

ALLEGATO 1) AL CAPITOLATO

COMUNE DI MORBEGNO

ELENCO TABELLE MERCEOLOGICHE

ELENCO TABELLE MERCEOLOGICHE

1) Farina Bianca tipo "0" e Tipo "00" in confezioni da 1 kg.

Farina di grano tenero avente le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture, devono riportare la data di scadenza.

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

2) Farina di mais per polenta.

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare la indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

3) Pane comune

Prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", con le aggiunte indicate dalla vigente legge. La pezzatura richiesta è intorno a gr. 50 di peso da cotto. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o altri additivi non consentiti.

4) Pasta di semola di grano duro vari formati.

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

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

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

Per ogni tipo di pasta si chiede quindi di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

- a) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:
- tempo di cottura;
 - resa, cioè aumento in peso durante la cottura e l'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
 - grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
 - capacità di trattenere i condimenti.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

5) Riso.

Deve essere conforme alla legge.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

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

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

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: superfino

Tolleranze consentite:	grani spuntati	5%
	grani striati rossi	3%
	deformità naturali e impurità varietali	10%
	(max impurità varietali	5%)

	rotture	5%
Tolleranze di corpi estranei:	sostanze numerali o vegetali non tossiche	0,01%
	sostanze vegetali commestibili	0,10%
Lunghezza:	lungo 6,80 mm.	
Forma:	semiaffusolata	
Groschezza:	grosso/larghezza 2,80 mm	
Perlatura:	centro laterale	
Striscia:	allungata	
Dente:	normale	
Sezione:	tondeggiante	
Tempo di gelatinizzazione:	17'58"	
Tempo cottura:	basso < 18'	
Resa cottura:	3,92 (volume)	
Sostanze perse alla cottura:	10,35%	

6) **Olio d'oliva**

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto assolutamente perfetto, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1 grammo per 100 grammi.

Il confezionamento deve essere in contenitori metallici da lt. 5 o da lt. 1 in bottiglie di vetro e l'etichettatura deve essere confacente alla legge.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni e altro.

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

7) **Aceto di vino bianco**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungergli acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglia di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR vigente.

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

8) **Sale marino grosso e fino iodato in confezioni di 1 kg.**

In coerenza con le indicazioni del Ministero della Sanità (campagna per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio), per l'uso da tavola, si raccomanda l'acquisto di sale iodato/iodurato di cui dal D.M. 10 agosto 1995, n° 562. Il prodotto dovrà essere ottenuto aggiungendo al sale alimentare iodato di potassio oppure iodato di potassio e ioduro di potassio in modo da garantire un tenore di iodio di 30 mg. Per kg.

Il potassio ioduro ed il potassio utilizzati devono rispondere ai requisiti di cui alla Farmacopea Ufficiale Italiana.

9) **The e camomilla in buste filtro.**

- The: si richiede The di Ceylon, privo di impurità e sostanze estranee;
- Camomilla: si richiede camomilla tipo "prima", capolini sfatti massimo 30% del prodotto, di recente raccolta e produzione.

10) **Zucchero semolato.**

Il prodotto deve essere conforme alla legge;

Il contenuto di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg;

Le confezioni devono riportare la legge che disciplina tale prodotto:

- 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.

11) Fette biscottate e zuccherate.

Devono essere in conformità al D.P.R. vigente. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Le convenzioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. e non devono presentare difetti.

12) Merendine dolci preconfezionate.

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Le merendine devono essere in monoporzione, dal peso variabile dai 20 ai 40 gr. circa; devono essere costituiti da un interno tipo grissino, cereale espanso o fioccolato, wafer o biscotto ricoperto, oppure contenere un ripieno.

13) Biscotti a pasta dura e semidura.

Seguono le indicazioni generali (vedi merendine).

I biscotti devono essere, di peso intorno ai 20-25 gr. cad. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, materie grasse, uova, latte, polvere lievitante. Le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali. Non sono accettati additivi antiossidanti. Sono ammessi gli aromi naturali.

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

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. I biscotti non devono presentare, in modo diffuso difetti tipo:

- presenze di macchie;
- spezzature e tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapori e odori anormali.

14) Pomodori pelati.

Devono possedere i requisiti minimi previsti per legge.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, e ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, 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 vigente, ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dai Decreti Legislativi vigenti.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE BOVINE-SUINE

15) Carne di bovino adulto fresco refrigerato, confezionato sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- l'etichetta deve riportare il numero del macello riconosciuto CEE: S per sezionamento, M per macellazione;
- i tagli dovranno essere di prima qualità e, con riferimento alla classificazione commerciale CEE, provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi:
 - categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o E (manza);
 - conformazione U = ottima (profili dell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R = buona (profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono);

- stato di ingrassamento corrispondente al livello 2 = scarso (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).
 - deve essere specificata la provenienza della carne;
 - devono essere dichiarate la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
 - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
 - deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
 - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. relativo, con 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.
- 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.
- Porzionata confezionata sottovuoto. Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.
- Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.
- Le carni devono essere tolte dalla confezione almeno un'ora prima della loro preparazione per ossigenarle, altrimenti potrebbero presentare sapore ed odore sgradevole.
- I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.
- Definizione di scarto: lo scarto 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.
 - i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- Anche se porzionate, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, la carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.
- Tagli richiesti del quarto posteriore: noce, fesa, fetta di mezzo, scamone, magatello.
- Tagli richiesti del quarto anteriore: reale.

16) Carne di vitello fresco refrigerato confezionato sotto vuoto.

Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- la carne deve essere di prima qualità, proveniente da animali maschi o femmine, di peso vivo non superiore a 300 kg, nutriti ed ingrassati esclusivamente a latte, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine;
 - non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
 - la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente di odore latteo;
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante o dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
- Tagli richiesti del quarto posteriore: noce, fesa, fetta di mezzo, scamone, magatello;
- Tagli richiesti del quarto anteriore: reale.

17) Suino in confezioni sottovuoto.

Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- La lonza deve essere ottenuta dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privato del grasso e di altre parti muscolari.
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi di legge;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportato secondo le disposizioni di legge con temperature tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

18) Fuselli di pollo e sovracosce di pollo

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti. Devono essere prodotte conformemente alle disposizioni del DPR 10 dicembre 1997 n° 495 e, con riferimento al Reg. CEE 1906/90, e appartenere alla classe A.;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra i -1°C e +4°C (DPR 327/80);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;

caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
 - non deve presentare ecchimosi, colorazione anormale, tagli o lacerazioni;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
 - non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
 - le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature né trasudato;
 - le cartilagini dell'articolazione devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto previsto per legge e in particolare;
- data di confezionamento;
 - nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
 - i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
 - le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente puliti e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

19) Petto di pollo senz'osso da gr. 350 circa

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C +4°C (DPR 327/80);
- devono appartenere alla classe A secondo il reg. CEE;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azioni di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiale per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Per le caratteristiche si richiama quanto già detto per i fuselli e le cosce di pollo.

20) Fesa di tacchino maschio

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (DPR 327/80);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azioni di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;

Caratteristiche:

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

Confezionamento:

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

21) Coniglio intero.

Possono essere acquistati conigli interi o disossati, provenienti da stabilimenti nazionali riconosciuti, recanti il Marchio di qualità coniglio italiano, regolamento sottoposti a bollatura sanitaria e prodotti nel rispetto delle disposizioni del DPR 30 dicembre 1992 n° 559. Ogni coniglio deve essere spellato, di pezzatura media intorno ai 2 kg di peso.

riportare la data di confezionamento;

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

22) Uova di categoria "A" gr. 55/60

Si dovranno acquistare uova fresche di allevamento all'aperto di categoria A, delle categorie di peso 1 (da 70 a 75 gr) e 2 (da 65 a 70 gr) provenienti da centri di imballaggio nazionali autorizzati ai sensi del Regolamento (CEE) del Consiglio n° 1907/90 del 26 giugno 1990 e successivi regolamenti di applicazione. In confezioni originali non manomissibili. Devono presentarsi pulite, asciutte ed esenti da odori estranei; l'albume deve essere esenti da corpi estranei di qualsiasi natura. Devono essere regolarmente etichettate e dovranno riportare la data di esposizione.

Di allevamento all'aperto (meglio se estensivo) o di galline allevate a terra, con le seguenti caratteristiche merceologiche:

- guscio morbido e pulito, fresco come vellutato, visto in trasparenza risulta trasparente di una tinta rossa uniforme più scura nel mezzo, la camera d'area ha contorno indeciso dal diametro minore di un centimetro, l'albume è quasi incolore e fluido nella parte esterna, mentre è globoso nella parte interna;
- deve mantenersi nelle suddette condizioni sino a circa 10 gg.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto di colesterolo e in trigliceridi totali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo e aggiornato.

Le uova devono essere confezionate in imballaggi recanti su uno dei lati esterni in lettere chiaramente visibili e leggibili:

- nome e indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
 - numero distintivo del centro di imballaggio;
 - categoria di qualità;
 - numero di uova imballate;
 - data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinaggio;
 - riferimento al sistema di allevamento.
- La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

- Le uova fresche devono essere utilizzate esclusivamente se verranno sottoposte a cottura.
 - Per l'eventuale preparazione di prodotti a base d'uovo crudo, devono essere acquistate uova pastorizzate in confezioni originali e prodotte secondo le norme vigenti.
- La conservazione delle uova deve avvenire in frigorifero, evitando promiscuità con altri alimenti.

23) LATTE e Derivati: Formaggi freschi e stagionati, comuni, d'origine e tipici - burro D.P.R. 14/10/97 n° 54 Ord. Ministero della Sanità 11/10/78 e 07/12/93.

Tutti i prodotti dovranno essere provvisti di bollatura sanitaria con le modalità indicate dal Capitolato IV dell'Allegato C del medesimo DPR 54/97.

Si raccomanda di prediligere prodotti a Denominazione di Origine Protetta e tradizionali. I formaggi a DOP al momento della consegna dovranno essere marchiati e presentare le caratteristiche tipiche descritte nei relativi disciplinari di produzione mentre i prodotti tradizionali dovranno soddisfare i requisiti descritti nelle apposite schede degli elenchi regionali (DM 8 settembre 1999, n° 350)

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura fra 0° e 4°C.

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

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, di materiale idoneo;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza

24) FONTINA (DPR 30 ottobre 1955 n° 1269)

Latte - di vacca, intero;

Zona di produzione - territorio della regione autonoma della Valle d'Aosta;

Periodo di maturazione - 3 mesi;

Forma - cilindrica, scalzo basso leggermente concavo, facce piane o quasi piane;

Crosta - compatta, sottile, spessore di circa 2 mm;

Pasta - elastica, piuttosto molle, occhiatura scarsa, colore leggermente paglierino;

Sapore - dolce caratteristico;

Grasso - minimo 45% s.s.

25) Parmigiano Reggiano (DPR 30 ottobre 1955 n° 1269, DPR 15 luglio 1983, DPR 9 febbraio 1990)

Formaggio semigrasso, stagionato, colore della pasta:

- da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta:
- fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta:

- minutamente granulare frattura a scaglie;

- occhiatura minuta appena visibile;

spessore della crosta circa 6 mm: grasso minimo s.s. 32%.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare staphylococcus aureus superiore a 100/g., né muffe superiori a 100/g.

Si richiede la percentuale di grasso sul secco e sul tale quale.

26) TALEGGIO (DPR 15 settembre 1988 e DM 9 settembre 1994)

Latte - di vacca, intero;

Stagionatura - 40 giorni;

Forma - parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto, facce piane;

Crosta - sottile e morbida, rosata;

Pasta - unita, colore da bianco a paglierino;

Sapore - caratteristico, leggermente aromatico;

Grasso - minimo 48% s.s.

27) BITTO (DM 19 aprile 1995)

Latte - di vacca, intero, eventuale aggiunta di latte caprino;
Zona di produzione - intero territorio della provincia di Sondrio e alcuni comuni dall'Alta Valle Brembana (Provincia di Bergamo);
Maturazione - almeno 70 giorni;
Forma - cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo concavo a spigoli vivi;
crosta - compatta di colore giallo paglierino, spessore fra 2 e 4 mm;
Pasta - struttura compatta, colore dal bianco al giallo paglierino, occhiatura rada ad occhio di pernice;
Sapore - dolce, delicato, intenso se il formaggio ha subito maturazione prolungata o è prodotto con aggiunta di latte caprino;
Grasso - minimo 45% s.s.;
Umidità media a 70 giorni - 38%

28) Mozzarella fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotte a partire da solo latte vaccino fresco e pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sullo SS.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Il peso medio di ogni mozzarella deve essere intorno ai 100 gr. ognuna deve essere confezionata in carta alimentare e deve riportare in etichetta la data di produzione e la data di scadenza.

Le mozzarelle devono essere ulteriormente confezionate in vaschetta contenente latticello.

Sia la carta di avvolgimento della singola mozzarella che la vaschetta di contenimento, devono riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza,

Si richiedono i seguenti limiti batteriologici:

esterichia coli non superiore a 10/g;

stapyllococcus aureus non superiore a 100/g.

29) Formaggio "Valtellina Casera"

Riconoscimento DOC Decreto 19/04/95, (Riconoscimento DOP regolamento (CE) 1263/96).

Caratteristiche:

- Ingredienti: latte, caglio, sale;
- forma: cilindrica regolare, con superfici piane e scalzo diritto;
- dimensioni: diametro delle facce variabile da 30 a 45 cm; altezza dello scalzo variabile da 8 a 10 cm;
- aspetto esterno: crosta compatta di colore giallo paglierino, di spessore compreso da 2 e 4 mm;
- pasta: elastica, con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine, colore variabile dal bianco al giallo paglierino, secondo il periodo di produzione e di stagionatura;
- sapore: dolce, caratteristico con particolare aroma.

Il grasso sulla sostanza secca: maggiore del 34% - Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 70 gg.

30) Formaggio "Latteria"

Ingredienti: latte, caglio, sale.

La forma deve essere cilindrica regolare, con superfici piane e scalzo diritto; le dimensioni diametro delle facce variabile da 30 a 40 cm., l'altezza dello scalzo variabile da 8 a 12 cm.

Aspetto esterno: crosta compatta di spessore compreso tra 2 e 4 mm., con un leggero velo di muffa.

La pasta è morbida, con occhiatura sparsa, colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda del periodo di produzione e stagionatura.

Il sapore è dolce, caratteristico con particolare aroma.

Il grasso sulla sostanza secca deve essere maggiore del 40%, il tempo di stagionatura non inferiore a 35 gg.

31) SCIMUDIN (o formaggella)

Latte - intero, vaccino, caprino o misto; crudo o pastorizzato (il fornitore dovrà dichiarare le caratteristiche del latte di partenza);

Zona di produzione - Valtellina;

Stagionatura - breve, 10 - 30 giorni;

Forma - cilindrica, regolare, scalzo convesso;

Crosta - leggera, liscia, sottile, leggermente ammuffita, colore bianco grigiastro;

Pasta - molle, più cremosa nel sottocrosta, occhiatura piccola e regolare, colore biancastro con sfumature paglierine;

Sapore - leggermente dolce, latteo, più sapido nel sottocrosta, con retrogusto amarognolo;

Odore - delicato, con una nota di bosco.

32) Latte UTH a lunga conservazione intero.

ai sensi della legge in vigore.

In confezioni da 1 lt e 0,5 lt in cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge. Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale. I limiti tollerati per la carica batterica devono essere conformi a quanto stabilito dall'ordinanza ministeriale in vigore.

33) Yogurt alla frutta.

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per legge.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C. (DPR 327/80)

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogeneo al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse. Confezioni da gr. 125. Il tempo che deve intercorrere tra la data di scadenza e la data di consegna deve essere di 15 gg.

34) Burro di qualità.

Prodotto unicamente con la crema di latte vaccino in panetti con grammatura varia.

Il burro deve rispettare i seguenti limiti batteriologici:

- Coliformi inferiori a 10 gr.;
- staphilococcus aureus inferiore a 100 /gr;
- muffe inferiore a 100/gr.
- Listeria monocytogenes assente in gr. 1
- Salmonella spp. Assente in 25 gr.

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

Il trasporto del burro deve avvenire secondo quanto stabilito dalla legge (+1C° e +6°C) e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.

35) Budino

Budino pronto al cioccolato, Creme Caramel, vaniglia.

Si richiede un budino al latte e cacao, o creme caramel o vaniglia, con data di scadenza "consumare preferibilmente entro"

Ingredienti budino al cioccolato:

- latte scremato;
- zucchero;
- amido di mais;
- amido modificato;

- addensante carragenina.

Ingredienti budino creme caramel:

- latte parzialmente scremato;
- zucchero caramellato;
- amido di mais;
- tuorli d'uovo;
- amido modificato;
- addensante carragenina,
- aromi.

Ingredienti budino alla vaniglia:

- latte parzialmente scremato;
- tuorli d'uovo;
- amido di mais;
- amido modificato,
- addensante carragenina;
- estratto di bacche di vaniglia;
- aromi.

La grammatura richiesta è intorno ai 125 gr.

36) Gelato da passeggio.

Il gelato in coppette deve essere di peso variabile a gr. 50.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono:

- latte intero o scremato;
- zucchero;
- burro o olio vegetale;
- panna;
- uova;
- yogurt;
- polpa di frutta;
- succo di frutta;
- addensanti;
- aromi naturali;
- coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Per le coppette si richiedono i seguenti gusti, vaniglia e cioccolato, solo yogurt, solo banana, limone e cioccolato.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

Il prodotto offerto deve essere corredato da analisi bromatologica e di certificato analitico non anteriore a mesi 3 dalla data di presentazione dell'offerta, in cui siano descritte le cariche batteriche presenti nel prodotto, le quali devono rientrare nei limiti dell'O.M.

Per ogni prodotto offerto deve essere dichiarato quanto in etichetta.

37) Bresaola di Valtellina

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

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

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 25 gg.: non deve rivelarsi all'assaggio sapore di carne di pesce per incompleta stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati in etichetta e i residui non devono superare le quantità stabilite dalla normativa vigente.

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

La consistenza deve essere, soda, senza zone di rammollimento.

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

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

I grassi devono essere il 2-4%.

La bresaola deve presentare consistenza, aroma odore e colori tipici, non deve presentare difetti esterni ed interni di origine battericida o derivanti da tecnologia non corretta.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il bovino ricavato dalla coscia di bovino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme alle norme.

Il peso non deve superare i 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettuali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce, e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore iridiscente, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla legge.

38) **Prosciutto cotto.**

Il prosciutto cotto deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati né lattati, conformemente al D. Lgs. 537/92.

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

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta allumata o altro ai sensi di legge, all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di sgrassato sfatto, né di odori sgradevoli.

Deve essere prevista la fornitura di prosciutti interi con ancora 60 giorni alla data di conservazione, il peso può variare da 6 o 9 Kg.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti:

- picchiettatura indice di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili;
- inverdimento da lattobacilli;
- mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce senza accentuazioni da esaltatori di sapidità;

- non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

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

Il grasso bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata presenza di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

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

39) **Prosciutto crudo di Parma**

Deve essere conforme al Decreto Legislativo in vigore e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura non inferiore a 12 mesi, farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (O.M. 14 febbraio 1968) . Il prodotto deve rappresentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili.

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

Non deve 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 e sapore di rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge.

Il peso non deve essere inferiore a 7 kg, normalmente compreso fra 8 e i 10 kg.

- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede la composizione del prosciutto offerto, i residui degli additivi aggiunti, la durata della stagionatura.

40) **Prodotti Surgelati.**

Caratteristiche.

Condizioni generali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità a quanto stabilito dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n° 110.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da legge vigente.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Gli alimenti surgelati, in base al D.L., devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

L'etichettatura deve riportare quanto previsto dal D. Lgs. 109/92.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge, così come sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di legge.

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 essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

Dal momento della surgelazione (che deve avvenire nel più breve tempo possibile) 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.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco già scongelato.

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazioni profonda.

Il test di rancidità deve essere negativo.

41) **Prodotti congelati - caratteristiche**

Dovranno essere ottenuti nel rispetto delle disposizioni del D. Lgs. 30 dicembre 1992 n° 531 e successive modifiche, da stabilimenti riconosciuti, e della disposizioni del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 530 per i molluschi bivalvi vivi.

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto previsto per legge:

- prodotti della pesca: -18°C
- burro e altre sostanze grasse: -15°C
- gelati (esclusi quelli alla frutta): -15°C
- carni: -12°C
- altri alimenti: -10°C

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto per legge.
Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco già scongelato.

42) **Merluzzo in filetto**

Filetti di merluzzo:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- diliscati cioè completamente privati dalle spine;
- in mattonelle le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

43) **Filetti di platessa congelata**

Il pesce congelato.

- deve essere in buono stato di conservazione;
- deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- deve essere completamente diliscato e completamente spellato.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- pelle o residui di pelle;
- lische o residui di lische;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

TMA (trimetilamina) 1 mg/100 gr

TUN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 gr.

Parametri fisici:

glassatura 20%, calo peso 30%

deve essere conforme alla normativa vigente.

44) **Bastoncini di merluzzo porzionati e impanati.**

Bastoncini di merluzzo da gr. 30, impanati con pan grattato, non prefritti, privi di additivi.

45) **PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI**

Caratteristiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, non devono essere presenti colorazione anomale o sostanze o corpi estranei, né insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione di roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non spuntate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti per legge;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi;
- le patate non devono essere prefritte né additivate in alcun modo.

46) **Verdure miste per minestrone**

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

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

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate: 25% +/- 3%	piselli: 10% +/- 3%
carote: 17% +/- 3%	porri: 4% +/- 3%
pomodori: 9% +/- 3%	sedano: 4% +/- 3%
fagiolini: 8% +/- 3%	cavolfiori: 4% +/- 3%
borlotti: 7,5% +/- 3%	prezzemolo: 0,5% +/- 3%
zucchine: 6,5% +/- 3%	basilico: 0,5 +/- 3%

47) **Spinaci**

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra e il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

48) **Fagiolini fini**

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

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

49) Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

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

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

50) Pisellini fini.

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli “poco difettosi” i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiore al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti “ad elevato grado di tenerezza” i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

51) ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1^

Disposizioni generali relative alla qualità:

Gli ortaggi devono essere:

- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugato dopo l’eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odore e/o sapori estranei;
- privi di attacchi di roditori e da insetti;
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco.

Disposizioni generali relative alla classificazione.

Gli ortaggi devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla 1^ di appartenenza; sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura.

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all’interno dell’imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne od interne al prodotto, gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

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

- a) identificazione: imballatore e/o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) e se del caso, l'indicazione "ottenuti in cultura protetta".

In applicazione al Regolamento CEE, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

52) **Carote.**

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
 - pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
 - prive di odori e sapori anormali;
 - prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.
- Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Classificazione e tolleranza.

Categoria 1°.

Le carote di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti; una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. E' ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 centimetro nelle carote lunghe sino a 8 centimetri, ed un massimo di 2 centimetri per le carote che superano gli 8 centimetri di lunghezza.

Tolleranze:

- a) di qualità: è tollerato in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
 - b) di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.
- Le tolleranze di qualità ed il calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15%.

Calibrazione:

Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso delle foglie. La calibrazione deve essere effettuata come segue:

- 1) per le carote novelle a varietà piccole:
 - il calibro minimo è fissato in 10 millimetri di diametro o 8 grammi di peso;
 - il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso;
- 2) per le carote a radice grande:
 - il calibro minimo è fissato in 20 millimetri di diametro o 50 grammi di peso.

Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso.

PRINCIPALI DIFETTI

Lignificazione - la parte interna si arricchisce di lignina divenendo poco meno digeribile, il fenomeno è riscontrabile più frequentemente nelle carote di grandi dimensioni, soprattutto se raccolte in ritardo, e si può riconoscere per il fatto che la corteccia esterna si separa dalla porzione centrale con facilità, inoltre, tagliando trasversalmente la radice, la sezione presenta colorazione più chiara, tendente al giallo, al centro rispetto all'anello esterno che mantiene il tipico colore arancione.

Marciume lanoso - interessa le radici sottoposte a lavaggio ed è dovuto ad alcune muffe che, in presenza di elevata temperatura e umidità, trovano condizioni ottimali per svilupparsi formando una lanugine di colore grigiastro.

53) **Insalate**

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, perché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Classificazione e tolleranze.

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
 - consistenti;
 - non aperte;
 - esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da altri difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
 - esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
 - di colorazione normale in rapporto alla varietà.-
- le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato;
- le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Pezzatura

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

- A) peso minimo:
- 1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr al cespo;
 - 2) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarola coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 kg. ogni cento cespi, cioè 200 gr al cespo.

54) Pomodori

I pomodori devono essere:

- interi, sani cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di altre impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

Classificazione e tolleranze.

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche tipiche della loro varietà.

Rispetto ai frutti classificati nella categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciate causate dal sole o da trattamenti.

Tolleranze.

- a) di qualità: è tollerato in ciascun collo, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II°, con una massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzante;
 - b) di calibro: come per la categoria EXTRA.
- L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o in peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

Calibrazione

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi

ad arrivare da 77 millimetri inclusi a 87 millimetri esclusi.

Il calibro minimo è fissato a 35 millimetri.

La calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra, mentre è facoltativa per la categoria I°, e II°.

I pomodori costoluti della categoria di calibrazione 77-87 non possono essere classificati nella categoria Extra.

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.

Immaturità - il colore della buccia e della polpa tende al verde anziché alla tipica colorazione rosso-rosata; il sapore risulta eccessivamente acido e pertanto poco gradevole. In alcuni casi, se il difetto non è eccessivo, i frutti raggiungeranno comunque la maturazione se lasciati a temperatura ambiente (20°), in luogo umido, per alcuni giorni.

Danni da shock - termico - interessano i prodotti raccolti in periodi particolarmente caldi (25 - 30° C) e successivamente esposti a basse temperature (intorno a 0° C); i frutti dapprima assumono una colorazione pallida, rosata o giallo paglierino, e successivamente marciscono.

Danni da gelo - interessano i prodotti esposti a bassa temperatura per periodi prolungati; i frutti assumono, in varie parti, un aspetto traslucido e successivamente, con il disgelo, perdono intensità di colore e sono destinati a marcire.

Peronospora - la superficie del frutto presenta macchie irregolari, verdastre o nerastre, più o meno diffuse che si estendono progressivamente; in corrispondenza delle aree interessate si instaurano, in breve tempo, fenomeni di marcescenza.

Marciume nero - l'alterazione ha inizio con la comparsa di chiazze tondeggianti, concave, di colore giallo-bruno, che si estendono progressivamente danneggiando l'intero frutto.

55) Patate.

La patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. 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 debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliamento incipiente (germogli ombra);
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono essere pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

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

PRINCIPALI DIFETTI

Marciume secco - si manifesta inizialmente con delle macchie scure sulla buccia in corrispondenza delle quali si creano degli infossamenti della superficie, in corrispondenza delle parti lesionate la polpa assume una colorazione e un aspetto sempre più arido e granuloso.

Cuore nero - sebbene l'aspetto esteriore della patata non manifesta alcun difetto al taglio la polpa presenta un annerimento centrale accompagnato talvolta da una cavità, l'alterazione è dovuta allo stoccaggio dei tuberi in ambienti poco aerati.

Danni di gelo - si verificano quando le patate vengono sottoposte a temperatura inferiore a 0° C; se tali condizioni di conservazioni hanno breve durata (poche ore) il danno è reversibile mentre se persistono (es. Per 1 - 2 giorni) i tuberi manifestano raggrinzimento della superficie esterna e indurimento della polpa che, al taglio, si presenta traslucida; dopo il ritorno a temperatura superiore a 0° C la polpa assume una colorazione nerastra.

Inverdimento parziale - sia la buccia che la parte superficiale della polpa presentano aree non eccessivamente estese di colore verde; tale difetto è correlato all'esposizione dei tuberi alla luce solare prima della raccolta (affioramento superficiale del terreno).

Inverdimento diffuso - la colorazione verde è maggiormente diffusa rispetto al caso precedente ed è dovuta all'esposizione dei tuberi alla luce dopo la raccolta. In entrambi i tipi di inverdimento le patate si arricchiscono di "solanina" un alcaloide tossico che può causare gravi disturbi gastroenterici e devono necessariamente essere eliminate.

Germogliazione - dalla superficie dei tuberi prendono origine germogli bianchi più o meno numerosi; le patate appaiono inoltre raggrinzite e molli. Man mano che i germogli si sviluppano o tuberi si arricchiscono di "solanina" e devono pertanto essere scartati dal consumo.

56) **Finocchi**

I finocchi devono essere:

- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

Categoria

Devono essere:

- con radici asportate con taglio netto alla base;
 - di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.
- Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lieve 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 .

Calibrazione

Diametro minimo 60 mm.

PRINCIPALI DIFETTI

Marciume del cuore - si manifesta con annerimento sia all'interno che all'esterno del grumolo; l'alterazione interessa gli ortaggi in pieno campo.

Spigatura - consiste in un eccessivo allungamento del grumolo, che si verifica verso la fine del periodo di raccolta e comporta un arricchimento del contenuto di lignina tale da rendere l'ortaggio difficilmente digeribile.

57) **Melanzane**

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;

- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odore e/o sapore estranei.
- Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
 - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

Categorie e Tolleranze

Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

Tolleranze

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessa nelle tolleranze di questa categoria.
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Calibrazione

la calibrazione è determinata:

- a) nel caso di calibrazione in funzione del diametro; il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm per le melanzane lunghe
- 25 mm per le melanzane globose;

- b) nel caso di calibrazione in funzione del peso:

il peso minimo è di 100 gr.

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 gr., con una differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenute in uno stesso imballaggio;
- oltre 500 gr. con una differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I[^].

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. Fuori.

PRINCIPALI DIFETTI

Imbrunimento interno - il centro della polpa assume una colorazione nerastra, talvolta accompagnata da lacune, e sapore sgradevole; il difetto si identifica tagliando trasversalmente il frutto.

58) Zucchine

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
 - di aspetto fresco;
 - consistenti;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
 - esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
 - esenti da cavità;
 - esenti da screpolature;
 - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
 - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odore e/o sapori estranei:
- Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;

- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categorie e Tolleranze.

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

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

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzanti della buccia.

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

Tolleranze.

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria II[^] o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superficie a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dei limiti massimi.

Calibrazione.

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla loro lunghezza;
 - sia dal loro peso;
- a) nel caso di calibrazione per lunghezza:
questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala:
 - da 7 a 14 cm incluso;
 - da 14 (escluso) a 21 cm incluso;
 - da 21 (escluso) a 30 cm;
 - b) nel caso di calibrazione per peso;
la seguente scala dovrà essere rispettata:
 - da 50 a 100 gr. incluso;
 - da 50 a 100 gr. incluso;
 - da 100 gr. (escluso) a 225 incluso;
 - da 225 gr (escluso) a 450 gr.

PRINCIPALI DIFETTI

Disfacimento della polpa - è dovuto all'esposizione dei prodotti, solitamente durante il trasporto, ad alta temperatura (oltre 30° C) e interessa principalmente la parte apicale del frutto in prossimità del peduncolo. Da quest'ultimo infatti trasudano piccole quantità di una sostanza liquida, che dapprima assume aspetto gommoso e successivamente causa perdita di lucentezza e di resistenza al prodotto; anche la polpa va incontro a rapido disfacimento.

Danni da gelo - sono dovuti all'esposizione dei prodotti a basse temperatura (intorno a 0° C); i frutti presentano esternamente zone dure e di colore intenso in corrispondenza delle quali la polpa assume aspetto traslucido; al disgelo i prodotti perdono consistenza divenendo inutilizzabili.

59) Frutta fresca di categoria 1[^]:

I frutti devono essere.

- interi senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapori estranei;
- privi di attacchi da roditori;

- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa;

Disposizioni generali relative alla classificazione:

i frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla categoria 1^a di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione:

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

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

Indicazioni esterne degli imballaggi:

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

- a) identificazione: imballatore o spedizioniere;
- b) natura del prodotto:
 - designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi;
 - denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, prugne e uva;
- c) origine del prodotto; paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione al Regolamento CEE, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - regime controllo CEE".

La frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice e il marchio di appartenenza.

60) Albicocche

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazione e tolleranze.

Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno dei seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento:

- lieve difetto di forma e di sviluppo;
- lieve difetto di colorazione,
- lieve ammaccatura;
- lieve bruciatura;
- lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata, non può superare 1 centimetro di lunghezza.

Tolleranze:

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche di categoria II°;
- b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

Calibrazione.

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza, la calibrazione è obbligatoria per le categoria Extra e I°, facoltativa per la categoria II°. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm di diametro. Per la categoria I° e, anche per la categoria II°, il calibro minimo è fissato a 30 mm di diametro.

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - la colorazione della buccia tende al verde; la polpa è dura, di sapore aspro e colore pallido. All'interno del nocciolo i semi sono ancora gelatinosi.

Verminatura - può essere riconoscibile per la presenza di un piccolo foro, talvolta accompagnato da escrementi della larva, sulla buccia in prossimità del picciolo; la polpa viene attraversata da una sottile galleria e assume una colorazione scura, accompagnata da sapore sgradevole, in prossimità del nocciolo.

61) Arance

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzate, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- pulite, cioè prive da ogni impurità, ed in particolare fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati).
- prive di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.).

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

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo;

tarocco: 30%

Classificazione e Tolleranza.

Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi; devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi:

- un lieve difetto di colorazione;
- un lieve difetto di forma;
- lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc.;
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc..

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso di frutti con le caratteristiche della categoria II°;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore inferiore a quello indicato.

Calibrazione

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grandezza. Il diametro è fissato a 53 mm.

Colorazione

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

PRINCIPALI DIFETTI:

Immaturità - è riconoscibile dal colore paglierino, o addirittura verde, della buccia che differisce dalla colorazione arancione caratteristica del frutto maturo. Anche la polpa è interessata da gradazioni di colore anomale e, alla spremitura, produce un succo molto aspro (ricco di acidi e povero di zuccheri).

Deverdizzazione - i frutti presentano buccia di colore giallo-arancio, peduncolo e rosetta avvizziti e facilmente staccabili, polpa dall'aspetto e sapore caratteristico dei prodotti immaturi: i frutti non sono pertanto idonei al consumo.

Danni da gelo - sono causati dall'esposizione dei frutti a bassa temperatura (intorno a 0° c), prima o dopo la raccolta. I prodotti assumono consistenza dura, accompagnata da maggiore intensità della colorazione, per poi ammuffire dopo il disgelo, il succo perde l'aroma caratteristico assumendo un sapore amaro e sgradevole.

Mosca degli agrumi - è un'alterazione dovuta ad una larva che si insedia nella polpa dei frutti causandone marcescenza. Sulla buccia dei frutti infestati è presente una macchia di colore più chiaro al centro del quale vi è un piccolissimo foro, difficilmente visibile ad occhio nudo, lasciato dal parassita.

Marciume perpendicolare - è provocato dallo sviluppo di una muffa nera che attecchisce in prossimità del picciolo e della rosetta, soprattutto verso la fine della commercializzazione, danneggiando sia la buccia che la polpa del frutto.

Stopposità - gli spicchi divengono asciutti ed estremamente poveri di succo mentre la buccia assume un aspetto raggrinzito particolarmente evidente in prossimità del picciolo, questo difetto, che tra l'altro compromette negativamente il sapore del frutto, si riscontra frequentemente alla fine del periodo di commercializzazione.

62) Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

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

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

Il peso medio è compreso tra 145 - 175 gr.; il calibro tra 40 e 50 mm.

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - i frutti immaturi presentano buccia di colore verde difficilmente separabile dalla polpa che, al consumo, presenta sapore poco accentuato, consistenza dura, e sensazione allappante al palato. I prodotti possono essere portati al giusto grado di maturazione conservandoli per alcuni giorni in ambiente caldo e umido.

Verde molle - è una alterazione caratterizzata dal fatto che la buccia, di colore verde più o meno intenso, racchiude una polpa cedevole, priva di consistenza e di sapore sgradevole.

Danni da gelo - l'esposizione dei frutti a bassa temperatura (intorno a 0° C) comporta un danno irreversibile a carico della buccia, che annerisce progressivamente, e della polpa, che al disgelo perde consistenza, assume una colorazione scura e sapore sgradevole.

Maculatura - la buccia presenta delle macchie nere che si estendono progressivamente causando il completo annerimento del frutto; contemporaneamente la polpa perde consistenza e gradevolezza nel sapore.

63) Clementine

I frutti devono essere:

- interi, con buccia integra, non maculata e non ammaccato;
- sani, e soprattutto esenti da danni, alterazioni e attacchi parassitari;
- puliti privi di impurità (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odori e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento".

Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

La polpa deve avere giusta consistenza, colorazione tipica, (senza annerimenti), profumo e sapore gradevole, non deve essere allappante.

Classificazione e tolleranze.

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 mm.

Colorazione

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno i 2/3 della superficie del frutto.

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - come per le arance è riconoscibile dal colore paglierino, o addirittura verde, della buccia che differisce dalla colorazione arancione caratteristica del frutto maturo. Anche la polpa è interessata da gradazioni di colore anomale e, alla spremitura, produce un succo molto aspro, ricco di acidi e povero di zuccheri.

Deverdizzazione - come per le arance: i frutti presentano buccia di colore giallo tendente all'arancione, peduncolo e rosetta avvizziti e facilmente staccabili, polpa dall'aspetto e sapore caratteristico dei prodotti immaturi.

Mosca degli agrumi - è un'alterazione dovuta ad una larva che si insedia nella polpa dei frutti causandone la marcescenza. Sulla buccia dei frutti infestanti è presente un piccolo forellino, causato dal parassita, circondato da un'alone scuro.

Stopposità - come per le arance gli spicchi divengono asciutti ed estremamente poveri di succhi mentre la buccia assume aspetto raggrinzito soprattutto in prossimità del picciolo, questo difetto, che tra l'altro compromette negativamente il sapore del frutto, si riscontra frequentemente alla fine del periodo di commercializzazione.

64) Mele

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, perché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari; non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto, privi di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti a mano e con cura quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire in trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Classificazione e Tolleranze.

Le mele classificate, in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti, sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, Leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore 1 0,25 centimetri quadrati.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^]; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- b) di calibro: come per la categoria Extra.
- L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

Criteri di colorazione

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

Gruppo A: varietà rosse

Categoria "I[^]": almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa;

Gruppo B: varietà di colorazione rossa mista

Categoria "I[^]" almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa

Gruppo C: varietà striate, leggermente colorate

Categoria "I[^]": almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - è riconoscibile dal colore verde della buccia che è diverso da quello della corrispondente varietà al giusto grado di maturazione, e dalla durezza della polpa. Le mele raggiungono tuttavia le caratteristiche organolettiche ottimali se conservate a temperatura ambiente, con elevato tasso di umidità, per alcuni giorni.

Butteratura - interessa principalmente le mele rosse; sulla superficie del frutto è possibile evidenziare piccole aree lesionate in corrispondenza delle quali la polpa presenta aspetto spugnoso e sapore amaro.

Ticchiolatura - la buccia è caratterizzata dalla presenza di annerimenti, e talvolta fenditure, accompagnati da un aspetto suberoso della polpa sottostante, i frutti appaiono frequentemente deformati e divengono facilmente oggetto di ammuffimento.

Verminatura - le larve intaccano la superficie del frutto e si sviluppano all'interno della polpa scavando una galleria verso il cuore del frutto. Talvolta è riconoscibile per la presenza sulla buccia un piccolissimo foro circondato da un alone nerastro.

Marciume del cuore - si tratta di una malattia che interessa prevalentemente le mele rosse; la parte centrale della polpa, a causa di un attacco fungino, assume una colorazione bruna e sapore sgradevole; esternamente è possibile riscontrare un annerimento della buccia in prossimità del calice.

Marciume lenticellare - Prende origine dalle lenticelle e si estende nell'area circostante alle stesse dando luogo a lesioni infossate di 2 -4 cm di diametro; in corrispondenza delle lesioni superficiali la polpa sottostante perde consistenza e imbrunisce.

Riscaldamento molle - anche in questo caso si evidenzia annerimento della buccia, che presenta anche aspetto raggrinzito, accompagnato da imbrunimento e rammollimento della polpa. Questa alterazione è dovuta ad errate condizioni di conservazione ed interessa prevalentemente le mele gialle.

65) Pere

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentite difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto.

I frutti devono essere raccolti a mano con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Classificazione e Tolleranze.

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forme ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bucciatura dovuta al sole ed a trattamenti. Leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza: quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie tranne che per i difetti derivati da ticchiolature, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

Tolleranze.

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II°, nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Calibrazione.

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

	Extra	I[^]	II[^]
Varietà a frutto grosso	mm 60	mm 55	mm 50
altre varietà	mm 55	mm 50	mm 45

Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 millimetri per i frutti della categoria Extra e per quelli delle categorie I[^] e II[^] impaccati in strati ordinati; la differenza di diametro, sempre tra il frutto più piccolo e quello più grosso, può arrivare fino a 10 mm per i frutti della categoria I[^] imballati alla rinfusa.

Per i frutti della categoria II° presentati alla rinfusa nell'imballaggio non è richiesta calibrazione, ma deve sempre essere rispettato il calibro minimo di 45 mm.

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - come per la mela è riconoscibile dal colore verde intenso della buccia diverso da quello della corrispondente varietà al giusto grado di maturazione e dalla durezza della polpa. Le pere raggiungono tuttavia le caratteristiche organolettiche ottimali se conservate a temperatura ambiente, con elevato tasso di umidità, per alcuni giorni.

Ticchiolatura - come per la mela: la buccia è caratterizzata dalla presenza di annerimenti, e talvolta fenditure, accompagnati da un aspetto suberoso della polpa sottostante, i frutti appaiono frequentemente deformati e divengono facilmente oggetto di marcescenza.

Verminatura - come per la mela le larve intaccano la superficie del frutto e si sviluppano all'interno della polpa scavando una galleria verso il cuore del frutto. Talvolta è riconoscibile per la presenza sulla buccia un piccolissimo foro circondato da un alone nerastro.

Mal del pulcino - interessa la polpa dei frutti eccessivamente maturi che assume una consistenza cedevole, ravvisabile comprimendo il frutto con la mano, e tende ad imbrunire nella parte centrale.

Imbrunimento interno - è un'alterazione riscontrabile verso la fine del periodo di commercializzazione ed è esteriormente riconoscibile dalla colorazione della buccia, che in alcune parti si presenta più scura, e per la cedevolezza dei frutti, internamente la polpa assume un aspetto asciutto e nerastro.

66) Pesche

Le pesche devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti, sulla buccia, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui antiparassitari; non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazione e Tolleranze

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria Extra sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di farina. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o in numero, di pesche con caratteristiche della categoria II[^];
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o in peso, di pesche superiori o inferiori al calibro mancato, di tre millimetri.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero e peso.

Calibrazione.

Le pesche sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di massima grandezza.

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - è facilmente riconoscibile per la colorazione tendenzialmente verde o comunque poco rosata della buccia e per la durezza del frutto, che al consumo manifesta un sapore aspro dovuto alla carenza di zuccheri. Le caratteristiche organolettiche possono essere migliorate esponendo i frutti a 20° C per un paio di giorni.

Mal raggiate - la conservazione dei frutti per lungo tempo in condizioni non ottimali comporta l'imbrunimento della polpa, che perde consistenza, si impoverisce di succo e acquista sapore sgradevole.

67) Uva bianca.

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori immaturi;
- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto.

I grappoli devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazione e tolleranze.

Le uve da tavola classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, di peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiori a 100 grammi per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in peso.

Calibrazione.

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acino grosse e piccoli, è stabilito come segue:

ACINO GROSSO grammi 150

ACINO PICCOLO grammi 100

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - i frutti immaturi sono caratterizzati dalla colorazione anomala, verde o poca intensa, della buccia, dalla durezza degli acini e dalla scarsa concentrazione di zuccheri, i grappoli immaturi devono essere scartati dal consumo.

Attacchi di tignola - si tratta di una larva che infesta gli acini rendendoli suscettibili di ammuffimento. Gli acini interessati devono essere eliminati con le forbici per evitare che l'alterazione si diffonda in tutto il grappolo.

Danni da anidride solforosa - un trattamento eccessivo con anidride solforosa comporta la decolorazione e l'avvizzimento degli acini che tendono a staccarsi dal grappolo con facilità. Questo fenomeno danneggia inoltre il sapore del frutto ed è riscontrabile solitamente verso la fine del periodo di commercializzazione (febbraio - marzo).

Mal bianco - è causato da un attacco fungino (oidio) ed è caratterizzato da una polvere grigiastra che ricopre in modo più o meno esteso la superficie dei frutti,; è necessario rimuovere al più presto con le forbici gli acini colpiti in quanto vanno facilmente incontro ad ammuffimenti che si estendono all'intero grappolo.

Muffa grigia - si tratta di muffe che invadono gli acini approfittando di danni o lesioni superficiali di varia origine (causati da agenti atmosferici, manipolazioni, insetti, ecc...); è necessario eliminare rapidamente, con l'uso delle forbici, gli acini interessati per evitare che venga compromesso tutto il grappolo.

68) Kiwi (ACTINIDIE)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione da parassiti vegetali, annuali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e di 60 gr. di peso unitario.

PRINCIPALI DIFETTI

Immaturità - è facilmente riconoscibile dalla durezza del frutto; prima del consumo è bene conservare i prodotti per alcuni giorni a temperatura ambiente vicino ad altra frutta in via di maturazione.

Danni da gelo - esponendo i kiwi a bassa temperatura e riportandoli poi a temperature superiori a 0° C si osserva che la buccia tende a raggrinzire ed a separarsi facilmente dalla polpa che, a sua volta, perde consistenza fino a disfarsi completamente.

69) Zafferano in polvere.

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportate sugli imballaggi che lo contengono.

L'involucro deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

70) Tonno al naturale

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto per legge di 0,7 mg/kg si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivante da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Tonno in confezione da 0,80 gr. circa, in salamoia.