanto riguarda i prodotti biologici;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

FAGIOLI BORLOTTI A PRODUZIONE INTENSIVA E A PRODUZIONE BIOLOGICA

CECI A PRODUZIONE INTENSIVA E BIOLOGICA

LENTICCHIE ROSSE DI PRODUZIONE BIOLOGICA

CARNI FRESCHE REFRIGERATE BOVINE - SUINE

CARNE DI BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, e del D.lgs 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
 - deve provenire da allevamenti nazionali o CEE. e da stabilimenti riconosciuti CEE.;
 - l'etichetta deve riportare il numero del macello riconosciuto CEE: S per sezionamento, M per macellazione;
 - deve essere specificata la provenienza della carne;
 - deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
 - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
 - deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n. 4 del 3 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1° e + 7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C;
 - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
 - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n. 63/77 e legge 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1986 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

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

Porzionata in confezione sottovuoto. Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

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

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

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Anche se porzionate, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, la carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.

Tagli richiesti del quarto posteriore: noce - fesa - fetta di mezzo - scamone - megatello. Tagli richiesti del quarto anteriore: reale.

CARNE DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco". Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato Kg. 300 di peso.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1986.

Tagli richiesti del quarto posteriore: noce - fesa - fetta di mezzo - scamone - megatello.

Tagli richiesti del quarto anteriore: reale.

SUINO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del D.Lvo. 28694 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;

deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; - deve essere in osso o in confezioni sottovuoto; - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE AVICUNICOLE

FUSELLI DI POLLO E SOVRACOSCE DI POLLO DA GR. 300 CIRCA E POLLO BUSTO DA GR. 1200.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra - 1°C e + 4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Caratteristiche:

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

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dal D.P.R. n. 503/82 ed in particolare:

- data di confezionamento;
- nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

PETTO DI POLLO SENZ'OSSO DA GR. 350 CIRCA

Oltre a quanto previsto per i fuselli e sovracosce:

- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1986.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dal D.P.R. 503/82 ed in particolare:

- data di confezionamento;
- nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione.

FESA DI TACCHINO MASCHIO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a temperatura compresa tra - 1°C e + 4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Caratteristiche:

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

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1986.

Confezionamento:

- ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso;
- ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

CONIGLIO INTERO

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. 10 agosto 1972 n. 967, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;

- riportare il nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse;
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

UOVA SGUSCIATE LIQUIDE, PASTORIZZATE

OMOGENEIZZATE, DI CATEGORIA "A", IN CONFEZIONE POLIACCOPPIATA PER ALIMENTI DA KG. 1

Si richiede il prodotto ottenuto dalla sgusciatura d'uova intere fresche "A", privo di ulteriori aggiunte.

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993, n. 65.

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.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO - ai sensi della legge 10 aprile 1954, n. 125; del D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269; della legge 19 febbraio 1992, n. 142.

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti deve ottemperare ai decreti legislativi 109/92 e 77/93.

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.L. 109/92 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;

- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.L. 109/92.

Formaggi:

- ASIAGO
- EMMENTAL SVIZZERO (sottovuoto o incartato)
- GRANA PADANO GRATTUGIATO SOTTO VUOTO ai sensi del D.P.R. 26 gennaio 1987 e del D.P.R. 18 settembre 1986.
- MOZZARELLA FIORDILATTE
- RICOTTA DOLCE IN CONFEZIONE TERMOSALDATA
- FORMAGGIO FRESCO TIPO ROBIOLA MONOPORZIONE
- FORMAGGIO FRESCO MONOPORZIONE CON AGGIUNTA DI FERMENTI LATTICI
- STRACCHINO
- FORMAGGINI
- FONTINA

BURRO DI QUALITA' ai sensi della legge 13 maggio 1983, n. 202, della legge 23 dicembre 1956 n. 1526.

SALUMI ai sensi del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modificazioni, del D.M. 31 marzo 1965 e succ. modif. dell'O.M. 14 febbraio 1968, del D.L. 27 gennaio 1992, n. 118.

Le carni di origine suina insaccate o comunque preparate preconfezionate devono, oltre al termine minimo di consumazione, riportare anche la data di produzione (mese e anno).

BRESAOLA VALTELLINA

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni: non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne di pesce per incompleta stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente D.M. 21 marzo 1965.

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

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

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

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

I grassi devono essere il 2 - 4%.

La bresaola deve presentare consistenza, aroma, odore e colore tipici; non deve presentare difetti interni ed esterni di origine batterica o derivanti da tecnologia non corretta. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI PRODOTTO DA COSCIA DI SUINO

Il prosciutto cotto deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e succ. modif.: all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto può variare da 6 a 9 Kg.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazione da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da ac. lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura.

Il grasso, bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile.

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA SENZA OSSO ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n. 26

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura superiore a 10 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente adatta al taglio anche in fette sottili.

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58°.

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

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

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge D.M. 31 marzo 1965.

Il periodo minimo di stagionatura richiesto dal presente capitolato è di 16 mesi.

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione e con le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Si richiede la composizione del prosciutto offerto, i residui degli additivi aggiunti (ai sensi del D.M. 31 marzo 1965).

LATTE, YOGURT, BUDINI, PANNA ai sensi della legge 3 maggio 1989, n. 169, D. interministeriale 9 maggio 1991 n. 185.

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti deve ottemperare ai decreti legislativi 109/92 e 77/93.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n. 327/80 art. 47, 48, 50, 51, 52.

La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Idem come latte fresco past. intero.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO ai sensi dell'art. 6 della legge 169/89.

In confezioni da lt.1 il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla presente legge. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. I limiti tollerati per la carica batterica devono essere conformi a quanto stabilito dall'ordinanza ministeriale 11 ottobre 1978.

YOGURT INTERO E MAGRO

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

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. n. 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra =° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 artt. 42, 52.

Confezioni da gr. 125.

YOGURT ALLA FRUTTA

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

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

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

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogeneo al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.

Confezioni da g. 125.

PRODOTTI ORTICOLI DI QUARTA GAMMA

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali e alcuni tipi di frutta, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso.

Buone norme igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma, sono le seguenti:

- temperatura fissata tra 4/8°C nei locali di trasformazione e confezionamento;
- obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quelle del prodotto finito;
- mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4°C durante lo stoccaggio, il trasporto del prodotto finito;
- data limite di consumo fissata uguale o inferiore a 7 giorni.

PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI E SURGELATI

- Filetti di halibut
- Filetti di platessa
- Filetti di merluzzo
- Filetti di orata
- Filetti di dentice
- Filetti di pesce persico
- Seppie
- Polpo

I prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da prodotti della pesca ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I metodi di congelazione utilizzabili devono essere esclusivamente del tipo rapido, applicati ai prodotti allo stato fuso o di surgelazione su materie prime sane, fresche e in buone condizioni igieniche.

Tutti i prodotti forniti, al momento della consegna, devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE, oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal capitolo V dell'allegato al D.Lvo n. 531/92.

I prodotti devono essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati e non. Il limite di accettabilità del cadmio nelle seppie non deve essere superiore a 2 ppm.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm per tutte le specie, con esclusione dell'halibut per i quali il limite è di 1 ppm

Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non deve superare il limite di 35 ppb nel merluzzo e di 30 ppb nella platessa.

I prodotti della pesca congelati e surgelati, se confezionati in filetti, devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, e privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati.

Non devono presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie.

Devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lvo n. 109/92 e pertanto riportare:

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

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore deve essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.Lvo n. 531/92.

I veicoli impiegati per il trasporto di prodotti ittici congelati devono essere autorizzati dall'Autorità Sanitaria Locale al trasporto così da garantire la conservazione alla temperatura prevista (pari a -18°C + 3°C).

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

- paese di origine o di spedizione della merce
- numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto della CEE.

ACQUA MINERALE / VINO

L'acqua minerale dovrà essere fornita in due tipologie: oligominerale (liscia o frizzante per aggiunta di anidride carbonica) in confezioni da ½ litro oppure in acqua medio minerale ad alti contenuti di calcio (ferrarelle/sangemini).

Il vino dovrà essere fornito in bottiglie da 375 cl. O confezioni in tetrapak da 200 cl.