



COMUNE di FORMIA

Provincia di Latina

Allegato 7 al capitolato d'appalto

Oggetto: Gara d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica.

TABELLA MERCEOLOGICA PRODOTTI

PRODOTTI CONVENZIONALI

1. CEREALI E DERIVATI

♦ Paste all'uovo

Le paste all'uovo devono essere prodotte esclusivamente con semola e con almeno quattro uova intere (minimo 200 gr. di uova sgusciate) per ogni kg. di semola.

♦ Paste alimentari fresche

Le paste alimentari fresche possono essere prodotte anche con farine di grano tenero e gli ingredienti consentiti dal D.M. 27.04.1998 n. 264 e C.M. 21.09.1998.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

Gli gnocchi e le paste fresche con ripieno (ravioli, tortellini, agnolotti) rientrano in questa categoria di prodotti.

♦ Pane

Il pane è il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

Il pane deve rispondere ai requisiti definiti dalla seguente legislazione:

Legge 04.07.1967 n. 580 Titolo III,

D.L. 27.01.1992 n. 109

D.P.R. 30.11.1998 n. 502

Le tipologie di pane fornite saranno:

di tipo OO

di tipo O

di tipo 1

di tipo integrale

con farine di cereali diversi.

♦ Pane speciale

Per pane speciale si intende pane addizionato di burro, olio di oliva, strutto, latte, mosto d'uva, uva passa, fichi, olive, anice, origano, cumino, sesamo, malto, saccarosio e destrosio. E' consentito l'impiego di altri ingredienti autorizzati con

D.M. 05.02.1970

D.M. 02.02.1976

D.M. 13.07.1998 n. 312

D.P.R. 30.11.1998 n. 502

Il pane fornito sarà garantito di produzione giornaliera.

La pezzatura fornita sarà da 40/50 gr. e singolarmente confezionato.

La fornitura sarà garantita in recipienti idonei per il trasporto, lavabili e tali da preservare il pane stesso da polvere ed eventuali insudiciamenti.

♦ Pane grattugiato

E' ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers o similari.

E' sottoposto alla medesima legislazione del pane.

Il pane grattugiato verrà fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali

contaminazioni ed insudiciamenti.

◆ **Farina bianca**

La farina di grano tenero deve rispondere ai requisiti della seguente legislazione:

Legge 04.07.1967 n. 580 Titolo II

D.L. 27.01.1992 n. 109

Le farine di grano tenero possono essere del tipo OO, tipo O, tipo 1, integrale.

Verrà fornita in confezioni originali e sigillate da kg. 1 e da kg. 5.

◆ **Farina Gialla**

La farina di granoturco o mais deve rispondere ai requisiti della seguente legislazione:

Legge 04.07.1967 n. 580 Titolo II

D.L. 27.01.1992 n. 109

Verrà fornita in confezioni originali e sigillate da kg. 1 e da kg. 5

2. OLI VEGETALI E GRASSI ANIMALI

◆ **Olio**

Gli oli devono rispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

Legge 13.11.1960 n. 1407

Legge 27.01.1968 n. 35

D.L. 27.01.1992 n. 109

Reg. CEE n. 2568/91

Reg. CEE n. 378/98

Legge 03.08.1999 n. 513

◆ **Olio extravergine di oliva**

L'appellativo di extravergine è riservato all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazione chimiche, ma solamente il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità lavorate con cura, abbia buone caratteristiche organolettiche (odore e sapore) ed acidità, espressa come acido oleico, inferiore all'1% in peso. Alla denominazione di olio extravergine di oliva potrà essere aggiunta la zona di provenienza.

La fornitura verrà effettuata in confezioni originali e sigillate da lt. 1 o lt. 5.

◆ **Olio di semi**

Tutti gli oli di semi sono ottenuti per estrazione a mezzo solvente o pressione meccanica di semi oleosi e successiva rettificazione.

Alla denominazione di olio di semi sarà aggiunta l'indicazione della specie del seme oleoso da cui è stato prodotto (oli monoseme).

Verranno fornite le seguenti varietà in confezioni originali e sigillate da lt. 1 e da lt. 25:

- olio di semi di girasole
- olio di semi di mais
- olio di semi di arachide

◆ **Burro**

Il burro è il prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due.

Deve possedere i requisiti previsti dalla seguente legislazione:

Legge 23.12.1956 n. 1526

Legge 13.05.1983 n. 202

Legge 19.02.1992 n. 142

D.L. 27.01.1992 n. 109

Reg. CEE n. 880/98

Verrà fornito burro di centrifuga nelle pezzature da gr. 250 e da gr. 500

3. LATTE, LATTICINI E FORMAGGI

◆ **Latte**

Per latte si intende il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di vacche in buono stato di salute e nutrizione.

Il latte deve possedere i requisiti previsti dalla seguente legislazione:

R.D. 09.05.1929 n. 994

Legge 14.03.1977 n. 89

Legge 03.05.1989 n. 169

D.L. 09.05.1991 n. 185

D.L. 27.01.1992 n. 109

D.P.R. 14.11.1997 n. 54

C.M. 01.12.1997 n. 16

Verrà fornito in confezioni da lt. 1 e nelle seguenti tipologie:

Latte fresco pastorizzato intero

Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato

Latte UHT a lunga conservazione intero

Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato

◆ **Yogurt**

Lo yogurt è un latte fermentato ottenuto con l'impiego di batteri lattici specifici (*L. bulgaricus* e *S. thermophilus*). Dovrà possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi ed alla frutta aggiunta.

Verrà fornito yogurt al naturale e yogurt alla frutta, senza coloranti e conservanti in confezioni originali e sigillate da gr. 125.

◆ **Formaggi**

Il formaggio è il prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina. I formaggi devono rispondere ai requisiti previsti dalle seguenti legislazioni generali:

R.D.L. 15.10.1925 n. 2033

D.L. 27.01.1992 n. 109

Legge 19.02.1992 n. 142

e dalla normativa esistente a tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi:

Legge 10.04.1954 n. 125

D.P.R. 05.08.1955 n. 667

D.P.R. 30.10.1955 n. 1269

e successivi aggiornamenti.

◆ **Formaggi a pasta molle**

Crescenza: formaggio grasso a pasta cruda, a maturazione rapida (8/10 giorni),

Mozzarella: formaggio grasso a pasta filata, a maturazione rapida.

Verrà fornita in confezioni originali e sigillate in pezzatura da 30g, 50g.

◆ **Formaggi a pasta dura**

Grana Padano.

Prodotto DOP ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio di Tutela Formaggio Grana Padano. Semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, finemente granulosa

La frattura deve essere di tipo radiale a scaglia.

Il prodotto deve:

- essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. n. 54/97);
- riportare la presenza del bollo sanitario sulla confezione;
- risultare assente da sapori, odori o colorazioni anomale ed assente da muffe e da corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Parmigiano Reggiano

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4 novembre 1991 e successive modificazioni.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% S.S.;
- assenza di additivi, caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%, aspetto omogeneo;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuto a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Il parmigiano reggiano o il grana padano devono essere grattugiato in giornata. Non deve essere utilizzato il formaggio pregrattugiato, ad eccezione, qualora non fosse possibile altrimenti, di parmigiano reggiano o grana padano

Emmental: formaggio grasso a pasta cotta, a maturazione lenta.

Ricotta fresca

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di pecora o di vacca, si consuma allo stato fresco. Verrà fornita in confezioni originali e sigillate.

4. UOVA E DERIVATI

◆ **Uova fresche**

Le uova devono possedere i requisiti ed essere commercializzate secondo la seguente legislazione:

Legge 03.05.1971 n. 419

Reg. CEE n. 1907/90

Reg. CEE n. 1274/91

Legge 10.04.1991 n. 137

Reg. CEE n. 2617/93

Reg. CEE n. 3300/93

Reg. CEE n. 505/98

Verranno fornite uova di gallina, di produzione nazionale, di categoria A, di peso 55/60 e 60/65 gr.

◆ **Uova pastorizzate**

le uova intere pastorizzate ed omogeneizzate devono rispondere ai requisiti previsti dalle seguenti normative:

D.L. 04.02.1993 n. 65

D.M. 14.02.1994

Il prodotto verrà fornito in confezioni originali e sigillate da kg. 1 e kg. 5.

5. CARNI

◆ **Carni Refrigerate**

Si intendono carni fresche che vengono raffreddate a temperature prossime a 0° C con tecniche diverse e che vengono conservate in queste condizioni per un tempo compreso tra i 15 e i 40 giorni a seconda delle caratteristiche della carcassa o mezzena e delle tecniche utilizzate come l'imballo in film plastico, la conservazione sottovuoto, la conservazione in atmosfere modificate.

REQUISITI GENERALI:

Le carni dovranno soddisfare i seguenti requisiti e sottostare alle vigenti normative ai sensi:

Legge 30.04.1962 n. 283

D.P.R. 26.03.1980 n. 327

D.P.R. 10.09.1991 n. 312

D.L. 27.01.1992 n. 109

D.L. 18.04.1994 n. 286

Legge 21.09.1999 n. 526

e successive modifiche ed integrazioni;

- presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o C.E.;
- dovrà essere specificata la provenienza;
- riportare la specie e la categoria di appartenenza ai sensi della Legge 04.04.1964 n. 171 art. 2;
- non aver subito l'azione di sostanze estrogene;
- essere trasportate secondo le disposizioni di legge con temperature durante il trasporto massime di

+ 7° C.;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiologiche e fungine;
- tutti i tagli di carne verranno commercializzati confezionati;
- le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche:
involucro integro, ben aderente alla carne;
etichettatura conforme alla legge.

◆ **Bovino adulto**

Le carni dovranno soddisfare le condizioni generali.

Dovranno presentare all'esame visivo grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari.

Tipologia di alcuni tagli e loro utilizzo:

a) anteriore: reale, spalla, punta di petto, fiocco.

Sono indicati nella preparazione di spezzatino, bollito, arrosto, hamburger, brasato.

b) posteriore: noce, magatello, scamone, fesa, sottofesa, pancia.

Sono indicati nella preparazione di bistecche, scaloppe, roast - beef, arrosto.

◆ **Vitello**

Le carni dovranno soddisfare le condizioni generali.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso vivo;
- non aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne dovrà essere di un colore rosa lattescente o bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;

Tipologia dei tagli:

a) anteriore: punta, pancia, spalla, reale.

b) posteriore: fesa, noce, sottofesa, scamone, nodini

◆ **Suino**

Le carni dovranno soddisfare le condizioni generali.

Tipologia dei tagli: lonza -braciole.

◆ **Avicoli (Pollo, tacchino) e Conigli**

Le carni di avicoli e conigli dovranno soddisfare le seguenti disposizioni di Legge:

D.P.R. 10.08.1972 n. 967

D.P.R. 08.06.1982 n. 503

D.P.R. 17.05.1988 n. 193

D.M. 02.10.1989 n. 450

Reg. CEE n. 1906/90

Reg. CEE n. 1538/91

D.L. 27.01.1992 n. 109

D.P.R. 30.12.1992 n. 559

D.P.R. 10.12.1997 n. 495

Reg. CEE n. 1101/98

D.P.R. 12.01.1998 n. 19

D.L. 04.08.1999 n. 336

Inoltre dovranno:

- presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- dovrà essere specificata la provenienza;
- essere trasportate secondo le disposizioni di Legge, con temperature durante il trasporto tra i + 1° C. e i + 4° C.;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le carcasse dovranno presentare il bollo a placca dell'avvenuta visita sanitaria; qualora le carcasse, o parte di esse siano confezionate, su apposita etichetta dovranno essere riprodotte le diciture del bollo a placca.

Pollo: verrà fornito intero eviscerato, posteriore, cosce, sottocoscce, petto.

Tacchino: verrà fornito petto, ossibuchi.

Coniglio: verrà fornito intero eviscerato.

6. PRODOTTI ITTICI

◆ Pesci

Il pesce dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

R.D. 03.08.1890 n. 7045

R.D. 03.02.1901 n. 45

Legge 30.04.1962 n. 283

D.M. 29.03.1974

D.M. 14.05.1986

D.L. 30.12.1992 n. 531

Il pesce fornito sarà surgelato e/o congelato. Nel caso di prodotto surgelato dovrà rispondere anche ai requisiti degli "ALIMENTI SURGELATI".

Verranno fornite le seguenti varietà di pesce, filetto o trancio:

passera o platessa, sogliola, merluzzo, nasello, dentice, cernia, scorfano (Sebastes), palombo, limanda.

◆ Molluschi

I molluschi forniti saranno surgelati e/o congelati. Nel caso di prodotti surgelati dovranno rispondere anche ai requisiti degli "ALIMENTI SURGELATI".

Verranno fornite le seguenti varietà: polpi, calamari, totani, seppie.

7. ALIMENTI SURGELATI/CONGELATI

Dovranno essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti in materia e dovranno rispondere ai requisiti di Legge stabiliti per ogni tipologia di alimento.

Il trasporto degli alimenti surgelati dovrà essere effettuato da automezzi idonei. Durante il trasporto il prodotto dovrà essere mantenuto alla temperatura di -18° C.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dalla Legge.

I prodotti non dovranno presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Gli alimenti surgelati e/o congelati forniti potranno essere:

- verdure (zucchine, carciofi, spinaci, asparagi, biette, cavolfiori, carote fagiolini, fagioli, piselli, finocchi, minestrone);

- pesce.

8. CONSERVE

◆ Conserve animali

◆ Tonno

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

R.D. 07.07.1927 n. 1548

R.D. 27.06.1929 n. 1427

D.M. 21.03.1973

D.L. 25.01.1992 n. 108

D.L. 27.01.1992 n. 109

Reg. CEE n. 1536/92

Il tonno verrà fornito confezionato, sott'olio o al naturale, in contenitori in banda stagnata.

9. SALUMI

Le carni fresche o comunque preparate dovranno sottostare alle normative vigenti ed ai regolamenti sanitari per la vigilanza delle carni (vedasi CARNI).

La normativa (O.M. 14.02.1968) prevede l'indicazione della data di produzione su tutti i prodotti contenenti carni suine non cotte.

◆ **Prosciutto crudo**

Prosciutto crudo di 1. qualità. aspetto

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;

- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione; Conservanti Assenti.

Caratteristiche del prodotto:

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste - CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il prodotto dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura.

Imballaggio

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti

◆ **Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto fornito sarà senza polifosfati aggiunti.

Il prodotto dovrà essere confezionato in idoneo materiale e dovrà essere munito di regolare etichettatura.

10. FRUTTA ED ORTAGGI

◆ **Verdure surgelate/congelate**

Vedasi Alimenti surgelati/congelati

11. SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

D.P.R. 18.05.1982 n. 489

D.M. 07.05.1992 n. 399/R

D.L. 27.01.1992 n. 109

D.M. 16.06.1997 n. 312

Saranno forniti nelle varietà di pera, pesca, albicocca, mela in confezioni monodose di vetro o cartone.

12. SALE

Si intende sale alimentare. Verrà fornito sale fino e sale grosso in confezioni da kg. 1 o kg. 10. Verrà fornito, a richiesta, sale alimentare con iodio. Il prodotto sarà conforme alla legislazione vigente (D.M. 01.08.1990 n. 255, D.M. 10.08.1995 n. 562).

13. ZUCCHERO

Il prodotto sarà conforme alla Legge 31.03.1980 n. 139.

Verrà fornito in confezioni sigillate da 1 kg conformi al D.L. 27.01.1992 n. 109. A seconda delle necessità potrà essere fornito zucchero semolato, zucchero di canna.

14. ACETO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

D.P.R. 12.02.1965 n. 162

Legge 09.10.1970 n. 739

Legge 02.08.1982 n. 257

Legge 06.06.1986 n. 258

D.L. 27.01.1992 n. 109

Verrà fornito aceto di vino, aceto di frutta in confezioni originali e sigillate.

15. MARMELLATE

Le marmellate, le confetture e le gelatine dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

D.P.R. 08.06.1982 n. 401

D.M. 07.05.1992 n. 400/R

Verranno fornite nelle varietà di frutta richieste.

Le confezioni potranno essere da kg. 2,5 in contenitori in banda stagnata, da gr. 700 in contenitori di vetro e da gr. 30 (monoporzioni).

16. MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

Legge 12.10.1982 n. 753 e successive modifiche.

Verrà fornito miele millefiori o con indicazione dell'origine vegetale o floreale.

17. CACAO E CIOCCOLATO

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dalla seguente legislazione:

Legge 30.04.1976 n. 351

D.P.R. 18.05.1982 n. 490

◆ Cacao

Verrà fornito cacao in polvere, cacao in polvere zuccherato.

◆ Cioccolato

Verrà fornito cioccolato al latte, cioccolato extra in tavolette

18. PREPARATI PER BRODO

I prodotti sono regolamentati dalla seguente legislazione:

D.P.R. 30.05.1953 n. 567

Legge 29.12.1990 n. 428

C.M. 18.01.1992 n. 139

D.L. 27.01.1992 n. 109

Verrà fornito, a seconda delle necessità, estratto di carne, estratto per brodo, dadi per brodo e condimenti.

19. GELATI

Dovranno rispondere ai requisiti della seguente legislazione:

Legge 30.04.1962 n. 283

O.M. 11.10.1978

O.M. 13.12.1978

D.L. 27.01.1992 n. 109

Verrà fornito gelato industriale in confezioni monodose o in vaschette pluriporzioni..

20. PASTE E RISI ALIMENTARI

◆ Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD CHIMICO-FISICI

Umidità 12.5% max

Ceneri 0.70 - 0.85 %

Sostanze azotate 10.5 % min.

Acidità 4 max

Cellulosa 0.20 - 0.45 %

CARATTERISTICHE GENERALI

Sapore e odore gradevole

Colore giallo ambrato

Aspetto uniforme, traslucido

Impurità assenti

Imperfezioni assenti

Corpi estranei assenti

Tale pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62 • D. M. 27/09/67
- Legge n. 580 del 04/07/67 • D. M. 21/03/73
- D.P.R. n. 327 del 26/03/80 • D. M. n. 140 del 24/05/90
- D. L. n. 108 del 25/01/92 • D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- Circ. Min. Sanità n. 32 del 03/08/85
- Circ. Min. Sanità n. 131149/R del 02/11/92

♦ **Riso parboiled**

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

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

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

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58 • D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 20/07/72 • D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. M. 27/04/70

21. LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali fagioli borlotti e lenticchie in confezioni originali.

Tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI:

Muffe assenti

Insetti assenti

corpi estranei assenti

Essiccazione uniforme

Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 2 mese alla data di consegna. Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione

- la ditta produttrice e confezionatrice
- peso netto
- l'indicazione "da agricoltura biologica"
- il nome per esteso dell'ente controllore

22. VEGETALI.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. I prodotti da fornire sono :

- Fagiolini extra fini
- Piselli finissimi
- Finocchi
- Minestrone (composto da almeno 8 qualità di verdure)
- Spinaci
- Biete/erbette

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

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

23. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Per tutti i prodotti l'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto di produzione
- i codici che identificano il paese produttore, l'ente controllore, l'azienda produttrice, codice del prodotto

◆ Frutta fresca

La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti devono avere i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- essere esenti da difetti
- avere grammatura e calibratura come richiesta
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo
- essere omogenei ed uniformi
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari
- essere privi di umidità esterna anomala
- essere privi di odore e/o sapore estranei

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

Per quanto riguarda il calendario, si riporta a titolo indicativo, quanto segue:

settembre: uva, mele, pere, prugne, banane

ottobre: uva, mele, pere, banane, kiwi

novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, mapo, banane, kiwi

marzo/aprile: mele, pere, arance, banane, kiwi

maggio/luglio: mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

♦ Mele e pere da tavola

Tali frutti dovranno essere sufficientemente sviluppati da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Le mele e le pere da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Tuttavia possono essere ammessi :

- leggeri difetti di forma
- leggeri difetti di sviluppo
- leggero difetto di colorazione
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm².

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro minimo richiesto è il seguente : mele ⇒ 60 mm pere ⇒ 55 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto
- origine del prodotto
- categoria
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi .

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

♦ Agrumi

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

Gli agrumi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente : limoni ⇒ 45 mm arance ⇒ 53 mm mandarini ⇒ 45 mm

clementine ⇒ 35 mm mapo ⇒ 35 mm

Gli agrumi devono essere confezionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

• Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale:

- natura del prodotto
- designazione delle varietà per le arance
- designazione del tipo per le clementine
- origine del prodotto
- categoria e calibro

◆ **Pesche**

Le pesche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le pesche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente : pesche ⇒ da 51 mm a 56 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

- natura del prodotto
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

◆ **Albicocche**

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le albicocche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente : albicocche ⇒ 30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto

- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1108/91

◆ **Prugne**

Le prugne devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le prugne da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :Varietà a frutti grossi ⇒ 34 mm Mirabelle e susine di Dro
⇒ 20 mm Altre varietà ⇒ 28 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

◆ **Uva da tavola**

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Le uve da tavola da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocino né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente : Uva di serra ⇒ 250 gr Uva di campo ⇒ 150 gr (acino grosso) Uva di campo ⇒ 100 gr (acino piccolo)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "uva da tavola",
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1730/87

◆ Kiwi

I kiwi (denominati anche "Actinidia") devono essere stati raccolti con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

I kiwi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

→ lieve difetto di forma

→ lieve difetto di colorazione

→ difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²

La calibratura è determinata dal peso dei frutti: ⇒ 70 g

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

- natura del prodotto
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo: Regolamento CEE n. 410/90

◆ Banane

Le banane da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti

→ lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente: lunghezza minima ⇒ 14 cm grado minimo ⇒ 27 mm

In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2° categoria.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente banane di origine e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le banane devono essere confezionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti.

Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

- natura del prodotto
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- paese d'origine e, per i prodotti comunitari la zona di produzione
- categoria, peso netto e calibro espresso dalla lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2257/94

♦ Kaki

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce ; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

24. ACQUA

Acqua minerale naturale

25. VERDURA

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali:

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

♦ Carote

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- non essere legnose
- essere prive di evidenti impurità
- non essere biforcute e essere sprovviste di radici secondarie

Le carote da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità. Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "carote in mazzo" o "carote", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto e categoria

♦ Cipolle

Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere

- lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza

Le cipolle da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere :

- resistenti e compatti
- non germogliati
- privi di stelo vuoto e resistente
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di ciuffo radicale

Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto
- origine del prodotto
- categoria
- peso

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2213/83

♦ Agli

Gli agli da fornire devono essere di 1a categoria e devono essere :

- interi,
 - di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,
 - con diametro minimo di 30 mm. ;
- inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche minime.

Devono essere :

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare :

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Per i prodotti presentati in imballaggio, all'esterno di ogni collo devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore

- natura del prodotto
- varietà o tipo commerciale
- origine del prodotto
- categoria
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Riferimento legislativo : Regolamenti CEE n. 10/65 e n. 918/78

♦ **Sedano**

I sedani da fornire devono essere di 1a categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte :

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi : grossi \Rightarrow più di 800 g medi \Rightarrow da 500 a 800 g piccoli \Rightarrow da 150 a 500 g

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

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

• Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale

- natura del prodotto
- origine del prodotto
- categoria
- calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

♦ **Zucchine**

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- \rightarrow lievi difetti di forma
- \rightarrow lievi difetti di colorazione
- \rightarrow lievi difetti cicatrizzanti della buccia

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

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto
- origine del prodotto
- categoria
- Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1292/81

♦ **Pomodori**

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- di aspetto fresco
- I pomodori da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide
- leggerissime ammaccature

Il calibro richiesto per i pomodori è il seguente : tondi e costolati ⇒ 35 mm oblungi ⇒ 30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto
- origine del prodotto
- categoria
- calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 778/83

♦ **Patate**

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- essere immuni da virosi, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto
- origine del prodotto
- categoria

♦ **Insalata**

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani

- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

Le insalate da fornire devono essere di 1ª categoria, essere di buona qualità.

Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere :

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato ; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo : lattughe \Rightarrow 150 g (in campo pieno)

lattughe \Rightarrow 100 g (in serra) lattuga tipo iceberg \Rightarrow 300 g (in campo pieno) lattuga tipo iceberg \Rightarrow 200 g (in serra) indivie, ricce, scarola \Rightarrow 200 g (in campo pieno) iceberg in serra \Rightarrow 150 g (in serra)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto
- origine del prodotto
- categoria
- pezzatura (peso minimo a cespi) o numero dei cespi

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 79/88

♦ **Erbette - Coste**

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

♦ **Finocchi**

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume
- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità , esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi :

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

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm.

Le verdure potranno essere fornite anche surgelate e/o congelate.

26. PRODOTTI VARI

Pomodori pelati

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)

CARATTERISTICHE GENERALI

colore: rosso vivo, uniforme

odore e sapore: caratteristici

forma e struttura del frutto: consistenti, simili al frutto fresco

necrosi e parassitari: assenti

residuo secco al netto sale aggiunto: < 5 %

marciumi: max. 1%

frammenti di buccia: assenti

corpi estranei: assenti

corpi vegetali estranei: assenti

NaCl sul secco: max 0.35%

NaCl su prodotto finito: max 0.12%

Howard Mould sul frullato: < 35%

residuo ottico sul frullato: 6.5 +/- Brix

Filth test: negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- la ditta produttrice e confezionatrice
- peso netto
- il nome per esteso dell'ente controllore

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 96 del 10 marzo 1969 • D.P.R. n. 428/75
- D.P.R. n. 327/80

N.B. Le normative citate nel presente capitolato possono essere state modificate o integrate da norme successive.