

**RSA NILDE IOTTI
MONTERONI D'ARBIA**

TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

PANE COMUNE

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580, art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9, Legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 gr. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 gr. massimo 31%
- pezzature da 1000 gr. massimo 40%.

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1960 n. 580/67.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20, Legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

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

Pezzatura gr. 50.

PANE TIPO FRANCESINO

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall' art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, cellulosa o altre sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9, Legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 gr. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 gr. massimo 31%
- pezzature da 1000 gr. massimo 40%.

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1960 n. 580/67.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti, con le modalità previste dall' art. 20 , Legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

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

Pezzatura gr. 60.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali.

Nella farina non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 gr. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 gr. massimo 31%
- pezzature da 1000 gr. massimo 40%.

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1960 n. 580/67.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti, con le modalità previste dall' art. 20 , Legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

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

Pezzatura gr. 60.

FARINA BIANCA TIPO 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67 titolo II.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, Legge n.580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione in conformità al D.L. 27 gennaio 1992, n.109.

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

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità od altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n.109.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n.109. e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale o sgradevole; inoltre devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

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

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, 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, da muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro le quali 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, compreso il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare:

- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n. 109, come ad esempio la data di scadenza.

Il peso delle confezioni deve essere di Kg. 5.

PASTE SECHE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200gr. per kg. di semola, come citato nell' art. 31, Legge 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi Pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare:

- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Devono rispondere ai requisiti della Legge n. 580/67 art. 33.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l' imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente le quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, Legge 580/67, art. 33-34.

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

RAVIOLI DI MAGRO

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l' imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente le quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, Legge 580/67, art. 33-34.

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

Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno di carne e formaggio non deve essere inferiore al 28%.

L' acidità non deve essere superiore a 7 gradi.

TORTELLINI SECCHI

Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno di carne e formaggio non deve essere inferiore al 28%.

L' umidità non deve essere maggiore del 30%.

L' acidità non deve essere superiore a 7 gradi.

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

GNOCCHI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- etichettatura conforme a D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

RISO ROMA

Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Etichettatura conforme a D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

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

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

Deve avere i requisiti:

Tempo cottura: basso < 13';

Resa cottura: 3,92 (volume);

Sost. perse alla cottura: 10,35.

RISO PARBOILED

Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958, n. 35 e 5 giugno 1962, n. 56.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Etichettatura conforme a D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

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

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

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.

Etichettatura conforme a D.L. 27 gennaio 1992, n. 109.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Denominazione in vigore dal 01.01.1991, D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopraccitata Legge.

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

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1gr./100 gr.

OLIO DI OLIVA VERGINE

Denominazione in vigore dal 01.01.1991, D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopraccitata Legge.

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

OLIO DI MAIS

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge, R.D.L. n° 2033.

Su richiesta deve essere fornito un referto comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

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

I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 27 gennaio 1992, n° 209.

BURRO DI CENTRIFUGA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n°1526 del 23 dicembre 1956 e successive modificazioni. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre al peso netto e alla data di scadenza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n° 327/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto possono oscillare tra i +1° e +6°C, art. 52 D.P.R. n° 327/80 allegato C.

POMODORI PELATI

Devono possedere requisiti minimi previsti dall' art. 2 del D.P.R. n° 428 dell' 11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodoro siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

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

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

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

come da D.L. 27 gennaio 1992, n° 109.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il contenuto di ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per esiti di un eccessivo trattamento termico.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n° 109.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n°109:

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 /62 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore e il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o alterazioni.

FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n°109:

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 /62 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore e il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o alterazioni.

TONNO

Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. Etichettatura conforme a D.L. 27 gennaio 1992, n°109.

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

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 /62 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

CARNE IN SCATOLA

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992, n°109:

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

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

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 /62 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

PEPE NERO MACINATO

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti deve essere dichiarata. Art. 9, legge del 30 aprile 1962.

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 R.D.L. n° 2217 del 12 novembre 1936.

CANNELLA

Devono presentarsi le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame e insetti).

CHIODI DI GAROFANO

Devono presentarsi le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame e insetti).

MAGGIORANA

Devono presentarsi le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame e insetti).

PEPERONCINO ROSSO INTERO

Devono presentarsi le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame e insetti).

NOCE MOSCATA

Devono presentarsi le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame e insetti).

ORIGANO

Devono presentarsi le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame e insetti).

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità al D.L. 27 gennaio 1992, n° 110.

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell' elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18° C, D.P.R. n° 327/80, art. 51.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla' art. 13 del 15 giugno 1971 e successive modifiche.

In particolare, il suddetto articolo 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.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283, 30 aprile 1962 e successive modifiche.

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

Dal momento della surgelazione(che deve avvenire in meno di 4 ore, come previsto dal D.M. 15 giugno 1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a - 18°C in ogni punto dell' alimento.

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

Procedure per lo scongelamento dei prodotto congelati o surgelati:

Tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere sottoposti alla cottura, devono essere scongelati.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8°C +1°C.

E' vietato:

lo scongelamento in acqua

congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Principali difetti dei prodotti surgelati

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni
- ammuffimenti

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI CONGELATI - CARATTERISTICHE

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a - 10° C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327/80.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30 aprile 1962 e successive modifiche ed essere sufficientemente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Durante il deposito gli alimenti congelati devono sempre essere mantenuti a temperatura non superiore a - 15° C.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 gennaio 1992, n° 109.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8°C +1°C.

E' vietato:

lo scongelamento in acqua

congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni
- ammuffimenti

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PESCE CONGELATO - CARATTERISTICHE

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

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore ai -15° C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1° 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 ben tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell' ambiente.

MOLLUSCHI

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

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore ai -15° C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1° 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 ben tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell' ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco
- colore vivido e lucente
- consistenza delle carni soda

I molluschi interi devono essere interi e ben mondati.

FILETTI DI NASELLO, PLATESSA, LIMANDA, SOGLIOLA, MERLUZZO.

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

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore ai -15° C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1° 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 ben tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell' ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

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

VEGETALI SURGELATI (FAGIOLINI, PISELLI, BIETOLE, SPINACI, CAROTE).

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati.

Inoltre:

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

VERDURE MISTE PER MINISTRONE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati. Inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;

- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - L' odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
 - il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

-deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica:

-deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;

-deve essere specificata la provenienza;

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

-devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;

-deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n°4 3 febbraio 1961

-deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;

-deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e +4°C;

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

-deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n° 171 4 aprile 1964 anche successive modifiche, come legge n° 63 18 marzo 1977.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere di circa 18 mesi.

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

La conforme anatomica, valutata in base alla classificazione CEE, deve rispondere alla seguente R = Profili nell'insieme rettilinei. Sviluppo muscolare buono.

Lo stato di ingrassamento, valutato in base alla classificazione CEE, deve corrispondere alla seguente

2 = Scarso sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n° 109.

ROAST BEEF DI BOVINO ADULTO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

SCAMONE DI BOVINO ADULTO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

SPALLA DI BOVINO ADULTO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

NOCE DI BOVINO ADULTO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

REALE DI BOVINO ADULTO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

-non deve aver subito azione di sostanze estrogene;

-la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, odore latteo;

-deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg di peso.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

REALE DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

NOCE O FESA FRANCESE DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

SPALLA DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

NODINI DI VITELLO DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.
La porzione deve essere di g. 200.

FEGATO DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

OSSOBUCHI DI VITELLO DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.
La porzione deve essere di g. 250.

SOTTOFESA CON MAGATELLO DI VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto

SUINO MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato gran molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, come temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica CONAL)

Tipologia dei tagli:

- a) carré o lombate: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio;
- b) coscia intera: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.
- c) la cotenna di suino deve provenire da animali sani e regolarmente macellati a norma del R.D. n° 3298 del 20/12/1928 e successivi aggiornamenti. Non deve possedere setole. Deve possedere buone caratteristiche igieniche in assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- d) Lonza corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

LONZA DI SUINO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni D.P.R n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiologiche e fungine;
- deve essere in osso e in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Tipologia dei tagli:

- a) Lonza corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

COTENNA DI SUINO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni D.P.R n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alternazioni microbiologiche e fungine;
- deve essere in osso e in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Tipologia dei tagli:

c) la cotenna di suino da animali sani e regolarmente macellati a norma del R.D. n°3298 del 20/12/1928 e successivi aggiornamenti. Non deve possedere setole. Deve possedere buone caratteristiche igieniche, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

CARRE' DI SUINO TIPO BOLOGNA

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni D.P.R n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alternazioni microbiologiche e fungine;
- deve essere in osso e in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Tipologia dei tagli:

a) carré o lombo: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio.

CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI

Condizioni generali:

-deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R.967/1972 e successivi aggiornamenti;
-devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni senza grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte e peso incluso in quello totale.

Tipologia Kg. 1,8/2

CARNI SOTTOVUOTO - CARATTERISTICHE

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

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

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

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

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

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

-involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

-etichetta conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n°109;

-i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto(imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla legge vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo foderato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

COSCE DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Condizioni generali:

-deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

-deve provenire da allevamenti nazionali;

-deve essere specificata la provenienza;

-devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;

-le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;

-devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 4°C;

-presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

-non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;

-le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

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, colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Caratteristiche:

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- non devono presentare edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, 1° qualità, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- Polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli: la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomachi, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma né flaccida è infiltrata di sierosità;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del n° 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Caratteristiche:

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;

Fesa di tacchino: femmina, peso non superiore a 4 kg. o maschio giovane; peso circa 5 kg.; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

FARAONE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche:

- allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
- carcasse con testa e zampe, preparate sfilate o a busto;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- la faraona deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- la faraona non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non avere residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito scuro caratteristico tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

LATTE UHT INTERO

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

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n° 322/82.

FORMAGGI

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

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e +4° C, D.P.R. n° 327/80, art. 47 e 52.

ASIAGO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21 dicembre 1978;
- prodotti da puro latte vaccino
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo contenuto deve essere 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo pressato.

La maturazione deve essere di 20-40 gg. per il tipo "Pressato" e di circa 1/2 anni per il tipo "Allevato".

I formaggi con denominazione di origine (D) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l' indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 32% sulla S.S.;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4° C;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n°283, 30 aprile 1962, al D.P.R. 327, 26 marzo 1980, al D.P.R. n°777, 23 agosto 1982 e al D.L. 27 gennaio 1992, n°109.

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTAL, GROVIERA O FRIBURGO)

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna
- per i gruyère la pasta deve esser morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico;
- deve esser dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quella di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099, del 18 novembre 1953.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98, dell'11 aprile 1986;
- deve essere in confezione con etichetta a norma del D.L. 27 gennaio 1992, n° 109.

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S.;
- 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 sigillate;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

BEL PAESE

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 1973;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;

SOTTILETTE

Ottenute per rilavorazione di formaggi finiti secondo buone tecniche di lavoro.

Per i formaggi fusi in genere il grasso deve essere maggiore del 35%.

Possono essere additivati di sali di fusione e polifosfati.

Inoltre devono rispondere ai requisiti descritti dal D.M. dal D.M. del 31 aprile 1965 e successive modifiche.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n°506, 4 luglio 1970, relative alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall' art. 3 punto 2.

Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg.

La forma della confezione può essere variabile.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg. e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso).

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto, confezionati secondo la legge n° 283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n° 777, 18 maggio 1982. Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

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

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

SALUMI STAGIONATI

Devono possedere i requisiti previsti dall' R.D. n° 3298 art. 55 del 20 dicembre 1928 e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di legge.

Devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- avere un giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste;
- l' impasto deve essere mediamente 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- l' involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;

- essere di sapore gradevole e aromatizzati in giusta misura, senza punte di rancido (ossidazione del grasso).

SALSICCIA FRESCA

Deve essere dichiarato il tipo di carne impiegata e l' involucro impiegato deve possedere i requisiti da R.D. n° 3298 del 30 dicembre 1928 e D.M. 21 marzo 1973.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%.

L' impasto deve presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973; deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende ricavato dalla coscia di suino); all' interno dell' involucro 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 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 o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni.
- l' umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62%.

PANCETTA TESA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

BRESAOLA

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni.

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

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

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

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

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso 3 =60-65 gr.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l' indirizzo dell' azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante la settimana di imballaggio.

Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola normali e intatti;
- camera d' aria altezza non superiore a 6 mm. immobile;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell' uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe sviluppo impercettibile;
- odore esente da corpi estranei.

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche minime generali.

I vegetali devono essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica)
- freschi
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra o altro
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal O.M. 6 giugno 1985
- non prefioriti o pregermogliati
- privi di umidità esterna anormale (l' umidità sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
- privi di odori e sapori estranei.

Inoltre il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza, pezzatura;

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie;
- la qualità;
- il calibro;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza della merce;
- il peso netto;
- il peso lordo.

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi devono essere solidi, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;

b) prodotto, varietà e tipo,

c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;

d) calibratura con l'indicazione della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti prevista.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

CAROTE

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione;

- leggere screpolature cicatrizzate;

- leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio;

- mancanza di una minima parte distale della radice.

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II.

Le carote devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.

SPINACI

Gli spinaci devono avere le seguenti caratteristiche:

- devono essere privi di stelo fiorifero;

- esenti da parassiti e da danni causati da gelo;

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

FINOCCHI

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;

- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche.

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

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

INSALATE

Devono essere:

- di buona qualità;

- ben formate con cespi serrati;
- con colorazione tipica della varietà.

Tolleranze di qualità:

Il 10% in cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

Specie richieste:

radicchio variegato rosso, scarola, lattuga, romana, indivia riccia, lollo, ciucca, canasta, brasiliana, indivia romana, lattughino, pasqualina.

SEDANI DA COSTE

Devono essere:

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

Tolleranze di qualità:

Il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

POMODORI TONDI

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;

Tolleranze di qualità:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

POMODORI PERINI

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;

Tolleranze di qualità:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE, CETRIOLI, CARCIOFI.

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;

Tolleranze di qualità:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e uno massimo di 270 gr.; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco;
- devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

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

Preparazione	Tipo di patata	Cultivar	Caratteristiche
purea/crocch. fritte/lesse arrosto/bras.	a pasta bianca a pasta gialla spunta novelle	tonda di NA. polpa soda	polpa farinosa polpa tenera e buccia sottile.

CIPOLLE

I bulbi devono essere:

- di buona qualità, resistenti e compatti;
- privi di stelo vuoto e resistente;
- privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetale anormale;
- privi di ciuffo radicale.

Tolleranze di qualità:

Sono ammessi massimo il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

AGLIO

Gli agli devono essere:

- interi
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

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

Tolleranze di qualità:

Sono ammessi massimo il 10% non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

PREZZEMOLO, SALVIA, ROSMARINO, BASILICO

Devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà.
Non devono aver subito alterazioni di ogni genere.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche minime generali.

I frutti devono essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria.
- privi di odori e sapori anormali
- puliti, cioè privi di impurità e corpi estranei
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dall' O.M. 6 giugno 1985
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)

Inoltre il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza.

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Definizione delle categorie merceologiche (Regolamento CEE).

Categoria extra

I frutti di questa categoria devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di qualità superiore
- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- conservare il peduncolo
- essere privi di difetti
- essere imballati in strati ordinati.

Categoria I

I frutti di questa categoria devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di qualità superiore
- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato
- la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata
- i difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l' aspetto generale e la conservabilità.

Categoria II

I frutti di questa categoria devono possedere le caratteristiche minime.

Sono ammessi:

- difetti di forma, sviluppo e colorazione;
- difetti di epidermide;
- leggeri difetti di polpa.

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso o numero dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II e il 20% massimo in numero di frutti sprovvisti del calice.

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice.

FAGIOLI BORLOTTI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio
- uniformemente essiccati

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta o carta.

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

LENTICCHIE, FAVE, CECI, PISELLI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio
- uniformemente essiccati

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

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg.).

ACQUA MINERALE GASSATA E MINERALE NATURALE

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n° 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile;
- C.M. della Sanità n° 61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n° 80 del 3 giugno 1972) che provi i limiti di carica microbica come segue:

Parametro limite

Parassiti e microrganismi patogeni assenti

E. coli e coliformi fecali assenti/250 ml.

Streptococchi fecali assenti/250 ml.

Clostridi solfitoreducitori assenti/250 ml.

Pseudomonas aeruginosa assenti/250 ml.

Staphylococcus aureus assenti/250 ml.

Salmonella assenti/250 ml.

Carica microbica saprofitaria:

alla sorgente pochi microrganismi;

alla fine dell' imbottigliamento, entro le 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4°

non superiore a 10 volte la carica della sorgente.

In acque naturali, non addizionate di CO₂, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di cellule microbiche/ml., mentre in quella con CO₂ la suddetta carica non supera generalmente 10³. Quando si riscontra il superamento del sopraindicato ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml., si procederà ai dovuti accertamenti su un numero significativo di campioni, al fine di poter individuare l'eventuale influenza di significativi fattori contaminanti esterni nel determinismo di tale carica.

Anche se la legislazione italiana non si è ancora espressa in merito, nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

ESTRATTO DI CARNE BOVINA

Deve possedere le caratteristiche di composizione previste dal D.P.R. n° 567, 30 maggio 1953 art. 14.

PREPARATO PER BRODO

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567, 30 maggio 1953, art. 20.

Può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%.

Debbono rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100°C: non inferiore al 92%;
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 50%;
- sostanze grasse: non superiore al 20%;
- sostanze insolubili totali: non inferiori a 1%;
- estratto (miscela di estratti) esente d'acqua, cloruro sodico, grasso, sostanze insolubili q.b. per arrivare a 100 gr.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567, 30 maggio 1953.

PANNA

Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n° 12, del 18 febbraio 1980 e n° 9, del 3 febbraio 1986.

La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore a 4° C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e dal D.M. del 14 febbraio 1984.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 27 gennaio 1992, n° 109.

Limiti microbici:

Aerobi mesofili e termofili (per la panna UHT): 110/ml.

Coliformi (per panna pastorizzata): 10/ml.

Colifecali/ml.: assenti

Stafilococco aureo: assenti/ml.

Altri patogeni/gr.: assenti

Contenuto grasso minimo:

panna da cucina 20%

panna da montare 30%

Non devono essere presenti additivi. E' consentito, per il tipo "panna da montare" l' impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

SALE, SALE FINO MARINO

Il sale ad uso commestibile denominato "sale da cucina scelto" o "sale da tavola raffinato". Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l' igroscopicità. E' permessa la vendita di sale iodurato da parte dell' Amministrazione dei Monopoli di Stato. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

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:

- denominazione
- peso netto
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all' interno della CEE
- la sede dello stabilimento produttore.

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).

VINO ROSSO DOC LT. 1/4

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l' alcool metilico non deve superare 0,25 ml. per i vini rossi e 0,20 ml. per i vini bianchi, per ogni 100 ml. di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965, n° 162.

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986.

Le confezioni (bottiglie o fiaschi) non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto.

I vini possono essere di origine o tipici, legge 3 febbraio 1963 n° 116 e D.P.R. 12 luglio 1963 n°930.

Denominazione di Origine Controllata

La Denominazione di Origine Controllata è riservata a vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione.

All' esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse, per diversi giorni (mediamente otto), da otto a quindici giorni per i vini da invecchiamento.

VINO BIANCO DOC LT. 1/4

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l' alcool metilico non deve superare 0,25 ml. per i vini rossi e 0,20 ml. per i vini bianchi, per ogni 100 ml. di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965, n° 162.

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986.

Le confezioni (bottiglie o fiaschi) non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto.

I vini possono essere di origine o tipici, legge 3 febbraio 1963 n° 116 e D.P.R. 12 luglio 1963 n°930.

Denominazione di Origine Controllata

La Denominazione di Origine Controllata è riservata a vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione.

All' esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche.

BIRRA

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 30 dicembre 1970 n° 1498.

Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11, il prodotto birra speciale non inferiore a 13, il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15.

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all' esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra, legge 16 agosto 1962 n° 1354.

E' vietato vendere confezioni aventi capacità diverse da quelle indicate dalla suddetta legge.

La confezione può essere in vetro o lattina.

ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale; acqua oligominerale naturale addizionata di anidride carbonica (residuo fisso inferiore a 500 mg/l).

- Acqua minerale naturale; acqua minerale naturale addizionata di anidride carbonica.

L'acqua ha origine da falda o giacimento sotterraneo e proviene da una o più sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche, chimiche e microbiologiche rispondenti a tutti i requisiti previsti dal D.L.vo n.105 del 25/1/92, dal D.M.n° 542 del 12/11/92 e dal D.M. n.585 del 20/08/96. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche rispondono a quanto specificato cap. III; i metodi di

analisi e le modalità di campionamento sono quelli previsti nel D.M. del 13/11/93. Aspetto limpido, senza odori, sapori e colorazioni anomali.

I contenitori possono essere in PET, tetrabrik e vetro.

I contenitori sono muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita.

Le sostanze usate per la costituzione dei contenitori sono conformi alla normativa vigente.

Conforme al D.L.vo.n. 105 del 25/7/92 e sue successive modifiche, indicante:

a) "Acqua minerale naturale", "Acqua minerale naturale addizionata di anidride carbonica"; integrato eventualmente con le menzioni consentite.

b) Denominazione dell'acqua minerale naturale.

c) I risultati delle analisi chimica e chimico-fisica.

d) La data in cui sono state eseguite le analisi e il laboratorio presso il quale sono state effettuate.

e) Il contenuto nominale.

f) Il titolare del provvedimento di autorizzazione.

g) Nome fabbricante.

h) Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento

i) Lotto di appartenenza.

l) Termine minimo di conservazione.