

**COMUNE DI CATTOLICA**  
**REGIONE EMILIA ROMAGNA**  
**BOZZA DI ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI VEGETALI E ANIMALI**  
**VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate. Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di capitolato d'appalto e di legge.

**SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI**

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

**per ortofrutta:** cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere

**per oli** vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio,

**per cereali:** carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti,

**per pasta:** confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene

**per fluidi:** vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak simili)

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti.

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7 massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionata
SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	temperatura di trasporto (in °C)	
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +4	+9
Prodotti lattiero - caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	da 0 a +4	panna o crema di latte pastorizzate: +9 ricotta: +9 yogurt: +14 formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0 a +4/	/
Carni	da -1 a +7	+10
Pollame e conigli (carni avicunicole)	da -1 a +4	+8

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore).

TIPO DI ALIMENTO Temperatura di conservazione(°C)

Pesce +4

Carni +4

Pollame +4

Verdure +8/10

Verdure di 4° gamma +4

Uova e prodotti a base di uovo +6

Latte pastorizzato e latticini freschi +4

Salumi e formaggi +6

Gelati alla frutta -10

Altri gelati -12

Surgelati -18

Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrostiti, paste alimentari fresche con ripieno) non superiori a +10

Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli eccetera) superiori a +60

Cibi deperibili con panne o creme a base di uovo e latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare fra 0 e +4

#### **SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO**

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CEE 2092/91, successive modifiche ed integrazioni.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di

sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche e integrazioni. Per le aziende italiane il controllo dev'essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del decreto legislativo n.220 del 17 marzo 1995.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato ad altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali.

Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo.

Oltre alle indicazioni previste dal Decreto legislativo n.109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto - il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo
- il codice dell'operatore controllato
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica"

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 (o di analogha dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .

In caso di fornitura di pasti, il centro di cottura da cui provengono i pasti dev'essere inserito nel Sistema di controllo CE; allo scopo, le imprese che non fossero già inserite, devono provvedere a notificare alla Regione Emilia-Romagna l'avvio della produzione con metodo biologico e contestualmente a richiedere d'ispezione a uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati.

Le imprese dovranno attenersi alle prescrizioni dell'Organismo di controllo in merito al processo di trasformazione delle derrate in pasti, garantendo in ogni momento e fase, l'identificabilità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti ottenuti con il metodo di produzione biologico.

Durante il processo di trasformazione, dovrà essere garantito l'accesso dell'organismo di controllo alle unità aziendali interessate, così come l'accesso ai documenti amministrativi e contabili relativi al prodotto biologico.

#### **PANE**

Secondo la legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L.146 del 22/2/94, D.P.R. 502 del 30/11/98), è denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature: filoni del tipo toscano da 1 kg. e in confezioni di 50/100 gr. su richiesta specifica dell'Ufficio.

Requisiti microbiologici richiesti:

germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a  $5 \times 10^3$  UFC/g

coliformi totali inferiore a 10<sup>2</sup> UFC/g

*Staphylococcus aureus*: inferiore a  $5 \times 10$  UFC/g

*Streptococcus faecalis*: inferiore a  $5 \times 10$  UFC/g

*Salmonella*: assente/25 g

Muffe: inferiore a 10<sup>4</sup> UFC/g

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

È consentito l'uso di altri contenitori, come i sacchi di carta, purché siano conformi ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.

Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%.

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, a solo titolo esemplificativo: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche (umidità, ceneri, cellulosa, eccetera) previste dalla legge n. 580/67 artt. da 7 a 9 e dal Decreto 6 aprile 1998, n. 172.

e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre 6 ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della consegna.

Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato.

Per l'eventuale spalmatura si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve 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 ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

### **PANE INTEGRALE E SEMINTEGRALE**

Si intende quel prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale o semintegrale di provenienza biologica, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale, classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo 2" e "pane di tipo integrale".

Le farine di "tipo integrale" e semintegrale (tipo 2) devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: massima 14.50%
- ceneri: massimo 1.60% (integrale) massimo 0.95% (tipo 2)
- cellulosa: massimo 1.60% (integrale), massimo 0.50% (tipo 2)
- glutine secco: minimo 10%

e devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici. Entrambi i prodotti non devono contenere gli ingredienti e gli additivi esclusi nella precedente voce "pane" e devono essere garantiti di produzione giornaliera.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pane"

### **PANE SPECIALE CONDITO**

Solo per la realizzazione dei cestini previsti in occasione delle gite scolastiche.

Deve essere dichiarato il tipo di ingrediente caratterizzante impiegato, che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 della Legge n.580/67, dai D.M. 5/2/70, D.M. 2/2/76 e dal DPR n.502/98. È in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

## **PANE GRATTUGIATO**

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche indicate.

È in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

## **PANETTONI**

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito ed eventualmente aromi naturali.

Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Devono essere preparati freschi per il giorno di distribuzione, essere, a richiesta, preparati privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

## **COLOMBE PASQUALI**

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito ed eventualmente aromi naturali.

Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Le colombe devono essere preparate fresche per il giorno concordato di distribuzione. Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

## **FOCACCIA - PANE CON UVETTA**

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g:

- farina tipo "0";
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.
- eventualmente, uva sultanina;
- eventualmente: zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare.
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti. Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.

## **PIZZA**

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra

vergine d'oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

## **CRACKERS**

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento

tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

## **FETTE BISCOTTATE, GRISSINI E SCHIACCIATINE**

Prodotti con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

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

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina (tipo 0, 2 o integrale), lievito, estratto di malto, sale. Non sono ammessi animali né grassi vegetali idrogenati.

## **FETTE BISCOTTATE**

Fette biscottate con farina tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o "tipo integrale".

Non sono ammessi animali né grassi vegetali idrogenati.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza, 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%.

Per la fornitura come merenda per le scuole elementari con pasto veicolato il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

## **BISCOTTI E "MERENDINE"**

I biscotti e le merendine da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante.

Si intendono per "merendine" i prodotti dolciari da forno monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante,

confettura o marmellata o semilavorato di frutta.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), a eccezione degli agenti lievitanti.

Non è ammessa la presenza di strutto.

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

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

#### **FARINA DI MAIS BIANCA E GIALLA**

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci.

E' escluso il mais geneticamente modificato.

Le confezioni, da kg.1, dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n.109.

#### **PASTA DI SEMOLA O DI SEMOLATO**

Dev'essere prodotta con le modalità previste dalla Legge (L. 580/67, L. 440/71 e Decreto Ministero della Sanità 24 aprile 1998 n.264).

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70%, massimo 0,85% (per la pasta di semola), minimo 0,90% massimo 1,20% (per la pasta di semolato)
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45% (per la pasta di semola), massimo 0,85% (per la pasta di semolato)
- sostanze azotate: minimo 10,50% (per la pasta di semola), 11,50% (per la pasta di semolato)
- acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca (per la pasta di semola), 5 gradi su 100 parti di sostanza secca (per la pasta di semolato) .

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con semola o semolato ricavato dalla macinazione di grani duri. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, e non deve presentare odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, nè sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.

Dovrà essere assolutamente immune da insetti e loro parti. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea. assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti nè di insudiciamenti e devono recare le indicazioni previste dalla normativa vigente.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

- La pasta viene consegnata in tegame trasportato caldo
- *la cottura della pasta avviene in cuocipasta automatici e il trasporto in termocontenitore in acciaio inox.*

Considerando che il tempo di sosta per le operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti, è necessario che per ogni tipo di pasta si garantisca l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.

#### **PASTE SPECIALI ALL'UOVO, PASTE SPECIALI ALL'UOVO RIPIENE**

I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo sono: tagliatelle e formati piccoli

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;

- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C): non superiore a 10<sup>4</sup>UFC/g.
- *Salmonella*: assente/25 g,
- *Staphylococcus aureus*: non superiore a 100 /g

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

La pasta speciale all'uovo ripiena, deve essere confezionati con sfoglia prodotta esclusivamente con semola di grano duro contenente non meno di 200 grammi di uova per chilogrammo di semola.

I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, noce moscata.

I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio parmigiano reggiano.

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%.

Devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative in vigore.

Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97).

Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n.109.

Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.

### **GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI**

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" o tipo "0"

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; è esclusa tuttavia la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura.
- etichettatura conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n.109 e succ. modificazioni.

Le confezioni non dovranno essere superiori a Kg.1.

### **CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, FARINA DI FRUMENTO**

I prodotti devono essere indenni da corpi estranei generici, larve, insetti e loro frammenti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le farine di grano tenero devono avere le seguenti caratteristiche:

	Tipo 00	Tipo 0	Tipo 1	Tipo 2	integrale
umidità max	14,50%	14.50%	14.50%	14.50%	14.50%
Ceneri min s.s.	0,50%	0.65%	0.80	0.95%	1.40%
Cellulosa max s.s.	--	0.20	0.30	0.50%	1.60%
glutine secco min	7%	9%	10%	10%	10%
conservanti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti
frammenti di insetti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti
Peli di roditori	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti
frammenti metallici	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti

La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal DM n.209 del 27/2/96 e successive modificazioni (DM n. 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67, modifiche e integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni di legge.

#### **ORZO PERLATO**

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

L'etichettatura dovrà essere conforme alle normative di legge vigenti. Le confezioni non dovranno essere superiori a kg. 1.

#### **RISO**

Il riso dev'essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. n. 109/92; dovrà quindi essere indicata la varietà, mentre è facoltativa l'indicazione del gruppo di classificazione di appartenenza.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, salvo il disposto dall'art.3 della L. n.325/58; dev'essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei e di semi infestanti; strofinato tra le mani, non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Dev'essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata.

Dev'essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.

Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve avere punteggiature, perforazioni, avere odore di muffa o altri odori sgradevoli.

#### **ORZO TOSTATO SOLUBILE**

In confezioni da 250 g, con etichettatura conforme alle disposizioni del D. Lgs. n.109/92, preferibilmente sottovuoto.

#### **SEMOLINO**

Prodotto con semola di grano duro, indenne da parassiti e privo di corpi estranei, con etichettatura conforme alle disposizioni del D. Lgs. n.109/92.

#### **LEGUMI SECCHI**

Sono da fornire secchi, confezionati secondo le norme vigenti, in perfetto stato di conservazione, immuni da larve, insetti e privi di corpi estranei e terra, privi di fori e danni da "tonchio".

#### **LATTE FRESCO**

Il latte deve provenire da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e indenni o ufficialmente indenni da brucellosi, che non presentino sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo, che non abbiano subito trattamenti suscettibili di trasmettere al latte sostanze pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. 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; la validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento; non è ammesso il "latte microfiltrato".

Il latte da uno stabilimento di trattamento riconosciuto dalla Regione di appartenenza; dev'essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n. 54/97.

Non deve in alcun caso presentare residui di antibiotici, di conservanti o additivi di alcun tipo, né alcuna sostanza estranea.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero.

Il latte pastorizzato deve rispettare le seguenti caratteristiche microbiologiche (DPR n. 54/97)

Germi patogeni (assenza in 25 g): n = 5, c = 0, m = 0

Coliformi (per ml) n = 5, c = 1, m = 0

Dopo incubazione a 6 °C per 5 giorni:

Tenore di germi a 21 °C (per ml):  $n = 5$ ,  $c = 1$ ,  $m = 5 \times 10^4$

I parametri «n», «c» e «m» sono così definiti:

$n$  = numero di unità di campionamento da esaminare;

$c$  = numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microrganismo

considerato.

$m$  = limite entro il quale il risultato è soddisfacente.

## **YOGURT**

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta ,dovrà provenire da latte vaccino intero e presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva fino alla scadenza del prodotto di almeno  $1.5 \times 10^6$  U.F.C./gr.

Il prodotto deve presentare aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, non dovrà contenere conservanti e/o coloranti. Il semilavorato di frutta non dovrà contenere antifermentativi.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche bromatologiche, qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

## **FORMAGGI**

I formaggi da fornire saranno di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Saranno prodotti a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D. 2033/1925 e successive modificazioni, con contenuto di materia grassa come da R.D. n. 1177/38 e successive modifiche.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti nocive né essere nocivi per qualsiasi altra causa.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.

Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della loro varietà. Dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori conformi ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

I tipi di formaggio da fornire saranno i seguenti:

- *mozzarella vaccina* (fior di latte) formaggio fresco, a pasta filata, con tenore di grasso non inferiore al 42%, di consistenza morbida e leggermente elastica, in confezioni di peso sgocciolato di grammi 100/125. Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche:

Microrganismi aerobi totali: inferiore a  $10^6$  UFC/g

*Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g

*Staphylococcus aureus* :inferiore a  $10^2$  UFC/g

*Salmonella*: assente in 25 g

Lieviti: inferiore a  $10^4$  UFC/g

Muffe: inferiore a  $10^3$  UFC/g

- *crescenza o stracchino* in confezioni monodose da 100 grammi o in confezioni di contenuto non superiore a 500 grammi, da utilizzarsi completamente all'apertura. Prodotto molle a pasta cruda da latte vaccino, con contenuto di circa il 22% di grasso e il 17% di proteine;il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- · *Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g

- · *Staphylococcus aureus* inferiore a  $10^2$  UFC/g

- · *Salmonella*: assente/25 g

- · Lieviti: inferiore a  $10^4$  UFC/g

- · Muffe: inferiore a  $10^3$  UFC/g

-

- *ricotta* ottenuta da siero di latte vaccino, con l'eventuale aggiunta di latte o panna e sale, in confezioni di contenuto non superiore a 300 grammi. Il tenore di grasso sul tal quale è di circa il 20%, l'umidità non è superiore al 65%. Non sono ammessi additivi, a eccezione dell'acido citrico come correttore di acidità. Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche

microbiologiche:

germi contaminanti: inferiore a 10 UFC/g

*Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g

*Staphylococcus aureus*: inferiore a 10<sup>2</sup> UFC/g

*Salmonella*: assente in 25 g

Lieviti: inferiore a 10 UFC/g

Muffe: inferiore a 10<sup>2</sup> UFC/g

- *caciotta fresca*, tenore di grasso circa 40% sul secco, a pasta semicotta, ottenuto con latte intero vaccino, peso circa 1,5 kg, a crosta sottile e asciutta, pasta con occhiature di piccole dimensioni e sapore dolce.

- *Italico*, ottenuto con latte intero di vacca, a media maturazione (stagionatura circa 30 giorni) di consistenza semimolle, a crosta sottile, pasta morbida ma elastica, compatta ed uniforme senza occhiatura, sapore dolce e fondente. Forme da circa 2 kg.

- *Formaggio fresco di tipo spalmabile*, in confezioni monodose di circa 40 grammi, tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10. Si precisa che non si tratta di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa.

- Scquacquerone di Romagna

- *Asiago Dop* del tipo pressato

- Fontina Dop

- Montasio Dop

- Quartirolo Dop

- Emmenthal svizzero (DPR 1099/53) A pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore al 45%.

Per le caratteristiche dei formaggi DOP si fa riferimento ai rispettivi decreti di riconoscimento della denominazione di origine.

### **PARMIGIANO REGGIANO DOP**

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima.

Dev'essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", la relativa matricola e l'anno di produzione.

Il prodotto dovrà presentare:

- aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;

- stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.

Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine.

### **GELATO IN VASCHETTA O MONOUSO O IN COPPETTA**

Il gelato deve essere contenuto in vaschette di volume compreso tra l. 4 e 5 o in coppette monoporzioni di peso di circa 50/65 grammi o del volume di 90/100 cc.

Dev'essere a base di frutta, privo di additivi coloranti, antiossidanti, di addensanti e stabilizzanti

diversi da quelli autorizzati dall'allegato VI parte A del Reg. CEE n.2092/91, di aromi.

Il gelato deve soddisfare le seguenti norme microbiologiche:

Germi patogeni Assenti in 25 g di prodotto

Coliformi < 5 u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5

*Salmonella* Assente in 25 g di prodotto

*Listeria monocytogenes* Assente in 25 g di prodotto

*Escherichia coli* Assente/g

## **CARNI**

La carne di agnelo, bovina, di pollo, di tacchino, di coniglio, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sotto indicate e dovranno essere accompagnate da copia del documento commerciale-sanitario di origine.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate o alterate.

## **AGNELLO**

Animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 gg. di vita. Le carni devono essere tenere di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli, di consistenza molle e cedevole. I tessuti adiposi e sottocutanei debbono essere molto scarsi.

## **POLLAME**

Si intendono gli animali allevati a terra, alimentati con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute; di età non inferiore alle otto settimane, con macellazione non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, seguita da un raffreddamento istantaneo in tunnel. Peso morto compreso tra 900-1.200 gr., preparati a busto e completamente eviscerati.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere di classe A secondo Reg. CE 1538/91. Devono essere privi di odori e di sapori anormali, esclusivamente freschi.

Tipologia dei tagli anatomici commercializzati: busto, coscia, coscia/sottocoscia, petto disossato, eccetera. La carne deve essere di colore rosato-giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie.

## **TACCHINO**

Si intende l'animale maschio e femmina allevato a terra, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellato in ottimo stato di nutrizione e salute. Tipologia dei tagli anatomici commercializzati: busto, coscia, coscia/sottocoscia, petto disossato, ossibuchi. La carne deve essere di colore rosato giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie.

## **CONIGLIO**

Dovranno essere di prima qualità di produzione nazionale ed avere carne bianca priva di arrossamenti di qualsiasi origine; dovranno inoltre essere giovani, ben nutriti, senza pelle, completamente sventrati, con fegato, cuore e testa, di età non superiore ad un anno e privi di zampette. La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna. Fra la macellazione e la consegna dovranno essere conservati a temperatura di refrigerazione compresa tra +1 grado C. e +4 gradi C. Non sarà consentito in modo assoluto alcun processo di congelazione.

La carne deve essere esente da residui di peli, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie.

## **BOVINO**

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata), confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non

dovranno essere flaccidi, le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

Dev'essere conforme a tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative, compresa la legge n. 4/61 sul divieto di somministrazione di estrogeni agli animali le cui carni siano destinate all'alimentazione.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pre-tagliata, anche se confezionata sotto vuoto. È ammessa una deroga solo nel caso di acquisto giornaliero da rivenditori al dettaglio con sede nel Comune, nel qual caso si può derogare anche all'obbligo del confezionamento sottovuoto e relativa etichettatura, in quanto direttamente controllabili dall'Amministrazione.

Le carni consigliate fornite dovranno pervenire dai tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù; girello, per bistecche alla pizzaiola. I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo. Per la tipizzazione delle carni oggetto della fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e classi di ingrassamento.

Le categorie sono le seguenti:

- A. Carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni;
- B. Carcasse di altri animali maschi non castrati;
- C. Carcasse di animali maschi castrati;
- D. Carcasse di animali femmine che hanno già partorito;
- E. Carcasse di altri animali femmine.

Le classi di conformazione sono le seguenti:

- S - Sviluppo muscolare eccezionale con groppa doppia (reg. 1026/91);
- E - Sviluppo muscolare eccezionale;
- U - Sviluppo muscolare abbondante;
- R - Sviluppo muscolare buono;
- O - Sviluppo muscolare medio;
- P - Sviluppo muscolare ridotto.

Le classi d'ingrassamento sono:

- 1. Molto scarso;
- 2. Scarso;
- 3. Medio;
- 4. Abbondante;
- 5. Molto abbondante

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi castrati di età inferiore ai due anni (categoria A) oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito

(categoria E), classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla data di macellazione .

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale.

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n. 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'amministrazione.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci

stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di materiale plastico per alimenti, trasparente. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

L'etichetta dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

- denominazione del taglio anatomico
- categoria dell'animale
- tipo genetico
- età dell'animale
- il Paese di nascita, quello di ingrasso e di macellazione
- denominazione dell'allevatore
- il numero di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni
- lo Stato di appartenenza e il numero di approvazione del macello presso il quale è stato macellato l'animale;
- lo Stato di appartenenza e il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale è stata sezionata la carcassa.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

Carica mesofili aerobi totali: inferiore a  $10^6$  UFC/g

Coliformi totali: inferiore a  $2 \times 10^2$  UFC/g

*Streptococcus faecalis*: inferiore a  $10^3$  UFC/g

*Staphylococcus aureus*: assente/25 g

*Salmonella*: assente/25 g

*Listeria monocytogenes*: assente/25 g

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carni, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo o da altri motivi.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne. Saranno respinte inoltre le carni con estesi imbrattamenti sull'imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari.

Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

## **SUINO**

La carne di suino dovrà essere fornita nel taglio anatomico della lombata (ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, di altezza compresa tra cm. 8 e cm. 12 (parte anteriore e parte mediana).

provenienti da suini allevati e macellati nell'Unione europea e di peso morto non inferiore a 130 Kg.

Il taglio anatomico deve presentarsi privo di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo corrispondere esclusivamente

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere state né congelate, né scongelate, devono essere prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e recare visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla Decreto legislativo n.286/94, successive modifiche e integrazioni.

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti

carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo o da altri motivi.

Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, o in atmosfera protetta con termosigillatura del contenitore. L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Il prosciutto deve essere ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale, prodotto in conformità del D. Lgs 537/92 e successive modifiche ed integrazioni.

È richiesta la fornitura di Prosciutto di Modena Dop e Prosciutto di Parma Dop.

Per le caratteristiche tecniche si fa riferimento, rispettivamente, alla Legge n.11/96 e alla Legge n.26/90

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anormali. Deve aver subito corretta stagionatura, non inferiore a 10 mesi (data di produzione deducibile dal contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/2/68) non deve essere eccessivamente salato, né eccessivamente secco. Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiare.

L'umidità deve essere compresa fra il 42 e il 54%. Se disossato il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto; può essere preso in considerazione prosciutto porzionato o affettato in vaschetta e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente.

La sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante.

Il prodotto intero deve portare impresso il marchio del consorzio e relativa bollatura a fuoco recante la dizione "visto sanitario" del comune dove avviene la stagionatura. Deve essere magro, di colorito tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso.

La carne dovrà avere buona consistenza, non eccessivamente salata, di sapore delicato e dolce.

### **Uova**

Le uova devono essere fornite con la seguente classificazione:

- categoria di qualità "A", con le caratteristiche previste dal regolamento CEE nr. 2772/75, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate;
- sono calibrate di 55/60 o 60/65 g. standard;
- data di confezionamento anteriore di max. gg. 5;
- devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non inferiore a 6 millimetri, immobile, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Le uova, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Vi deve inoltre essere assente di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

Requisiti microbiologici (D. Lgs. n. 65/93)

*Salmonella* Assente in 25 g od in 25 ml di prodotto

Batteri acrobici mesofili < 10<sup>5</sup> u.f.c. in 1 g od in 1 ml

Enterobatteri < 10<sup>2</sup> u.f.c. in 1 g od in 1 ml

*St. aureus* Assente in 1 g di prodotto

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o

dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;

il numero distintivo del centro d'imballaggio ufficialmente riconosciuto

la categoria di qualità e di peso;

il numero delle uova imballate;

il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;

la data di durata minima;

### **UOVA PASTORIZZATE**

Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D. Lgs. n. 65/93, in confezioni originali, idonee al consumo giornaliero.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

Requisiti microbiologici (D. Lgs. n° 65 del 04/02/93)

*Salmonella* Assente in 25 g od in 25 ml di prodotto

batteri aerobici mesofili < 10<sup>5</sup> u.f.c. in 1 g o in 1 ml

Enterobatteri < 10<sup>2</sup> u.f.c. in 1 g o in 1 ml

*Staphylococcus aureus* Assenza in 1 g di prodotto

### **PESCE FRESCO**

Deve avere rigidità cadaverica presente o in via di esaurimento, corpo rigido ed arcuato, odore salso tenue e gradito, aspetto generale fra il brillante ed il vivo, consistenza soda, occhio fra il vivo ed il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux ed il rosso porpora, pelle unita, tesa e ben colorata, carni solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. Sono esclusi i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, quelli trattati con sostanze coloranti allo scopo di fare apparire freschi i pesci in stato di incipiente alterazione.

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI**

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;

- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi.

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 mg/kg di prodotto fresco. Il tenore è fissato in 1 mg/kg per squalo, tonno e connetto, palamita e palamita bianca, pesce spada, pesce vela, marlin, anguilla, spigola, storione, ippoglosso, scorfano, molva azzurra, lupo marino, luccio, squalo portoghese, razza, pesci sciabola, rana pescatrice.

Il pesce da fornire sarà: squalo (vitello di mare), sogliola (filetti), merluzzo (tranci o cuore), dentice, palombo, nasello, pesce spada, tonno a tranci, seppie, calamari, polpo, bastoncini e polpettine precotte di merluzzo, coda di rospo.

### **TONNO**

Il tonno deve essere all'olio extravergine o al naturale. Sarà escluso il tonno in olio di semi. Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti. Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, ruggine, ammaccature. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

Il prodotto deve presentare colore rosa uniforme, anche all'interno, consistenza compatta,

non stopposa, odore gradevole e caratteristico, il colore del prodotto lasciato fuori dalla scatola non deve virare né tantomeno annerirsi; devono essere assenti parti estranee (buzzonaglie, pelle, squame ecc.), alterazioni quali aspetto sugheroso, acquosità del contenuto, tarlatura o spugnatura, inverdimento, macchie scure.

#### **POMODORI PELATI, POLPA, PASSATA**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Sono in ogni caso vietati pomodori da colture transgeniche.

I prodotti trasformati devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, e presentarsi quindi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti.

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi; non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura, la depezzatura, la precottura, la tritatura e setacciatura.

Devono essere prodotti dell'anno, contenuti in vaso di vetro o latte di banda stagnata ( a norma del DPR 18 febbraio 1984); nel caso di pomodori pelati devono presentarsi immersi in liquido di governo, preferibilmente da succo di pomodoro.

Nel caso dei pelati i frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5% transgeniche.

La passata dev'essere preparata da pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

#### **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione

e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico non deve superare lo 0,5%. Il prodotto verrà consegnato in confezioni da 5 litri, in vetro scuro o in acciaio o banda stagnata esente ammaccature, ruggine e corrosione.

#### **CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA**

La confettura dev'essere costituita da frutta, intera o a pezzi, coltivata con metodo biologico; il prodotto deve essere ottenuto con metodi che compromettano il meno possibile la qualità della frutta di partenza.

All'esame organolettico non devono riscontrarsi:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o loro frammenti, di foglie, di insetti o loro frammenti, altri materiali estranei.

Potranno essere utilizzati tutti i tipi di zucchero ammessi dalla normativa vigente.

Potranno essere utilizzati anche miele, concentrati e sciroppi vegetali, malto di cereali, è tollerata la presenza di pectina come gelificante e di correttori di acidità, sono escluse sostanze antifermentative, anche sotto forma di residui in traccia presenti originariamente nei semilavorati.

Qualora i parametri merceologici dei prodotti dolcificati con sostanze diverse dallo zucchero non consentissero la denominazione di "confettura extra", a condizione che sia garantito un

quantitativo di frutta non inferiore a quella prevista per la confettura extra e che gli ingredienti siano esclusivamente quelli qui dettagliati, è ammessa la sostituzione del prodotto, indipendentemente dalla denominazione di vendita (esempio: composta di frutta, preparato a base di frutta eccetera).

Il prodotto sarà fornito in vaso di vetro dal contenuto netto tra 300 e 350 grammi.

### **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e successive modificazioni;

sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. n.109/92

Per l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione deve essere garantita la conformità alle norme comunitaria.

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.

Limiti microbiologici per i surgelati:

carica mesofila totale: inferiore a  $3 \times 10^5$  UFC/g

Coliformi totali: inferiore a  $10^3$  UFC/g

*Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g

*Staphylococcus aureus*: inferiore a  $10^2$  UFC/g

*Salmonella*: assente/25 g

*Listeria monocytogenes*: assente/25 g

Anaerobi solfo-riduttori (incubazione a +46°C): inferiore a 30 UFC/g

Ortaggi

Gli ortaggi devono essere di giusta maturazione, sani, brillanti, consistenti, non attaccati da parassiti e marciume, privi di corpi estranei e terrosità, accuratamente puliti, mondati e, se del caso, tagliati.

Gli ortaggi devono presentare un aspetto il più possibile omogeneo per colore, pezzatura grado di integrità, non devono essere presentare colorazioni anomale, né devono presentare tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né pezzi parzialmente spezzati o rotti, eccessivamente molli, né pezzi o parte di essi decolorati, macchiate o avvizziti.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo "finissimi".

Gli ortaggi surgelati dovranno essere consegnati in confezioni da 1 - 2,5 - 5 Kg, su richiesta.

### **ORTOFRUTTA**

Le norme di qualità di cui al D.L. 339/92, successive modifiche ed integrazioni, determinano i criteri di presentazione dei prodotti ortofrutticoli.

Tra un prodotto classificato di categoria extra, e uno di prima o seconda categoria non sussiste alcuna differenze in termini organolettici né nutrizionali.

La differenza consta nella diversa modalità di imballaggio (ad esempio: le carote di categoria extra e prima devono presentarsi in mazzi uniformi disposti ordinatamente, mentre per le carote di seconda categoria è ammessa la presentazione alla rinfusa; le albicocche di categoria extra devono presentare una differenza massima di 5 mm nel diametro dei singoli

frutti contenuti nell'imballaggio, mentre per quelle di prima e seconda categoria la differenza può essere di 10 mm.)

Considerando che utilizzare prodotti di categoria II non comporta peggioramenti igienicosanitari, nutrizionali e organolettici, ma solo mere differenze di presentazione estetica e considerando che la maggior parte dei prodotti nell'elaborazione del pasto subisce una trasformazione che annulla ogni differenza estetica o viene in ogni caso porzionato, si prevede che la fornitura possa avvenire con prodotti di tutte le categorie previste dalle norme di qualità in vigore, che prevedono prodotti interi, sani, puliti, privi di parassiti, odore e/o sapore estranei, così come di umidità esterna anormale.

Identiche caratteristiche dovranno possedere i prodotti ortofrutticoli per i quali non sono previste norme di qualità.

I limiti di contaminazione microbica per verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi, ecc.) sono:

- microrganismi aerobi: inferiore a  $10^6$  UFC/g
- coliformi totali: inferiore a  $2 \times 10^3$  UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a  $10^3$  UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a  $10^2$  UFC/g
- Microrganismi anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 10 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g

I limiti di contaminazione microbica per verdure cotte raffreddate a temperatura ambiente sono:

- Microrganismi aerobi: inferiore a  $10^5$  UFC/g
- coliformi totali: inferiore a  $2 \times 10^2$  UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a  $2 \times 10^2$  UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a  $5 \times 10$  UFC/g
- Microrganismi anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 5 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g

Fermo restando quanto sopra riportato, di seguito si dettagliano le caratteristiche generali e specifiche richieste.

Sono escluse dalla fornitura varietà e cultivar transgeniche.

I prodotti ortofrutticoli dovranno:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento a sensi di legge;
- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;
- i residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito a repentini sbalzi termici;
- essere omogenei ed uniformi, con le tolleranze previste per le diverse categorie di qualità;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.
- I prodotti ortofrutticoli saranno considerati "da agricoltura integrata" se prodotti in conformità

a disciplinari approvati da Regioni o Province autonome e certificati in seguito a controllo effettuato a norma delle stesse disposizioni;

- I prodotti ortofrutticoli saranno considerati "da agricoltura biologica" se prodotti in conformità al Reg. CEE n.2092/91 e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate alcuni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti

particolari negli articoli seguenti:

### **AGLIO - (Reg. CEE n. 10/65 e n. 918/78)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**aglio fresco**" o "**semisecco**" o "**secco**" se il prodotto non è visibile
3. Varietà o tipo commerciale (es.: "**Aglio bianco piacentino**" o "**Aglio rosa**", ecc.)
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro (se il prodotto è calibrato) indicando i diametri minimi e massimi dei bulbi)
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo mm. 45 per la categoria extra
- b. Calibro minimo mm. 30 per le categorie prima e seconda

#### **Omogeneità dei calibri**

- Differenza massima di mm. 20 per categoria extra e per la categoria prima quando il diametro minimo è superiore a mm. 40
- Differenza massima di mm. 15 per categoria prima e categoria seconda quando il diametro minimo è inferiore a mm. 40

#### **Presentazione**

1. Sciolti con steli recisi: lunghezza massima degli steli cm. 10 per aglio fresco o semifresco, cm. 3 per gli aglio secchi
  2. In mazzi con almeno 6 bulbi per prodotto fresco e semisecco (lunghezza massima degli steli non superiore a 25 cm)
  3. In mazzi con almeno 12 bulbi per prodotto secco
  4. In trecce di almeno 12 o 24 bulbi per prodotto secco e semisecco
  5. In piccole confezioni
- Dev'essere intero, ma sono ammesse leggere lacerazioni sulla parte esterna.  
Non dev'essere stato trattato con radiazioni ionizzanti.

### **ASPARAGI (Reg. CEE n. 454/92)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**asparagi**" seguito da: "*bianchi*", "*verdi*", "*violetti*" o "*violetti/verdi*", se il prodotto non è visibile dall'esterno
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: extra; o prima; o seconda; o terza
5. Calibro: per prodotto soggetto a regole di omogeneità (cat. extra e prima)
6. Numero dei mazzi
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

A. calibrazione secondo la lunghezza

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a **17** cm per gli asparagi lunghi
- compresa tra **12** e **17** cm per gli asparagi corti
- compresa tra **12** e **22** cm per gli asparagi della categoria II, disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi
- inferiore a **12** cm per le punte di asparagi

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di **22** cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di **27** cm.

B. calibrazione secondo il diametro

Il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza.

Il diametro minimo e il calibro sono fissati nel modo seguente:

Il calibro minimo è di **53 mm** per tutte le categorie.

#### **Presentazione**

1. In mazzi di lunghezza, diametro e peso uniforme

2. A strati uniformi nell'imballaggio

#### **CARCIOFI (Reg. CEE n. 1035/72)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore

2. Termine "**carciofi**" se il prodotto non è visibile

3. Denominazione della varietà per la cat. "Extra"

4. La denominazione "**Poivrade**" o "**Bouquet**" per i carciofi di diametro da cm 3,5 inclusi a cm 6 esclusi

5. Origine del prodotto (regione o provincia o località)

6. Categorie: extra; o prima; o seconda

7. Numero dei capolini o peso netto

8. Calibro con diametri minimi e massimi dei capolini di cat. extra e prima

9. Numero registro Operatori e numero registro Condizionatori

##### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

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

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini delle categorie "Extra" e "I", facoltativa per quelli della categoria "II"

- Diametro da **cm 13** ed oltre

- Diametro da **cm 11** inclusi a **cm 13** esclusi

- Diametro da **cm 9** inclusi a **cm 11** esclusi

- Diametro da **cm 7,5** inclusi a **cm 9** esclusi

- Diametro da **cm 6** inclusi a **cm 7,5** esclusi

-

I carciofi della categoria "II" che non rispondano a tale scala di calibrazione devono essere obbligatoriamente calibrati come segue:

- Diametro da **cm 13** ed oltre

- Diametro da **cm 9** inclusi a **cm 13** esclusi

- Diametro da **cm 6** inclusi a **cm 9** esclusi

Il diametro da cm 3,5 inclusi a cm 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà "**Poivrade**" o "**Bouquet**"

#### **Presentazione**

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità e calibrazione; gli steli non devono essere lunghi più di cm 10 e devono presentare un taglio netto. E' proibita la presentazione in mazzi

#### **CAROTE (Reg. CEE n. 920/89)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore

2. Termine "**carote**" se il prodotto non è visibile

3. Nome della varietà per la categoria Extra

4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)

5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza

6. Calibro minimo e massimo per prodotto calibrato di categoria extra e prima; per la cat. II è obbligatorio il rispetto del calibro minimo (il calibro può essere espresso per diametro o per peso delle radici)

7. Numero di mazzi per le carote presentate in mazzo

8. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo o il peso della radice (senza foglie).

a. Carote novelle e varietà a radice piccola:

- Il calibro minimo è fissato a 10 mm di diametro o 8 gr. di peso
- Il calibro massimo è fissato a 40 mm di diametro o 150 gr. di peso

-

b. Carote della raccolta principale e varietà a radice grande:

- Il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 50 gr. di peso. Per radici classificate nella categoria Extra, il calibro massimo è fissato a 45 mm di diametro o 200 gr. di peso e la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 20 mm o 150 gr.
- Per le radici classificate nella categoria I, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 gr.
- Per le radici classificate nella categoria II, esse devono rispondere solo alle disposizioni concernenti il calibro minimo

#### **Presentazione**

1. In mazzi uniformi disposti a strati ordinati

2. Senza foglia in piccoli imballaggi, a strati uniformi nell'imballaggio, ed è consentita la lavorazione alla rinfusa per cat. II

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza tagliare le radici. Sono ammesse una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe, una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto, che deve tuttavia essere prive di odori e sapori anomali.

#### **CAVOLFIORI (Reg. CEE n. 23/62)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**cavolfiore**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
5. Calibro o numero di infiorescenze
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### **Calibrazione**

- a. E' obbligatoria per tutte le categorie
- b. Calibro minimo cm. 11 per tutte le categorie

##### **Omogeneità dei calibri**

E' consentita una differenza massima di diametro di cm. 4 per tutte le categorie

##### **Presentazione**

1. Con foglie (sane e verdi)
  2. Coronati con foglie tagliate al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza
  3. Defogliati: sono ammesse al massimo 5 foglioline tenere aderenti all'infiorescenza
- Prescrizione: Nella scelta delle varietà, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

#### **CAVOLI DI BRUXELLES (Reg. CEE n. 1591/87)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**cavoli di bruxelles mondati**" o "**cavoli di bruxelles non mondati**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o prima; o seconda; o terza
5. Calibro (se il prodotto è calibrato) espresso dai diametri minimo e massimo
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo (diametro) **10 mm** per tutte le categorie
- b. Calibro minimo (diametro) **15 mm.** per prodotto non mondato classificato nelle cat. I e II

### **Omogeneità dei calibri**

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

### **Presentazione**

1. In piccoli imballaggi (cestelle, ecc.)
2. In confezioni ben protette

### **CAVOLI CAPPUCCI e VERZOTTI (Reg. CEE n. 1591/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine relativo al tipo di cavolo qualora il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda
5. Peso o numero dei pezzi
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione**

- a. E' determinata dal peso netto unitario che non può essere inferiore a 350 gr.

#### **Omogeneità dei calibri**

Quando il peso della "*palla*" più pesante è uguale o inferiore a 2 Kg., la differenza tra la "*palla*" più pesante e la "*palla*" più leggera può raggiungere 1 Kg. Negli altri casi il peso della "*palla*" più pesante non deve superare il doppio di quella più leggera.

#### **Presentazione**

Il prodotto deve essere condizionato in modo da garantirne una adeguata protezione.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio o della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

### **CETRIOLI (Reg. CEE n. 1677/88)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**cetrioli**" se il prodotto non è visibile
3. Varietà o tipo commerciale: va indicata se il prodotto è ottenuto in coltura protetta
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Se del caso per le categorie seconda e terza l'indicazione: "**Cetrioli ricurvi**" (altezza massima dell'arco mm 20 per 10 cm di lunghezza)
7. Calibro per prodotto calibrato di categoria extra e prima
8. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La calibrazione è determinata dal peso unitario.

- a. Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in **180** grammi

Il peso minimo dei cetrioli coltivati in coltura protetta è stabilito in **250** grammi

- b. I cetrioli coltivati in coltura protetta per le categorie Extra e I devono inoltre possedere:

- una lunghezza minima di **30 cm** per quelli di peso pari a **500** grammi almeno

- una lunghezza minima di **25 cm** per quelli con peso compreso tra **250** e **500** grammi

- c. La calibrazione è obbligatoria per i cetrioli delle categorie Extra e I

La differenza di peso tra il cetriolo più pesante e il cetriolo più leggero facenti parte di uno

stesso imballaggio non può eccedere:

- 100 gr. se il pezzo più leggero ha un peso compreso tra 180 e 400 grammi
- 150 gr se il pezzo più leggero pesa 400 gr. almeno

d. Le disposizioni riguardanti la calibrazione non s'applicano ai cetrioli a frutto corto.

Presentazione

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme **CICORIA WITLOOF (Reg. CEE n. 2213/83)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**witloof**" o "**cicoria witloof**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
5. Lunghezza massima e minima per le cicorie classificate nella cat. II e III di lunghezza compresa tra 6 e 12 cm.
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima perpendicolare all'asse longitudinale e dalla lunghezza. Per ciascuna delle categorie sono fissati i seguenti calibri:

(in centimetri)	"extra"	I	II	III
Diametro minimo				
cicoria lunghezza inferiore a 14 cm	2,5	2,5	2,5	2,5
cicoria lunghezza pari o superiore a 14 cm	3	3	2,5	2,5
Diametro massimo	6	8	-	-
Lunghezza minima	9	9	9(1)	9(1)
Lunghezza massima	17	20	24	24

*(1) Tuttavia le cicorie di lunghezza compresa tra 6 e 12 cm possono essere presentate nella categoria II e nella categoria III, purchè siano indicate sull'imballaggio le lunghezze minima e massima delle cicorie in esso contenute.*

In uno stesso imballaggio:

- a. la massima differenza di lunghezza tra le cicorie è limitata a 5 cm per la categoria "Extra", a 8 cm per la categoria I e a 10 cm per le categorie II e III
- b. la massima differenza di diametro è limitata a 2,5 cm per la categoria "Extra", a 4 cm per la categoria I e a 5 cm per la categoria II. Non è fissato alcun limite per le cicorie classificate nella categoria III.

Presentazione

1. In piccoli imballaggi per le categorie "Extra", prima e seconda.
2. Per la categoria III l'imballaggio deve contenere oltre 7 Kg. di prodotto
3. Il prodotto deve essere adeguatamente protetto

#### **CIPOLLE (Reg. CEE n. 2213/83)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**cipolle**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Calibro espresso dei diametri minimi e massimi dei bulbi
6. Peso netto
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

Calibrazione e Omogeneità dei calibri

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo. La differenza di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa contenute in uno stesso

imballaggio non deve superare:

- 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi; tuttavia, per le cipolle di diametro compreso tra 15 mm inclusi e 25 mm esclusi, la differenza può essere di 10 mm;
- 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi;
- 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm inclusi e 70 mm esclusi;
- 30 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 mm
- 

Il diametro minimo è fissato a 10 mm

Le cipolle della categoria III possono presentare un divario massimo di 30 mm in uno stesso imballaggio.

### **Presentazione**

1. In strati ordinati nell'imballaggio
2. Alla rinfusa nell'imballaggio
3. In trecce (non meno di 16 bulbi a stelo secco)

Prescrizioni: Sono preferite le varietà a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata di Parma, la Cipolla di Medicina, la rossa di Tropea.

Le cipolle devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Sono consentite leggere lesioni superficiali purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo dev'essere tagliato a non più di 4 cm dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

### **FAGIOLI**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "FAGIOLI" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

Si richiedono fagioli tondi od ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

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

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza", cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

### **FAGIOLINI - (Reg. CEE n. 58/74)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**fagiolini mangiatutto**", "**fagiolini da tagliare**", "**fagiolini filiformi**" o il nome della varietà se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: extra; o prima; o seconda
5. Calibro obbligatorio per i fagiolini filiformi con le dizioni: molto fini; fini; medi
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

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

- molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 6

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

Non possono essere classificati nella categoria "**Extra**" i fagiolini fini e medi

Nella categoria "**I**" non possono essere classificati i fagiolini filiformi medi.

### **Presentazione**

Gli strati superiori devono essere rappresentativi dell'intera partita

### **Prescrizioni**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri parassiti, devono essere privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.

Si richiedono fagiolini poco difettosi, cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, a elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi, cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri parassiti, devono essere privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.

### **FINOCCHI**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "FINOCCHI" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere

serrate e carnose, tenere e bianche.

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

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

### **FUNGHI**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "FUNGHI" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorite;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito

da vegetali interi o da porzioni intere.

Sono previsti i funghi delle specie:

*Agaricus bisporus*

*Agrocybe aegerita*

*Pleurotus cornucopiae*

*Pleurotus eryngii*

*Pleorotus ostreatus*  
*Ppsalliota arvensis*  
*Ppsalliota bitorquis*  
*Psalliota campestris*

## **INDIVIE RICCE e SCAROLE (Reg. CEE n. 79/88)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**indivia riccia**" o "**scarola**" se il prodotto non è visibile
3. Se del caso, l'indicazione: "**ottenuta in coltura protetta**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: prima; o seconda; o terza
6. Calibro: peso minimo del cespo o numero di cespi per collo
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

- Peso minimo: per cat. I e II 200 gr. per coltura di pieno campo; 150 gr. in coltura protetta. Per cat. III il peso minimo non può essere inferiore a 100 gr.
- Differenza di peso non superiore a 150 gr. per il prodotto di pieno campo; 100 gr. per quello ottenuto in coltura protetta

### **Presentazione**

Il prodotto deve essere omogeneo e la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli strati non possono superare il numero di tre.

## **LATTUGHE CAPPUCCE e ROMANE (Reg. CEE n. 79/88)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**lattuga cappuccia**", "**lattuga romana**", "**lattuga iceberg**" se il contenuto non è visibile dall'esterno
3. Se del caso, l'indicazione: "*ottenute in coltura protetta*"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: prima; o seconda; o terza
6. Calibro: peso minimo del cespo o numero di cespi per collo
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La pezzatura è determinata dal peso unitario

### **Peso minimo**

Il peso minimo è il seguente :

### **Categoria I e II**

	Pieno Campo	Coltura Protetta
Lattughe (capuccia e romana)	150g	100g
Lattughe di tipo Iceberg	300g	200g

### **Categoria III**

Le lattughe di pieno campo o ottenute in coltura protetta devono avere un peso unitario di almeno 80 g.

**Per tutte le categorie** summenzionate, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello 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

### **Presentazione**

Il prodotto deve essere omogeneo e la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli strati non possono superare il numero di tre. Le lattughe romane possono essere disposte orizzontalmente.

La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.

#### **MELANZANE (Reg. CEE n. 1292/81)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**melanzane**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Calibro: obbligatorio per Cat. I e II espresso in diametro o in peso
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La calibrazione è determinata:

- o dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto
  - o dal loro peso
  - a. Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di **40 mm** per le melanzane lunghe e di **70 mm** per quelle globose
- La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- **20 mm** per le melanzane lunghe
- **25 mm** per le melanzane globose
- b. Nel caso di calibrazione per peso, il peso minimo è di **100 g**
- **da 100 g a 300 g** con una differenza massima di **75 g** tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio
- **da 300 g a 500 g** con una differenza massima di **100 g** tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio
- **oltre 500 g** con una differenza massima di **250 g** tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I

Inoltre le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di **80 mm** fuori peduncolo

##### **Presentazione**

Il prodotto contenuto nello stesso imballaggio deve essere uniforme e quello degli strati superiori

deve essere rappresentativo dell'insieme

Prescrizioni: Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e peduncolo che potrà essere leggermentedanneggiato, esenti da bruciature di sole.

Sono ammesse lievi lesioni solo se cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, purchè tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

#### **PATATE**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "PATATA" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

Saranno fornite patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45, con le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione, nazionale o estera.

Le patate devono essere classificate di buona qualità, con tuberi sani, interi, privi di germogli o di segni di germogliazione incipiente, di alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi,

viros, di lesioni provocate da insetti o da altri animali, di lesioni non cicatrizzate né di altri difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza,. Non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo, e devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica. Le patate devono essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. I tuberi dovranno essere di consistenza compatta, di aspetto normali, asciutti in superficie, privi di rilevanti incrostazioni terrose (anche se possono presentare dei lievi residui di terra all'arrivo), esenti da sapori anomali.

Sono esclusi i tuberi rinati, con difetti interni, gelati ed i corpi estranei.

Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde e di germogliazione incipiente.

Non devono essere trattate con sostanze antigerminoglie né con radiazioni.

### **PEPERONI DOLCI (Reg. CEE n. 79/88 e n. 1967/90)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore

2. Termine "**peperoni dolci**" seguito da: "**lunghi**", "**quadrati senza punta**", "**quadrati appuntiti**",

"**appiattiti**" o nome della varietà se il prodotto non è visibile

3. Per i "**peperoncini**" è obbligatoria la relativa indicazione

4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)

5. Categorie: prima; o seconda

6. Calibro espresso col diametro minimo e massimo per la categoria I, o l'indicazione "**non calibrati**"

7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

Calibrazione e Omogeneità dei calibri

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

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti): **30** mm

- peperoni dolci quadrati senza punta: **50** mm

- peperoni dolci quadrati appuntiti ("*trottola*"): **40** mm

- peperoni dolci di forma appiattita ("*topepo*"): **55** mm

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II purchè siano rispettati i calibri minimi

Le disposizioni della presente scheda non si applicano ai peperoni dolci a bacche mediamente lunghe e sottili (tipo peperoncini), derivati da particolari razze del *Capsicum annuum*

*L. var. longum*. Questi devono avere una lunghezza superiore a **5 cm**.

#### **Presentazione**

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. E' autorizzata la mescolanza di peperoni di vari colori purchè dello stesso calibro, categorie e numero. Per i piccoli imballaggi, di peso inferiore a 1 Kg., non è richiesta l'omogeneità del colore, della categoria e del calibro

Prescrizioni: Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate e di ammaccature, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso compreso da 150 ai 300 g.

### **PISELLI DA SGRANARE (Reg. CEE n. 58/74)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore

2. Termine "**piselli**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda
5. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Caratteristiche del prodotto**

Devono essere muniti di peduncolo

Devono contenere almeno 5 semi

I semi debbono essere ben formati e sviluppati normalmente

#### **Presentazione**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere uniforme e la parte superiore deve essere rappresentativa dell'insieme.

Gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi d'umidità esterna anormale. La cassetta non deve presentare segni di riscaldamento. Devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi. ma tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

#### **POMODORI (Reg. CEE n. 778/83)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore

2. Termine "**pomodori**" e tipo commerciale se il contenuto non è visibile dall'esterno; tali indicazioni

sono sempre obbligatorie per il tipo "*ciliegia*" nonché per quelli di Cat. III

3. Indicare se il prodotto è ottenuto in coltura protetta

4. Origine del prodotto (regione o provincia; o località)

5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza

6. Calibro (se il prodotto è calibrato) espresso dai diametri minimo e massimo o indicazione "non calibrati"

7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

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

Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori "*ciliegia*"

A. calibro minimo

Il diametro minimo dei pomodori classificati nelle categorie "Extra", I e II è fissato a :

- **35 mm** per i pomodori "*tondi*" e "*costoluti*"

- **30 mm** per i pomodori "*oblunghi*"

Il calibro minimo dei pomodori classificati nella categoria III è fissato a:

- **20 mm** per i pomodori "*oblunghi*", nonché per i pomodori prodotti in coltura protetta

(serra o coperture in plastica) indipendentemente dal loro tipo commerciale

- **35 mm** per gli altri pomodori

B. scale di calibrazione

La scala di calibrazione è fissata come segue:

- da 30 mm inclusi a 35 mm esclusi

- da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi

- da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi

- da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi

- da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi

- da 67 mm inclusi a 82 mm esclusi

- da 82 mm inclusi a 102 mm esclusi

- 102 mm e più

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "*Extra*"

e I

##### **Presentazione**

I pomodori di cat. "Extra" e I devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione,

inoltre per i pomodori oblungi la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

E' vietata l'apposizione di timbrature o etichette sui pomodori

**Prescrizioni.** - Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale, come .....

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

#### **PORRI (Reg. CEE n. 1076/89)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**porri**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Numero di mazzi nel caso di presentazione con questo sistema
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

- a. Il calibro è determinato dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto
- b. Il diametro minimo è fissato in 10 mm
- c. Per la categoria prima, il diametro massimo dei porri all'interno dello stesso mazzo o imballaggio, non può superare il doppio del diametro minimo

##### **Presentazione**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo

Possono essere presentati:

- in strati regolari nell'imballaggio
- legati in mazzi anche non imballati

Prescrizioni: Devono essere interi, d'aspetto fresco, senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non pre-fioriti né pre-germogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

#### **SEDANI DA COSTE (Reg. CEE n. 1591/87)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**sedani da coste**", con la menzione "*bianchi*" o l'indicazione del colore quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda
6. Calibro (obbligatorio nella cat. I) espresso con i termini: "*grossi*", "*medi*", "*piccoli*"
7. Numero di pezzi o numero di mazzi
8. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

La calibrazione è determinata in base al peso. Il peso minimo è fissato in **150 g**.

gruppi	Classe di peso	differenza massima
Piccoli	da 150 a 500 g	100 g
Medi	da 500 a 800 g	150 g
Grossi	oltre 800 g	200 g

La calibrazione è obbligatoria per la Cat. I

Presentazione

- In mazzi con stesso numero di pezzi.
- Sciolti con strati uniformi

### **SPINACI (Reg. CEE n. 1591/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**spinaci in foglie**" o "**spinaci in cespi**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda
5. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

Per gli spinaci non è obbligatoria la pezzatura

#### **Presentazione**

Per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

Il prodotto deve essere uniforme: è vietato mescolare spinaci in foglia con spinaci in cespi.

### **ZUCCHE**

Il prodotto deve presentarsi integro e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono essere presenti insetti né larve.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica ed uniforme.

Essendo le zucche utilizzate per preparazioni culinarie, non è rilevante l'omogeneità della pezzatura all'interno di una stessa partita.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- zucche di grandi dimensioni: sfuse
- zucche di piccole dimensioni: in cassetta

-

### **ZUCCHINE (Reg. CEE n. 1292/81)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**zucchine**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Calibro: obbligatorio per Cat. I e II espresso dalle dimensioni minime e massime della lunghezza

o peso minimo e massimo

6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- o dalla loro lunghezza
- o dal loro peso

a. Nel caso di calibrazione per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala:

- da 7 a 14 cm incluso
- da 14 (escluso) a 21 cm incluso
- da 21 (escluso) a 30 cm

b. Nel caso di calibrazione per peso, la seguente scala dovrà essere rispettata:

- da 50 g a 100 g incluso
- da 100 g (escluso) a 225 g (incluso)
- da 225 g (escluso) a 450 g

L'osservanza delle scale di calibrazione non è obbligatoria per la categoria III.

#### **Presentazione**

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

**Prescrizioni** -Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale, come .....

I frutti devono presentarsi sani e interi, con polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm né superiore a 30 cm.

#### **ALBICOCHE (Reg. CEE n. 1108/91)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**albicocche**" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "**extra**" e "**prima**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro: per prodotto calibrato di categoria extra o prima
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### Calibrazione

- a. E' obbligatoria per le categorie extra e prima
- b. Calibro minimo mm. 35 x categoria extra
- c. Calibro minimo mm. 30 per categoria prima e seconda

##### **Omogeneità dei calibri**

- ~ Differenza massima di mm. 5 per categoria extra
- ~ Differenza massima di mm. 10 per categoria I e II
- ~ Non obbligatoria l'omogeneità per la categoria seconda non calibrata alla rinfusa

##### **Presentazione**

1. in piccoli imballaggi (cestini, ecc.)
2. in uno o più strati separati fra loro
3. alla rinfusa ad eccezione della categoria extra.

#### **CILIEGIE (Reg. CEE n. 899/87)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**CILIEGIE**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
5. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### Calibrazione

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 20 (tollerato il 10% di calibro non inferiore a 17 mm)
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 17 (tollerato il 10% di calibro non inferiore a 15 mm)
- c. Calibro minimo categoria III mm 15 (tollerato il 15% di calibro inferiore a 15 mm)

##### **Omogeneità dei calibri**

- ~ Non è prevista l'omogeneità dei calibri in tutte le categorie; in ogni caso i frutti devono essere sostanzialmente omogenei
- ~ La parte visibile del contenuto di ogni imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

#### **FRAGOLE (Reg. CEE n. 899/87)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**FRAGOLE**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (Italia per export; o regione o provincia; o località per il mercato interno)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
5. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### Calibrazione

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 25 (tollerato il 10% con calibro inferiore)
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 22 (tollerato il 10% con calibro inferiore)

c. Calibro minimo categoria III mm 15 (tollerato il 10% con calibro inferiore)

#### **Omogeneità dei calibri**

- ~ Non è prevista l'omogeneità dei calibri in tutte le categorie; in ogni caso i frutti devono essere sostanzialmente omogenei
- ~ La parte visibile del contenuto di ogni imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

#### **Presentazione**

Ogni imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità. Sono bene apprezzati i cestini in materiale plastico trasparente, chiusi con velo celofanato forato o microforato

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, come fragola di romagna

#### **MELE (Reg. CEE n. 920/89 e 487/90)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**MELE**" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "**extra**" e "**prima**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
- 6a. Calibro minimo e massimo, oppure, per frutti a strati ordinati, il numero dei pezzi
- 6b. Calibro seguito da + o - per frutti non soggetti all'omogeneità (rinfusa per la Cat. II e Cat III )
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### Calibrazione

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 70
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 65
- c. Calibro minimo categoria III mm 50

#### **Omogeneità dei calibri**

- ~ Per strati ordinati e per categoria extra, I e II, la differenza massima non deve superare i 5 mm.
- ~ Per lavorazione alla rinfusa e per cat. I la differenza non deve superare i 10 mm
- ~ Per lavorazione alla rinfusa e per cat II e III non è prevista alcuna omogeneità

#### **Presentazione**

Nelle confezioni a strati o alla rinfusa, i frutti collocati superiormente devono essere rappresentativi

dell'intera partita. Le mele di categoria extra devono essere imballate a strati ordinati

Prescrizioni: Varietà da fornire (Golden Delicious, Stark, Florina, Fuji devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, di

odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere inferiore a gr.180.

#### **PERE (Reg. CEE n. 920/89)**

##### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**PERE**" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "**extra**" e "**prima**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
- 6a. Calibro minimo e massimo, oppure, per frutti a strati ordinati, il numero dei pezzi
- 6b. Calibro seguito da + o - per frutti non soggetti all'omogeneità (rinfusa per la Cat. II e Cat. III )
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

##### Calibrazione

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 60
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 55
- c. Calibro minimo categoria III mm 45

### **Omogeneità dei calibri**

- ~ Per strati ordinati e per categoria extra, I e II, la differenza massima non deve superare i 5 mm.
- ~ Per lavorazione alla rinfusa e per cat. I, la differenza non deve superare i 10 mm
- ~ Per lavorazione alla rinfusa e per cat II e III, non è prevista alcuna omogeneità

### **Presentazione**

Nelle confezioni a strati o alla rinfusa, i frutti collocati superiormente devono essere rappresentativi

dell'intera partita. Le pere di categoria extra devono essere imballate a strati ordinati

Prescrizioni: Varietà da fornire: Williams, Abate Fetel, Kaiser, Conference, devono presentare

frutti interi, privi di umidità esterna, di odori e sapori

estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione

tipici della varietà. La grammatura deve essere inferiore a gr.150

### **PESCHE e NETTARINE (Reg. CEE n. 3596/90 e n. 1169/93)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**PESCHE**" o "**NETTARINE**" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "**extra**" e "**prima**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
6. Categorie: o extra; o prima; o seconda
7. Calibro espresso dai valori minimi e massimi del diametro o della circonferenza o dal codice di identificazione, o dal numero dei frutti per tutte le categorie
8. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Calibrazione**

diámetro	identificazione del calibro	circonferenza
90 mm e più	AAAA	28 cm e più
da 80 mm inclusi a 90 mm esclusi	AAA	da 25 cm inclusi a 28 cm esclusi
da 73 mm inclusi a 80 mm esclusi	AA	da 23 cm inclusi a 25 cm esclusi
da 67 mm inclusi a 73 mm esclusi	A	da 21 cm inclusi a 23 cm esclusi
da 61 mm inclusi a 67 mm esclusi	B	da 19 cm inclusi a 21 cm esclusi
da 56 mm inclusi a 61 mm esclusi	C	da 17,5 cm inclusi a 19 cm esclusi
da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi	D	da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi

Il calibro minimo ammesso per la categoria "EXTRA" è di 56 mm (diametro) e 17,5 cm (circonferenza)

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie

Il calibro D è ammesso dall'inizio della commercializzazione fino al 30 giugno

### **Omogeneità dei calibri**

- ~ Obbligatoria per tutte le categorie (tollerato il 10%, in numero o peso, di calibro immediatamente inferiore

### **Presentazione**

- In piccoli imballaggi (cestini, ecc.)

- In unico strato per categoria extra

- In uno o fino a quattro strati per cat. I e II su vassoi alveolari rigidi in modo che il peso non gravi sui frutti dello strato inferiore

### **SUSINE o PRUGNE (Reg. CEE n. 1591/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**SUSINE**" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per tutte le categorie
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro (in caso di calibrazione) diametro minimo e massimo
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### Calibrazione

- a. E' obbligatoria per la categoria extra
- b. Calibro minimo per cat. extra e I mm. 35 (varietà a frutto grosso) e mm 28 per le altre varietà
- c. Calibro minimo per categoria II mm 30 (varietà a frutto grosso) e mm 25 per le altre varietà

#### **Omogeneità dei calibri**

Differenza massima di mm. 10 per categoria extra

#### **Presentazione**

1. in piccoli imballaggi (cestini, ecc.)
2. in uno o più strati separati (obbligatorio per la categoria extra)
3. consentito, alla rinfusa, per categoria I e II

### **UVA DA TAVOLA (Reg. CEE n. 1730/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**uva da tavola**" se il prodotto non è visibile
3. Denominazione della varietà
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### Calibrazione

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

categoria	serra	acino grosso	acino piccolo
"extra"	300 g	200 g	150 g
I	250 g	150 g	100 g
II	150 g	100 g	75 g
III	75 g	75 g	75 g

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva coltivata in serra e per l'uva di pieno campo a grossi e piccoli acini:

#### **Omogeneità dei calibri**

Categoria "Extra" I e II: Il 10% in peso di grappoli non rispondenti alla calibrazione stabilita per la categoria in oggetto, bensì a quella prevista per la categoria immediatamente inferiore.  
Categoria III: Il 15% in peso di grappoli di peso inferiore a 75 g.

#### **Presentazione**

L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione del prodotto.

Nella categoria "Extra", i grappoli devono essere presentati in un solo strato.

### **KIWI (Reg. CEE n. 410/90 e 305/92)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**KIWI**" o "**ACTINIDIA**" se il prodotto non è visibile

3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
- 5a. Calibro espresso dal peso minimo e massimo nel caso di presentazione con prodotto non selezionato
- 5b. Calibro espresso come numero di frutti nel caso di presentazione selezionata
6. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### Calibrazione

- a. Calibro minimo categoria extra g. 90
- b. Calibro minimo categoria I g. 70
- c. Calibro minimo categoria II g 65

#### **Omogeneità dei calibri**

- Differenza massima di 15 g. per frutti di peso inferiore a 85 g
- Differenza massima di 20 g per frutti di peso da 85 a 120 g
- Differenza massima di 30 g per frutti di peso superiore a 120 g
- Tolleranza del 10%, in numero o peso, di frutti con calibri non inferiori a 85 g (per la cat. extra), a 67 g (per la cat. I), a 62 g (per la cat. II)

#### **Presentazione**

Per la categoria extra i frutti debbono essere presentati su un solo strato e separati gli uni dagli altri

**N.B.:** Alla raccolta il grado rifrattometrico non può essere inferiore a 6,5 gradi Brix. E' opportuno

che il prodotto immesso in commercio abbia un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix

#### **ARANCE (Reg. CEE n. 920/89)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**arance**" se il prodotto non è visibile
3. Denominazione della varietà (sempre)
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
5. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti
6. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi
7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Contenuto minimo in succo**

- a. per varietà tipo thomson e tarocco: **30%**
- b. per varietà tipo washington navel: **33%**
  - c. altre varietà: **35%**

#### **Calibrazione**

Scala dei diametri	N° Riferimento	Scala dei diametri	N° Riferimento	Scala dei diametri	N° Riferimento
in mm	CALIBRO	in mm	CALIBRO	in mm	CALIBRO
100 e più	0	73 - 84	5	60 - 68	10
87 - 100	1	70 - 80	6	58 - 66	11
84 - 96	2	67 - 76	7	56 - 63	12
81 - 92	3	64 - 73	8	53 - 60	13
77 - 88	4	62 - 70	9		

### **Omogeneità dei calibri**

a. Per tutti i frutti presentati in strati ordinati la differenza fra il più piccolo e il più grosso non deve superare :

- 11 mm per cal. da 0 a 2
- 9 mm per cal. da 3 a 6
- 7 mm per cal. da 7 a 13

b. Per frutti non presentati in strati si fa riferimento alla scala di calibrazione

### **Presentazione**

1. In strati ordinati per la cat. extra
  2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg.** per la vendita diretta al consumatore
- Prescrizioni. Varietà da fornire: tarocco, moro, valencia, sanguinello , oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia e della Calabria. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%.

### **LIMONI (Reg. CEE n. 920/89)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**limone**" se il prodotto non è visibile
3. Eventualmente le menzioni: "**verdelli**" e "**primofiore**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti
7. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi
8. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

#### **Contenuto minimo in succo**

- a. limoni verdelli e primofiore: **20%**
- b. altri limoni: **25%**

#### **Calibrazione**

Scale dei diametri	N° di riferimento	Scale dei diametri	N° di riferimento
in mm	Calibro	in mm	Calibro
83 e più	0	53 - 62	5
72 - 83	1	48 - 57	6
68 - 78	2	45 - 52	7
63 - 72	3	42 - 49	8
58 - 67	4		

Il calibro minimo è di **45 mm** per cat. extra, I e II

Il calibro minimo è di **42 mm** per cat. III

Omogeneità dei calibri

La differenza massima, nello stesso imballaggio, non deve superare i **7 mm.**

#### **Presentazione**

1. In strati ordinati per la cat. extra
  2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg.** per la vendita diretta al consumatore
- CLEMENTINE, MANDARINI, SATSUMA MONREAL, TANGERINI, WILKING e loro ibridi**

**(Reg. CEE n. 920/89)**

**Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore

2a Termine "**clementine senza semi**" o "**clementine**" (da 1 a 10 semi) o "**clementine monreal**" o "**clementine con semi**" (più di 10 semi) (**obbligatorio**)

2b Termine: "**mandarini**", "**tangerini**", "**satsuma**" ed il nome di altri piccoli agrumi (**obbligatorio**)

3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)

4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza

5. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione,

dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti

6. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi

7. Numero registro Operatori e numero Centro di condizionamento

Contenuto minimo in succo

Per tutti i tipi contenuto minimo: **33%**

**Calibrazione**

Scala dei diametri	N° Riferimento	Scala dei diametri	N° Riferimento
in mm	calibro	in mm	calibro
63 e più	1	43 - 52	6
58 - 69	2	41 - 48	7
54 - 64	3	39 - 46	8
50 - 60	4	37 - 44	9
46 - 56	5	35 - 42	10

Per diametri superiori a 63 mm la classificazione è la seguente:

1x = 63 - 74; 1xx = 67 - 78; 1xxx = 78 e più

**Omogeneità dei calibri**

Per i calibri compresi fra **1** e **4** la differenza massima consentita è di **9 mm**

Per i calibri compresi fra **5** e **6** la differenza massima consentita è di **8 mm**

Per i calibri compresi fra **7** e **10** la differenza massima consentita è di **7 mm**

**Presentazione**

1. In strati ordinati per la cat. extra

2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg.** per la vendita diretta al consumatore