

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L' AC si riserva la facoltà di richiedere le schede tecniche dei prodotti forniti, indicanti: descrizione del prodotto, ingredienti, cenni produttivi, caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche, modalità di conservazione.

PANE, PASTA, RISO, PRODOTTI DA FORNO E FARINE

Pane comune

Prodotto con farine di tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e art. 14 e art. 16 sostituito da art.44 della Legge Comunitaria del 22 febbraio 1994 nr.146 e dal D.P.R. 30 novembre 1998 nr.502.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della L.5 aprile 1962 n. 283 e L.4 luglio 1969 n. 480 art. 10.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16, D. Lgs. 109/92 . Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc... in conformità all'art. 22 del D. Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Viene richiesto il formato bocconcino per merende e gite.

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

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

Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92, n. 109.

Non deve contenere grassi aggiunti.

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

Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7 e precisamente:

- pezzature fino a 80 gr. ca

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o
3

altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

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

Farina di mais

Farina ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, , privo di sostanze vietate dalla Legge 580/67.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono essere integre, senza difetti, rotture od altro. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs.27/1/92 n. 109.

Grissini

Devono essere prodotti in conformità alla L. 580/67 art.22.

Non devono contenere strutto e grassi vegetali non meglio specificati.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, crostini e simili

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole (escludendo quindi strutto e grassi vegetali non meglio specificati)

Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e non devono presentare difetti.

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

Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportati nella legge n.580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971. La pasta non deve presentare difetti tipo:

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

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

4

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

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

Pasta tricolore

Deve essere conforme al D.M: 27/04/1998 n. 264 e al D. Lgs. 109/92 e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Paste secche all 'uovo/ripiene

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg di semola, come citato nell'art.31 legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n. 52/85. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte, le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti della Legge, art. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare in lingua italiana: il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, la data di produzione, e la data di scadenza.

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

Riso Parboiled.

Deve corrispondere ai requisiti dell'art. 3 della Legge del 18 marzo 1958 e dell'art. 28 D.Lgs. 109/92. Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite; inoltre deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

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

Orzo perlato, farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. 580/67 Titolo I°.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

OLIO

Olio di oliva extra vergine.

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L.13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509. L'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione nazionale.

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

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

Gli olii devono essere confezionati in conformità al D. Lgs. 109/92.

Olio di semi di arachide.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. no 2033 del 15 ottobre 1925 sugli oli di semi e art. 2 L.283/62 sugli imballaggi. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18/02/1984 e s.m.i.

Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante stagno o piombo.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27/01/1968 n. 35 e D.Lgs. 109/92.

13

BURRO

Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente. Le etichette devono essere conformi al D. Lgs. 109/92. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80% e il 90% e il tenore di acqua del 16%.

. Il burro deve presentare una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. Deve essere confezionato, ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione, aver subito un processo di pastorizzazione, essere conservato e trasportato a temperature conformi alla normativa vigente.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, ne' presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica). Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative a requisiti igienici dei mezzi di trasporto e temperature del prodotto durante il.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

6

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 197, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92.

I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, e difetti e devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del pomodoro maturo. Inoltre il peso

sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, ruggine, corrosioni interne o altro.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto e privo di alterazioni.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati sulle tabelle merceologiche e prescritti dalla normativa vigente. I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L.27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

16 Capperi, carciofini e funghi champignons

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e DPR 22/82 e del D.L. 109/92.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata, in possesso dei requisiti previsti dalla legge.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L.27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

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

Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Non deve contenere additivi e grassi diversi dall'olio di oliva.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27/01/92 n. 109

Legumi in scatola.

Devono possedere i requisiti previsti dalla Circ. Min. n. 137 del 25 giugno 1990 e n. 138 del 13 giugno 1991; devono presentarsi sani, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare

il caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, ruggine, bombature, corrosioni interne o altro.

Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92.

Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 30 dicembre 92 n. 531, dal D.M. 9 dicembre 1993 e D.Lgs 109/92.

7

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti e odore, sapore o colore alterati.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs 109/92.

Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono presentare delle alterazioni. Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109.

Piante aromatiche e ortaggi.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari, devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico *pinus pinea*, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola. Il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.Lgs 27.1.92 n. 109.

Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. La purea è il prodotto dalla setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 489 del 18 maggio 1982. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31 marzo 1980 n. 139 oppure fruttosio, eccetto che per i succhi di pera e mela. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 109/92.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 art: 2-3. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata, essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali e di edulcoranti sintetici.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionate con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

8

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;

- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92.

La banda stagnata deve possedere i requisiti di legge.

Cioccolato al latte e cacao in polvere amaro

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni. Il cioccolato al latte deve contenere almeno il 25% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 14% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 3,5% di grasso butirrico, non più del 55% di saccarosio. Le etichette devono rispondere ai requisiti del D.Lgs 27/1/92 n. 109. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

Legumi secchi

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

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

Fagioli – Cultivar richieste:

Borlotto, cannellino, fagiolo di Spagna.

Ceci – Cultivar richieste:

Cuttoio, Migno, Principe.

Lenticchie – Cultivar richieste:

Di Villalba, Leonessa, Altamura, Normanno e di Castelluccio .

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 109/92.

Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate 9

brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C , come previsto dall'art. 4 della Legge riportata sopra.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare l'articolo 6 specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve essere negativo.

Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

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

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelati o surgelati, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Nei filetti non è ammessa alcuna spina.

10

Parametri chimici:

pH < 6.2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 del 17.12.99, del Regolamento CEE n. 2065/2001 e delle disposizioni applicative di cui al decreto ministeriale del 27 Marzo 2002 in materia di

“Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo”.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

Vegetali surgelati: fagiolini, piselli.

Tutti devono possedere le caratteristiche tipiche dei vegetali surgelati; inoltre devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;

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

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
 -

Bietole surgelate – Spinaci surgelati Verdure miste surgelate per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto

Le carni devono essere:

- ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi degli articoli 3 e 4 (relativi a prescrizioni generali e specifiche dei macelli, laboratori di sezionamento e depositi) del D.Lgs 286/94 e riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del medesimo decreto;
- bollate ai sensi del D.M. 23/11/95, allegato A, Capitolo XI, punti 49 e 50,
- ottenute da bovini di età compresa fra 10 e 22 mesi, nati nella Comunità Europea ed allevati sul territorio nazionale a partire da un'età non superiore a 10 mesi.

- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi trattate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura.
- ottenute da bovini che negli ultimi 5 mesi abbiano stazionato in allevamenti che offrano garanzie equivalenti a quelle previste dalla legge Regionale 35/88.

La fornitura di carne bovina deve essere certificata, ai sensi della L.R. 14/7/1988 n. 35 e del 11

Regolamento Regionale di attuazione 26/6/97 n. 3.

L'etichettatura deve essere conforme agli articoli 3 e 10 del D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

Tipologia delle carni

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);
- essere ottenuta da animali non appartenenti alla categoria vitelli secondo quanto definito dall'art.2 della Legge del 4 aprile 1964, nr.171 e Legge 18 marzo 1977, nr.63 e successive modifiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste in:

- fotocopia dei certificati di garanzia di produzione delle carni bovine di cui agli articoli 2, 3, 5 e 6 del Regolamento regionale 26 giugno 1997, nr.3 a partire dal laboratorio di

sezionamento;

- documentazione commerciale di accompagnamento prescritta dalla legislazione vigente;

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto (imballaggio primario), devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

Carni avicole refrigerate:

Condizioni generali:

- devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 10 dicembre 1997 n. 495;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 1906/90 e s.m.i;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- 12
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto); non è ammesso l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- la documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del DPR 495/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altri residui che possano nuocere alla salute umana, nel rispetto della legislazione vigente.

Pollo

- Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi;
- deve essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale;
- deve avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

-

Tacchino

- deve essere carne di maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;

- deve provenire da allevamenti nazionali.

Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento CEE riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs 18 Aprile 1994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra -1° e $+7^{\circ}$ C;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
 - la carne deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.
 -

Prodotti lattiero-caseari

Latte U.H.T. intero : biologico

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 27/1/92 n. 109.

PRODOTTO BIOLOGICO fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui all'art. 15 del Regolamento CC n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

Qualora la ditta aggiudataria non potesse fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici "in conversione" (Reg. CEE n.2092/91) e questi non potranno comunque superare il 20% della fornitura complessiva.

Yogurt alla frutta biologico

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei batteri lattici.

L'alimento non deve contenere additivi alimentari e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54 del 14.01.97 e alla Circolare n.16 del 01.12.1997.

- deve essere confezionato in monoporzioni;
- la consistenza più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero;

Inoltre dovranno essere rispettati i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto.

PRODOTTO BIOLOGICO fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui all'art. 15 del Regolamento CC n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

Qualora la ditta aggiudataria non potesse fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici "in conversione" (Reg. CEE n.2092/91) e questi non potranno comunque superare il 20% della fornitura complessiva

Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine; D.P.R. n. 1269 del 30.10.1955,15/07/1983 e 09.02.1990; deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997, e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997 e ed al disciplinare di produzione;

14

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla Sostanza Secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta e in modo ben visibile il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
 - le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs 27/1/92 n. 109.

Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Formaggi freschi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14.01.97 e dalla Circolare n. 16 del 1.12.1997. tutte le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92.

Tipo Linea – tipo Annabella

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale;
- grasso minimo su sostanza secca 50%;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti preconfezionati;
- l'etichettatura deve essere conforme alla legislazione vigente.

15

Mozzarella / fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
 - le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Crescenza

Caratteristiche:

- prodotta da solo latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Robiola

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109;
 - deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Ricotta

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre;
 - deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109.

Taleggio

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino intero fresco;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione 16 microbica);
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del

12 Giugno 1996.

Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109;
 - deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Fontina

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca,
- la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109;
 - la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.

Fontal

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Emmenthal, Gruyere, Sbrinz

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca,
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- l'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.
- il Gruyere deve avere una pasta morbida e fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico;

17

- deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione: la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, come da Convenzione Internazionale approvata con DPR 1099 del 18.11.53

Provolone.

Caratteristiche:

- prodotto con latte vaccino fresco;
- grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino; non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause / la stagionatura deve variare dai sei ai dodici mesi.

Formaggini.

Conformi al Regolamento CEE n. 2204/90 del 31.7.90.

Si richiede l'assenza di polifosfati.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.L.gs. 109/92 e successive modifiche.

Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale,
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.L. 109 del 27.1.92;
- non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 537/92. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;

- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne

18

cruda (70/20);

- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n° 209;

- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.Lgs. 537/92, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di grasso.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti prescritti dalla normativa vigente in materia di produzione ed etichettatura. La carne deve essere nazionale di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

Uova pastorizzate

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 4.2.93 n. 65 e O.M. 22/06/1972 e deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Deve essere trattato e

preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico
19

idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere idonei per il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa. Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C, come previsto dall'art. 31 del D.L.gs. 19/12/1994, n. 758. La fascettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 65/93.

45 Acqua oligominerale e minerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

D.L. 25 gennaio 1992, n° 105, art. 11 per le etichettature;

D.L. 12 novembre 1992, n° 542 artt. 3,4,5,6 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali;

D.M. 13 gennaio 1993 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali;

D.M. 17 febbraio 1981 per le acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile. Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali. poiché si tratta di utenza di età inferiore o uguale ai 14 anni, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12/02/1965 n. 162, modificato con L. 9/10/1970 n. 739, L. 6/06/1986 n. 258 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Sale

Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n° 106. E' permessa la fornitura di sale iodurato e/o iodato secondo il D.M. 562/95. I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e al D.M. 31 gennaio 1997, n° 106, art.5.

Zucchero semolato

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

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139, art 7 che riprende il D. Lgs 109/92.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/02/72; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Infuso o tisana

Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

La confezione deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

20

Ortofrutta biologica

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

PRODOTTO BIOLOGICO fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui all'art, 15 del Regolamento CC n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

Qualora la ditta aggiudataria non potesse fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici "in conversione" (Reg. CEE n.2092/91) e questi non potranno comunque superare il 20% della fornitura complessiva

Caratteristiche minime:

I prodotti:

- devono appartenere alla categoria I e II ;

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra, e di ogni altra impurità;
- devono essere esenti da danni causati dal gelo;
- non devono essere bagnati o eccessivamente umidi;
- devono essere privi di odori o sapori anomali.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande.
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- finocchi;
- sedano;
- pomodori;
- spinaci. Per quelli in foglia la lunghezza del picciolo non deve essere superiore a cm 10;
- costine e erbe;
- insalata verde – Cultivar richieste: lattuga romana, indivia riccia, indivia scarola, lattuga canasta, lattuga lollo verde;
- zucchine;
- zucca marina;
- patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;

- mele: Cultivar richieste: Stark delicious, Golden delicious, Red delicious, Starkrimson, Stayman red, Jonagold, Granny smith, Renette Canada, Renette;
- pere: Cultivar richieste: Butirra, William, Abate fetel, Kaiser, Conference passacrassana, Decana del comizio;
- pesche. Cultivar richieste: Springtime, Cardinal, Dixired, Red haven, Nettareina early sungrad, Fantasia;

21

- albicocche: Cultivar richieste: Precoce d'Imola, Boccuccia, Tonda di Castiglione;
- susine: è vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm. Cultivar richieste: Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.
- prugne;
- ciliegie,
- arance – Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington navel, Ovale;
- limoni: tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo verdelli possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura. Cultivar richieste: Sicilia e Campania;
- mandarini e clementine;
- uva da tavola Cultivar richieste: Italia, Regina, Americana, Olivella;
- actinidie - kiwi;
- banane
- cachi;
- anguria;
 - melone.
 -

Banana

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80gr. al netto della buccia.

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

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

Insalata verde

I prodotti devono essere conformi a:

- Limiti microbici aerobi a 30°C/gr max:5x10 (elev. 6), coliformi a 44,5°C/gr.103
- Salmonella assente in 25 gr.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti max. + 12°C

22

- locali di fabbricazione e imballaggio: max. 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4 °C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max. +4°C
- celle frigorifere e camion di trasporto: max. +4°C
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto.
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria.
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109 e s.m.i..

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).