

**TABELLE MERCEOLOGICHE
E LIMITI DI CONTAMINAZIONE
MICROBIOLOGICA - CHIMICA - FISICA**

INDICE

Pag.	Argomento
1	Pane, Prodotti da Forno e Prima Colazione
5	Paste Alimentari
8	Cereali in Grani e Farine
10	Legumi Secchi
10	Oli - Grassi
12	Aromi e Condimenti
13	Bevande
15	Prodotti per la prima colazione
15	Alimenti conservati in scatola
19	Prodotti Ortofrutticoli Freschi
28	Dessert
29	Carni
33	Salumi
36	Uova
37	Latte
38	Latti fermentati
39	Formaggi
46	Prodotti per la prima infanzia
47	Prodotti Biologici
49	Prodotti da agricoltura integrata
50	Etichettatura

Avvertenze per tutti i prodotti

- tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in **monoporzione** possono essere richiesti anche in tali confezioni;
- i prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per **celiaci** (con il simbolo della spiga barrata) o per **diabetici** possono essere richiesti in tale forma;
- Tutti i generi alimentari richiesti non devono essere preparati a partire da materie prime di tipo **transgenico**;
- I prodotti comunemente disponibili sul mercato provenienti da agricoltura o allevamenti **biologici** possono essere richiesti con tali caratteristiche;
- L'**etichettatura** dei prodotti confezionati, salvo le condizioni governate da leggi speciali, deve essere conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77
- Tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte nel rispetto della vigente legislazione e devono essere conformi alle norme legislative

Pane, prodotti da forno e prima colazione

Prodotto	<p>Pane Comune prodotto con farine di tipo 0,00, seguendole modalità di preparazione previste dalla legge 4/07/67 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19. Potrà essere richiesto pane di tipo ferrarese ("coppie")</p> <p>Pane Speciale: - PANE AL LATTE: deve essere preparato come prescrive la legge del 04/07/67 n.580 con aggiunta di latte e/o polvere di latte - PANE INTEGRALE : a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali - PANE GRATTUGGIATO :deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento , acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro</p>
Caratteristiche igienico sanitarie:	<p>Le farine impiegate, tipo "0"di grano duro, devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro consentito.</p> <p>La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto di umidità max tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16.</p>
Caratteristiche Organolettiche	<p>Il pane dovrà essere fabbricato con lievito di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciature in superficie. Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole, vere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.</p>
caratteristiche merceologiche:	<p>Pezzatura: varia, 50gr, 70gr, 100gr, 500gr, 1000gr. additivi: assenti</p>
caratteristiche della confezione	<p>imballaggio: Confezionato con materiale idoneo tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.</p>
trasporto:	<p>Ogni panino dovrà essere incartato o comunque protetto singolarmente con materiale a norma di legge (DM 21/03/73 D.Leg.vo 25/01/92 n. 108).Il pane di produzione giornaliera, dovrà essere consegnato non caldo in condizioni ineccepibili di freschezza.</p>

Prodotto	Crackers : Sottile galletta croccante, spesso salata
caratteristiche organolettiche	ben cotti, croccanti, privi di umidità. integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole, Perfetta lievitazione e cottura
caratteristiche merceologiche:	non salati additivi: rispetto DM 26/02/96 n.109
caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82</p> <p>Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77</p>

Prodotto	Biscotti secchi Pasta dolce di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi, con eventuale aggiunta di uova, cotta a lungo in forno
caratteristiche igienico sanitarie caratteristiche organolettiche	<p>Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Non devono essere alterati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per eccesso di umidità • per riscaldamento • per la presenza di parassiti • per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo • non devono contenere additivi • non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge

caratteristiche della confezione	<p>imballaggio Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento.</p> <p>Confezioni richieste: da kg 3 e monoporzione da 20 g Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77</p>
---	--

Limiti di contaminazione: per generi da forno industriali

Parametri	Limiti
Numero totale delle colonie	<100ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Parassiti	Assenza
Muffe	<10ufc/
Clostridi Solfitoriduttori	<10ufc/g assenza in 25g
L.Monocytogenes	<110ufc/g
Staphylococcus aureus	<10ufc/g <1000ufc/g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.

Limiti di contaminazione: per generi da forno artigianali

Parametri	Limiti
Numero totale delle colonie	1x10000ufc/g
Coliformi	1x100ufc/g
Staphylococcus aureus	<100ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Clostridi solfitoriduttori	<10ufc/g
Muffe	<100ufc/g
Salmonella	assenza in 25g
L.Monocytogenes	assenza in 25g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.

Prodotto	<p>Fette Biscottate La denominazione "Fette Biscottate" è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti</p>
caratteristiche organolettiche	Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.
caratteristiche merceologiche	<p>additivi e conservanti Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n.580/67 Devono essere fornite ove richiesto anche in monoporzione da 15 g e anche del tipo aprotico Non devono essere presenti coloranti artificiali.</p>
caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L n.109/92 e non devono presentare difetti. Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77</p>

Prodotto	<p>Corn Flakers Cariosside di mais, liberata dal germe e frantumata in 2-3 pezzi, cotta in acqua o a vapore con aggiunta di zucchero, malto e sale, sottoposto a parziale essiccamento, laminata a</p>
-----------------	---

	scagliette e tostata.
Caratteristiche Organolettiche	Scagliette irregolari di colore giallo.
Caratteristiche merceologiche:	E' accettabile il prodotto aggiunto di vitamine e ferro. Non deve contenere ingredienti non consentiti dalla legge n.580 del 04/07/67. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%. additivi: Rispetto del DM 27/02/96 n.209
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 imballaggio: confezioni integre sottovuoto da...gr . Il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Prodotto	grissini monoporzione da gr 12
Caratteristiche Organolettiche	Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Non devono essere alterati: <ul style="list-style-type: none"> • per eccesso di umidità • per riscaldamento • per la presenza di parassiti • per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo • non devono contenere additivi non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge
Caratteristiche merceologiche:	Possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; il contenuto in grassi del prodotto finito non deve essere inferiore al 4,5% riferito al secco.
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 Il sistema di imballaggio deve proteggere il prodotto da eventuali rotture. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Prodotto	Merendine monoporzione (crostatine - pandorini) Pandoro classico di Verona cellofanato da kg 1 Panettone classico di Milano cellofanato da kg 1
Caratteristiche merceologiche:	Prodotti con farina di frumento Le confezioni devono essere ben chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Le crostatine e i pandorini sono richiesti in monoporzione
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Paste alimentari

caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Essere di buona qualità • Corrispondenti per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti ,in particolare legge 30/04/62n.283 e legge 04/07/67 n.580 e successive modificazioni • Avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime, semola, semolati, graniti, farine di frumento(duro o tenero) sfarinati da altri cereali e legumi, impiegati singolarmente o in combinazione con acqua con o senza aggiunta di altri ingredienti • All'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei ,di natura organica o inorganica • Riportare la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, data di scadenza • Avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche; del 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo • Sostanze grasse (sul secco) ;con carne max 15% • Dichiarare esattamente il tempo di cottura • Il grado di spappolamento deve essere basso • Avere un'elevata tenuta di cottura
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Avere un'elevata resa di cottura(a100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4) • Un elevato assorbimento dei condimenti • Avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta • Può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche nei formati grosso da gr 500 e nel formato piccolo da gr 500
--	---

Prodotto	Pasta di semola - Pasta di semola di grano duro						
caratteristiche igienico sanitarie:	La pasta di semola deve presentare le seguenti caratteristiche: su 100 parti di sostanza secca						
	CENERI			CELLULOSA			
tipo e denominazione	umidità max %	A	B	A	B	D	E
Pasta di semola di grano duro	12,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,20	/	0,85	11,50	5
	Legenda: A: min. B: max D: sostanze azotate (azoto x 5,70 min.) E: acidità espressa in gradi max (*) (*) : il grado di acidità è espresso dal n. di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100g di sostanza secca						
caratteristiche organolettiche	Pasta essiccata, non triturrata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate . La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Presenza di macchie bianche e nere • Bottatura o bolle d'aria • Spezzature o tagli Il prodotto deve risultare indenne de infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.						
caratteristiche merceologiche:	additivi : non ammessi Pasta di semola di grano duro: semola - acqua Pasta di semola di grano duro con aggiunta di glutine vitale di frumento: semola, acqua, glutine vitale di frumento.						
caratteristiche della confezione	Imballaggio: confezioni da 500g, 1kg, 3 kg, 5 kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: <ol style="list-style-type: none"> 1. tempo di cottura 2. resa (aumento di peso con la cottura) Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77						

Limiti di contaminazione: Pasta di semola

Parametri	limiti
Carica batterica aerobia	(cc 1)100000/g
Muffe	500/g
Filth – test	- insetti interi assenti in ogni tipo di confezione - max 20 frammenti di insetti/50g

Prodotto	Semolino Minestra fatta con tale farina ,di riso o di grano duro macinata grossa.
Caratteristiche Organolettiche	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Caratteristiche merceologiche:	Le caratteristiche devono corrispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n.440 del 08/06/71.
Caratteristiche della confezione	Imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo

Prodotto	Pasta secche all'uovo
Caratteristiche Organolettiche	La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200gr per kg di semola, come citato nell'art.3.1 legge n.580/67 e successive modificazioni.
Caratteristiche della confezione	imballaggio: le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	Pasta integrale
Caratteristiche merceologiche:	Devono rispondere ai requisiti della legge n. 580 del 04/07/67 , in particolare deve essere costituita da: <ul style="list-style-type: none"> • farina integrale • cellulosa max.1,6% • glutine secco min. 10-15% • ceneri max. 1,4% • antiossidante (ac. ascorbico) <p>E' accettata anche la seguente composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • semola di grano duro • cruschetto di grano • cellulosa microcristallina • antiossidanti (ac. ascorbico) <p>Se indicata come "Prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità.</p>
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	Ravioli o Tortellini Pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.
Caratteristiche Organolettiche	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Caratteristiche merceologiche:	Il prodotto deve essere di buona qualità. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri.
Caratteristiche della confezione	imballaggio: se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	Gnocchi Bocconcino tondeggianti di pasta di farina e patate, lessato e condito con sugo di carne o burro.
Caratteristiche Organolettiche	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • prodotti con buona tecnica di conservazione • esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione • buone caratteristiche microbiche
Caratteristiche merceologiche:	Additivi: quelli usati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/03/65 e successive modifiche.
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	Gnocchi surgelati
Caratteristiche Organolettiche	Conformi alla normativa vigente

Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77
Prodotto	Riso <ul style="list-style-type: none"> Riso bianco delle diverse varietà appartenenti ai gruppi: comune o originario; semifino; fino; superfino (il riso superfino ARBORIO è prodotto dalla lavorazione del risone di varietà Arborio o Volano con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura)
Caratteristiche igienico sanitarie:	<ul style="list-style-type: none"> Umidità non superiore al 14% % di rottura non superiore al 5% di peso Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%
Caratteristiche merceologiche:	additivi : gli antiparassitari devono essere nei limiti del ART.5 comma H della legge 583,della circolare ministeriale n.42/85 ,del OM del 06/06/85 e successive modifiche ed integrazioni. Tempo di cottura minimo : 14-16 min. conservanti: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.
Caratteristiche Organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme Deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume Deve avere granelli interamente gelatinizzati Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento)
caratteristiche della confezione	imballaggio: confezioni da 1kg,5kg,25kg. Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Limiti di contaminazione: Riso

Parametri	Limiti
Carica batterica aerobia	(cc1)100000/gr
Coliformi	1000/gr
Muffe	500/gr

Cereali in grani e farine

Prodotto	Cereali Denominazione delle piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati specialmente sotto forma di farina, nell'alimentazione umana e animale. Cereali a seme intero: orzo e miglio
Caratteristiche Organolettiche	Granaglie in perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti. Orzo in grani nella forma "perlato" , i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo- paglierino. Miglio in grani decorticati .
Caratteristiche merceologiche:	Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge del 26/02/63 n.441. Il prodotto deve avere una vita residua>50%
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 imballaggio: Confezioni integre sottovuoto da 1kg.Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.
Prodotto	Cereali Biologici e derivati Denominazione delle piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati specialmente sotto forma di farina, nell'alimentazione umana e animale. Farine, pane, pasta, biscotti, torte ecc.
Caratteristiche Organolettiche	I prodotti non devono essere alterati per eccesso di umidità, per riscaldamento, per la presenza di parassiti, per la presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo. Non devono contenere impurità.
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 il Reg. CEE2092/91 recepito con DL.220/95 prescrive che nell'etichetta può essere indicato " produzione biologica " se sono soddisfatte tutte le indicazioni descritte nell'ART.5 Reg.

	<p>GEE 2092/91 ai comma 1-2-3-6</p> <p>imballaggio: fatte salve le disposizioni del DL.108/92 che modifica e integra il DPR777/82 i materiali per il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche e igieniche d'origine. Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; devono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento.</p>
--	---

LIMITI BIOLOGICI: Cereali biologici e derivati

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	PRODOTTI			
	Farina	Pane	Pasta secca	Biscotti
Carica Batterica totale	10 ⁶ ufc/gr	10 ³ ufc/gr	10ufc/gr	10 ² ufc/gr
E.Coli	10 ² ufc/gr	10ufc/gr	10 ² ufc/gr	10ufc/gr
S.Aureo	10 ² ufc/gr	10ufc/gr	10 ² ufc/gr	10ufc/gr
Clos.Solfitoriduttori	10 ³ ufc/gr	10 ² ufc/gr	10ufc/gr	10ufc/gr
Salmonella	Assenza in 25gr		assenza in 25gr	
Micotossine	Assenza			
Parassiti	Assenza	assenza	assenza	assenza

Prodotto	<p>Farine</p> <ul style="list-style-type: none"> Farina di grano tenero tipo "00", "0", "1", "2", INTEGRALE. <p>Farina di mais per polenta, ottenuta per macinazione di mais di buona qualità</p>			
Caratteristiche igienico sanitarie:	<p>Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero:</p> <ul style="list-style-type: none"> Umidità 14,5%, con una tolleranza al 15,5% purché sia dichiarato in etichetta quantità max di ceneri 0,65 su cento parti di sostanza secca quantità max di cellulosa 0,20 su cento parti di sostanza secca quantità min di glutine secco 9 su cento parti di sostanza secca il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50% <p>il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge 26/02/63 n.441.</p>			
TIPO E DENOMINAZIONE	UMIDITA' %*	CENERI MAX % su sostanza secca	CELLULOSA MAX % su sostanza secca	GLUTINE MIN % su sostanza secca
-Farina tipo "00"	14,50	0,50	//	7
-Farina tipo "0"	14,50	0,65	0,20	9
-Farina tipo "1"	14,50	0,80	0,30	10
-Farina tipo "2"	14,50	0,95	0,50	10
-Farina tipo "integrale"	14,50	1,40-1,60	1,60	10
	<p>*E' tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al max del 15,50%</p> <p>Dovranno essere prodotti, commercializzati secondo le disposizioni di legge ed in particolare della legge del 4/0767 n.580.</p> <p>Gli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo; non devono contenere additivi <p>non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge</p>			
caratteristiche organolettiche	Sfarinato di colore bianco latte impalpabile per il tipo "00", "0", "1".			
caratteristiche merceologiche:	Devono aver confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e devono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di			

	produzione e di confezionamento. Additivi: Rispetto al D.M. del 27/02/96 n.209
caratteristiche della confezione	Imballaggio: Confezioni integre da 1 Kg o da concordare con il fornitore Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Limiti di contaminazione: Farine

Parametri	limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
Carica batterica aerobia	(cc1)100000/g	
S.Aureus	(cc2)10/g	
Muffe	1000/g	
Filth-Test	<50 insetti o loro frammenti/50g su 6 uc <1 pelo di roditore/50 g su 6 uc	Norma FDA/USA

Prodotto	Fiocchi di patate per purea da kg 5
caratteristiche organolettiche	Preparati con patate di ottima qualità disidratate.
caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	Farina: preparato per pizza e preparato per dolci
caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Legumi secchi

Prodotto	Legumi secchi - FAGIOLI secchi , delle diverse varietà' - CECI secchi - LENTICCHIE secche - FAVE secche - FAGIOLI BORLOTTI secchi - FAGIOLI CANNELLINI secchi - MISCELA LEGUMI secchi
caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche	Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri , privi di terriccio , di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa , di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea. Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico. Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone.
caratteristiche merceologiche:	Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge 26/02/63 n.441. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.
caratteristiche della confezione	Imballaggio: Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Oli e grassi

prodotto	Olio extravergine di oliva • il nome di "olio" o "olio di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (Olea europea), senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura. E' olio di oliva commestibile, l'olio di oliva che contiene non più del 4% in peso di acidità
-----------------	--

	<p>espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico, non rilevi odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.</p> <p>L'olio di oliva commestibile si classifica con le seguenti denominazioni:</p> <p>1)"olio extravergine d'oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna ; alla denominazione olio extravergine di oliva dovrà essere aggiunta l' indicazione della provenienza;</p> <p>2)"l'olio di oliva" riservata al prodotto ottenuto dalla miscela di oli di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purché non contenga più del 2% in peso di acidità espressa come acido oleico.</p>	
caratteristiche igienico sanitarie	Parametri chimico fisici	limiti
	Acidità (%acido oleico)	10
	n° perossidi (meq/kg)	20
	saggio di Kreiss	negativo
	estinzione specifica dell'UV:	
	K270	0,20
	K232	2,50
	Delta K	0,01
caratteristiche organolettiche	<p>Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.</p> <p>Caratteristiche : deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva</p>	
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: bottiglie da 1lt o lattine da 5lt. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze Per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR.777del 23/08/82</p> <p>Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77</p> <p>conservanti : assenti</p>	

Prodotto	<p>Olio di semi di monospecie</p> <p>L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio di semi". Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso: di arachide; di girasole; di mais; di soia. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.</p>	
caratteristiche igienico sanitarie	Caratteristiche chimico-fisiche	limiti
	Acidità (% acido oleico)	0.5
	n° perossidi (meq/kg)	1.5
	saggio di Kreis	negativo
	assorbimenti spettrofotometrici:	
	K420	0.20
	K453	0.10
caratteristiche organolettiche	Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore	
caratteristiche della confezione	<p>imballaggio:</p> <p>Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82. Contenitori sigillati a perdere: da 1lt, da 5lt e da 25lt</p> <p>Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77</p>	

Prodotto	Margarina vegetale
caratteristiche organolettiche	<p>La margarina vegetale deve rispondere ai seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve presentare colorazioni varianti dal bianco avorio al paglierino a seconda che sia o meno colorata; - deve essere in perfetto stato di conservazione, privata di odori e sapori sgradevoli di alcun genere, in particolare di rancido; - deve avere un contenuto di acqua inferiore al 14%;

	- deve essere prodotta in stretta osservanza delle norme legislative, anche per quanto concerne conservanti, coloranti e aromatizzanti.
caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 Confezioni da gr 500

Prodotto	Burro Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. • Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. • Deve corrispondere alla seguente composizione: <ul style="list-style-type: none"> - umidità non superiore al 16% - deve avere una vita residua superiore al 70% - non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso; a un 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso. • Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.
caratteristiche merceologiche:	Monoporzioni da 8/10 gr. Pani 250-500-1000gr.
caratteristiche della confezione	imballaggio: Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R.777 del 23/08/82 Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Limiti di contaminazione: Burro

Parametri	Limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
Coliformi	M= 10 m=0 C=2 N=5	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	<10 ² /g	
Muffe	<10 ² /g	
L.Monocitogenes	Assenza in 1gr.	DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.	DPR 14/01/97 n.54

Aromi e condimenti

Prodotto	Spezie – Aromi freschi e secchi - Condimenti Es. aceto, aceto balsamico, sale iodato, basilico in confezione, cacao in polvere, lievito, zafferano, vanillina , Es aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, , origano
caratteristiche organolettiche	<p>SPEZIE (spezie, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata, origano, salvia, basilico): si intende per spezie, piante aromatiche o parti di queste. Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n. 283/62 e dal D.Lgs del 25/01/92 n.107. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale , non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.</p> <p>AROMI FRESCHI E SECCHI: determinata sostanza chimica ; distillato o estratto di origine vegetale o animale ; estratti di fumi impiegati nei procedimenti tradizionali di affumicatura degli alimenti. E' vietata la vendita di droghe e spezie che siano avariate , esaurite o in qualunque altro modo sofisticate (art. 160 RD 390).Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana.</p> <p>LIEVITO: ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53</p>

	<p>SALE : il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Tutto il sale, sia fino sia grosso, deve essere del tipo jodato</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo protegga dall'insudiciamento.</p> <p>Etichettatura: Fatte salve le indicazioni del D.L.109/92 per gli aromi è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel DL 107/92 e cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il termine aroma o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma • la menzione per prodotti alimentari oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato • il termine minimo di conservazione • condizioni di conservazione e uso • quantità netta • nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore • lotto • nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela dell'aroma o degli aromi in questione e dei nomi di ciascuna sostanza o materia o del n. di identificazione CEE • Il termine naturale o qualsiasi altra espressione che abbia significato Ragionevolmente equivalente può essere usato soltanto per le sostanze aromatizzanti e le preparazioni aromatiche • le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana, possono essere fornite in più lingue • le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili <p>Per i condimenti (Es aceto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • in lingua italiana deve essere riportata la denominazione di "aceto" o di "aceto di vino" • il nome e la sede della ditta produttrice • lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di" seguito dal nome della località di produzione se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura "sede e stabilimento di produzione in" seguita dal nome della località • La quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa "contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità" con tolleranza del 2,5% • gli estremi dell'Aut.Min. <p>Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con i caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per il nome della ditta e di 2mm per le altre indicazioni. Dette indicazioni, invece che sull'etichetta, possono essere riportate direttamente sui recipienti in rilievo mediante smaltatura o apposte permanentemente in altro modo.</p>

Limiti di contaminazione: Spezie - Aromi - Condimenti

Parametri	Limiti per droghe	Limiti per spezie	Limiti per aromi
CBT Mesofila	10000 ufc/g	10000 ufc/g	
E.Coli	<100 ufc/g	<1000 ufc/g	
Clostridi Solfitoriduttori	10 ufc/g	100 ufc/g	
S.Aureus	<100 ufc/g	<100 ufc/g	
Miceti/Muffe/Lieviti	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g	
Micotossine	Assente	assente	
Parassiti	Assente	assente	
Piombo			10mg/kg
Mercurio			1mg/kg
Arsenico			3mg/kg

Bevande

prodotto	<p>SUCCHI DI FRUTTA Si definisce succo di frutta :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentabile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono
-----------------	---

	2. il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie. Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie.
caratteristiche organolettiche	Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
caratteristiche igienico sanitarie:	Ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.
caratteristiche merceologiche:	I succhi di frutta devono essere in confezioni di tetrapack monodose, o in bottiglia da ml 125, 150, 700 e/o tetrabrick da ml 200, 1000.
caratteristiche della confezione	Imballaggio: Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82. Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 489 del 18/05/82. La modalità di conservazione e il suo uso qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.

Prodotto	Acqua <ul style="list-style-type: none"> • acqua oligominerale naturale; acqua oligominerale naturale addizionata di anidride carbonica (residuo fisso minore a 500mg/lt) • acqua minerale naturale; acqua minerale naturale addizionata di anidride carbonica
caratteristiche	L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92 e dal DM n.542 del 12/11/92. Le caratteristiche chimico e chimico fisiche devono rispondere a quanto specificato nel DM 542/92, capitolo 2, quelle microbiologiche a quanto specificato nel cap.3; i metodi di analisi e le modalità di campionamento sono quelli previsti nel DM del 13/11/93. Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.
caratteristiche della confezione	Imballaggio: I contenitori devono essere in PET, PVC, TETRABRIK e vetro I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. Le sostanze usate per la costituzione della bottiglia devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 Etichettatura: sulle etichette può essere riportata diversa designazione commerciale da denominazione acqua minerale naturale, a condizione che: <ul style="list-style-type: none"> • la denominazione dell'acqua naturale minerale sia riportata con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezzo il carattere più grande usato per l'indicazione della designazione commerciale • se detta designazione commerciale è diversa dalla denominazione del luogo di uso dell'acqua minerale naturale, anche la denominazione di tale luogo sia riportata con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezza il carattere più grande usato per l'indicazione della designazione commerciale • la designazione commerciale non contenga nomi di località diverse da quelle dove l'acqua minerale naturale viene usata o che comunque inducano in errore circa il luogo di uso • alla stessa acqua non siano attribuite designazioni commerciali diverse Sull'etichetta o sui recipienti delle acque minerali naturali devono essere riportate le seguenti indicazioni: <ol style="list-style-type: none"> 1. "acqua minerale naturale" 2. la denominazione dell'acqua minerale naturale ed il nome della località dove questa viene usata 3. "acidula", se il tenore di anidride carbonica libera è superiore a 250mg/lt, ovvero "naturalmente gassata", se il tenore di anidride carbonica libera, superiore a 250mg/lt è uguale a quello della sorgente, tenuto conto del eventuale reintegrazione di una quantità di anidride carbonica, proveniente dalla stessa falda o giacimento dell'acqua minerale, pari a quella liberata nel corso delle operazioni che precedono l'imbottigliamento, nonché delle tolleranze tecniche abituali 4. risultati delle analisi chimiche e fisicochimiche; 5. detti risultati devono essere reintegrati con le seguenti indicazioni: "totalmente degassata", se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata

	<p>totalmente eliminata</p> <p>6. "parzialmente degassata", se l'anidride carbonica libera alla sorgente è stata parzialmente eliminata</p> <p>7. "rinforzata con il gas della sorgente", se il tenore di anidride carbonica libera proveniente dalla stessa falda o giacimento, è superiore a quello della sorgente</p> <p>8. "addizionata di anidride carbonica", se l'acqua minerale naturale è stata aggiunta di anidride carbonica non prelevata dalla stessa falda o giacimento</p> <p>9. la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuati; le stesse analisi devono essere aggiornate almeno ogni 5 anni</p> <p>10. la data di imbottigliamento, che dovrà essere facilmente individuabile senza dover ricorrere a particolari sistemi interpretativi</p> <p>11. contenitore in volume del recipiente, gli estremi del provvedimento di autorizzazione alla vendita</p> <p>12. estremi provvedimento di autorizzazione alla vendita superiore a 1mg/lt</p> <p>13. "ferruginosa" o "contenente ferro", se il tenore di ferro è > a 1mg/lt</p> <p>14. "sodica", se il tenore di sodio è superiore a 200mg/lt</p> <p>15. "indicata per diete povere di sodio"; se il tenore di sodio è < a 20mg/lt</p> <p>Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.</p>
--	---

Prodotti per la prima Colazione

Prodotto	Prodotti per la prima colazione
CAMOMILLA IN BUSTINA	Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.
ORZO SOLUBILE	Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92.
ORZO TOSTATO MACINATO DA KG 1	Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92
THE DETEINATO	Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc. ; inoltre non deve presentare sapore o odore estranei. Deve essere conforme al DPR 470/73. Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata, R.D.N.7045 del 03/08/1890. Il prodotto deve provenire da foglia lunga. Confezioni: <ul style="list-style-type: none"> • te' sfuso da kg 1 • te' in bustina da gr 1,5

Alimenti conservati in scatola

Prodotto	(generale: es. carne in scatola, sottoli, sottaceti, frutta in scatola, ortaggi in scatola, legumi in scatola, confetture, polpa e passata di pomodoro, ecc...) Le conserve alimentari devono essere conformi alle norme di legge vigenti in materia per quanto riguarda, l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle derrate utilizzate, le procedure di preparazione e di confezionamento in contenitori di vetro o in banda stagnata (scatole, latte, ecc...), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti.
caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento. Il vegetale immerso nel liquido di governo o olio di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altra alterazione.
caratteristiche	Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme, tipo prodotto, luogo

merceologiche	di produzione, peso netto e peso sgocciolato, ingredienti e additivi, ecc.... Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.(vedi pag.14 D.L.gs109/92). Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto il dichiarato inferiore all'1%,come dall'ART.67 del DPR n.327/80, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 Kg.
caratteristiche della confezione	imballaggio: i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccate.

Prodotto	Conservas di pomodoro (passata, concentrato, etc) Si intende per succo di pomodoro il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro. E' vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostituito TRIPLO CONCENTRATO DI POMODORO DA GR 500 salsa di pomodoro parzialmente disidratata. Il concentrato di pomodoro è commercializzato in scatole o tubetti di alluminio, la concentrazione deve essere indicata in etichetta
caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche	I succhi di pomodoro devono avere i seguenti requisiti minimi: a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei; b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori; c) rapporto zuccheri (% di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42 (non inferiore a 40 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8,5); d) rapporto acidità (% di acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 9,5; non superiore a 10 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 44); e) acidità volatile, espressa in acido acetico in misura non superiore a 0,40% di residuo secco al netto di sale aggiunto; f) impurità minerali in misura non superiore a 0,10% di residuo secco al netto di sale aggiunto; g) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai 60% di campi positivi a decorrere dal 1°giorno successivo alla scadenza del 2° triennio. Gli stessi prodotti possono essere dichiarati di "Qualità Superiore" qualora, unitamente agli altri requisiti minimi prescritti presentino almeno: a) rapporto zuccheri, in misura non inferiore a 48 (non inferiore a 46 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8); b) rapporto acidità, in misura non superiore a 8,5 (non superiore a 9 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 49); c) acidità volatile, espressa in acido acetico, in misura non superiore 0,20% del residuo secco al netto di sale aggiunto; d) impurità minerali, in misura non superiore a 0,05 di residuo secco al netto di sale aggiunto; e) muffe: valore medio dei campi positivi nelle scatole costituenti il campione, non superiore al 50% dei campi osservati.
Caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 Inoltre sono ammesse le eventuali aggiunte consentite dalla legge vigente Ed è richiesta la precisazioni in lingua italiana ed estera , dalle quali risulti che trattasi di prodotto fabbricato in Italia . Le eventuali aggiunte devono essere indicate con una dicitura "con aggiunta di succo di pomodoro " e/o "semi concentrato di pomodoro" e/o "cloruro di sodio" e/o "basilico" e/o "estratto di basilico". Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conforme a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.Le conserve alimentari vengono confezionate in contenitori in banda stagnata (scatole, latte, ecc...) oppure in vetro. Le conserve vegetali (frutta, ortaggi, pomodori, patate, esclusi asparagi, minestre, succhi di frutta od ortaggi e nettari di frutta) sono confezionati in contenitori (capacità in ml) da : 106,156,212, 228, 314, 370, 425, 446, 580, 720, 850, 1062, 1700, 2650, 3100, 4250, 10200.

Prodotto	Pomodori pelati La denominazione" pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della
-----------------	--

	buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato.
Caratteristiche Organolettiche	Devono avere i seguenti requisiti minimi: <ol style="list-style-type: none"> 1. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei 2. essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale. 3. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto 4. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modificano la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr e non meno del 65% negli altri casi 5. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4% 6. media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 gr di contenuto. 7. In ogni recipiente il contenuto di buccia non deve superare il quadruplo di tale limite. 8. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.
Caratteristiche della confezione	Imballaggio: Latte da 0,5/1kg o da 3kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 additivi : Possono inoltre essere aggiunti: <ul style="list-style-type: none"> • cloruro di sodio in misura tale che la %dei cloruri del prodotto finito, espresso in cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco; • qualche foglia di basilico.

Prodotto	Piselli in scatola - Piselli medi fini, medi, extra fini
caratteristiche	Devono essere di colore omogeneo con sapore e odore caratteristici. Il prodotto deve avere una vita media superiore al 50%.
caratteristiche della confezione	imballaggio: Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	Marmellata Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata di zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da frutta: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze di agrumi.
caratteristiche organolettiche	Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare : <ul style="list-style-type: none"> • caramellizzazione degli zuccheri • sineresi • cristallizzazione degli zuccheri • sapori estranei • ammuffimenti • presenza di materiali estranei
caratteristiche merceologiche	L'elenco degli ingredienti deve essere completato con le seguenti menzioni obbligatorie: "albicocche essiccate", qualora siano state usate albicocche disidratate con un procedimento diverso dalla liofilizzazione; "succo di barbabietole rosse per rinforzare il colore", qualora sia stato utilizzato succo di barbabietole rosse. L'anidride solforosa residua non è considerata ingrediente, qualora il suo tenore non sia superiore a 10mg/kg. L'aggiunta di acido ascorbico non autorizza alcun riferimento alla vitamina C.

caratteristiche della confezione	<p>imballaggio e etichettatura: Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77</p> <p>I prodotti devono riportare sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette apposte sui medesimi, conformemente alla modalità previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le seguenti indicazioni, ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. la denominazione di vendita a loro riservata completata dal nome del frutto o dei frutti usati, in ordine decrescente di peso; tuttavia, per i prodotti ottenuti da tre o più frutti l'indicazione dei frutti usati può essere sostituita dalla menzione "più frutti" o da quella del numero di frutti usati; 2. l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi; 3. quantità netta 4. il nome o ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE 5. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale 6. termine minimo di conservazione 7. la menzione "frutta usata gr..." : la cifra rappresenta, per 100gr di prodotto finito, i quantitativi di frutta usati. La menzione "zuccheri totali gr...." per 100gr: la cifra rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito. E' ammessa la tolleranza del +/- 3 tra il valore rifrattometrico contratto ed il valore indicato 8. la menzione "da conservare al fresco dopo apertura" per i prodotti il cui tenore in materia secca solubile è inferiore al 63; tale dicitura non è però obbligatoria per i prodotti presentati in piccoli imballaggi il cui contenuto viene normalmente consumato in una sola volta (monoporzione)
---	---

Prodotto	Confettura Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta.
caratteristiche merceologiche	La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida con aggiunta di zuccheri. L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal DPR n.401/82. La confettura di frutta deve avere una vita superiore al 50%.
caratteristiche della confezione	<p>imballaggio : Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.</p> <p>Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77</p>

Prodotto	<p>Miele Il miele fornito può essere miele di produzione nazionale o miscela di mieli di origine diversa. In tal caso ciò deve essere dichiarato sulla confezione. Il miele conferito alle cucine deve essere stato prodotto nella stessa annata in cui avviene la consegna e deve avere un margine di conservazione di 6 mesi oltre la data di scadenza.</p>
Caratteristiche organolettiche	<p>Il colore del miele può variare dal giallo paglierino al giallo bruno al giallo verde, in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità, varia dal sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione, in rapporto all'età del prodotto e dalla temperatura di conservazione dello stesso.</p> <p>Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche di composizione prescritte dalla normativa vigente ed inoltre, deve provenire da laboratori in possesso dei requisiti igienico – sanitari, e regolarmente autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62.</p> <p>Non deve contenere tracce di residui di sostanze inibenti utilizzate per operare trattamenti terapeutici e/o disinfestanti, sulle api, non ché di contaminanti ambientali.</p> <p>Il prodotto non deve inoltre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. presentare sapore e odori estranei; 2. avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; 3. essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi termolabili; 4. presentare acidità modificata artificialmente; 5. essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne abbiano reso impossibile la determinazione dell'origine; 6. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche merceologiche	additivi: Non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.
Caratteristiche della confezione	imballaggio: Confezioni da 500/1000 gr o monodose da 20-30 gr. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82, e sue successive modificazioni. etichettatura: Deve essere conforme alla legge 753 /82 e successive modifiche (art. 25 del D. L.gs 109/92) e deve pertanto riportare: a) denominazione "miele", seguita da una indicazione inerente all'origine floreale (millefiori compreso) ed eventualmente all'origine territoriale; b) quantità netta o nominale; c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore; d) lotto; e) termine minimo di conservazione.

Prodotti ortofrutticoli freschi

Prodotto	Verdure surgelate: es. Asparagi, Basilico tritato in confezione da gr 250, Bietola, Carote a rondelle, Cavolfiore a rosetta, Cuore di carciofo, Fagioli Borlotti, Fagiolini fini, Finocchi a spicchi, Funghi champignon tagliati, Gnocchi di patate, Insalata russa (verdure per), Melanzane grigliate, Odori misti, Patate a spicchi, Piselli fini, Prezzemolo tritato in confezione da gr 250, Spinaci, Zucchine a rondelle
caratteristiche igienico sanitarie	devono possedere buone caratteristiche microbiologiche e i valori di contaminazione devono essere inferiori a quelli previsti dalla legge
caratteristiche organolettiche	non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie;

caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • devono essere di buona qualità; • devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione; • non devono essere presenti impurità; • non devono essere presenti macchie; • non devono essere presenti spaccature; • non devono presentare imbrunimenti; • carote, zucchine e cavolfiori: devono essere in sezioni regolari ottenuti da prodotto di origine; • piselli e fagiolini: devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati; • spinaci: devono essere in foglie intere; • i prodotti preparati in sezione sia quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto; • devono essere assenti additivi chimici; • i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione; • devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine; • devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti; • i passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati; • non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; • il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. • Devono corrispondere alle norme di legge e di Regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali alimenti, L. 30 Aprile 1962 n. 283, dal D.M. 31 Marzo 1965, D.M. 15 Giugno 1971, D.M. 15 Giugno 1975 e successive modifiche e dal D.L.gs. 27/1/92 n. 110; <ul style="list-style-type: none"> • minestrone di verdura senza legumi Stesse caratteristiche del minestrone sopra descritto; varia la percentuale dei seguenti ingredienti: <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr> <td>- patate</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td>- zucchine</td> <td style="text-align: right;">11%</td> </tr> <tr> <td>- carote</td> <td style="text-align: right;">19%</td> </tr> </table> tutti i legumi assenti. 	- patate	30%	- zucchine	11%	- carote	19%
- patate	30%						
- zucchine	11%						
- carote	19%						
caratteristiche della confezione	<ul style="list-style-type: none"> • devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature (D.M.21 marzo 1973 e succ. mod.); • devono avere l'etichetta indicante: ditta produttrice, stabilimento, luogo e data di produzione e gli altri requisiti di legge; 						

Prodotto	Verdure e Ortaggi della IV gamma Esempio verdure: Carote, Patate, Finocchi, Zucchine, Peperoni, Carciofi, Broccoli, Minestrone, radicchio rosso, rucola, zucche, cicoria, bieta, Esempio frutta: ananas, castagne, mapo, banane, mela e pera da forno, pesche, pesche noci, Banane, Mandarini, Mandaranci, Arance
caratteristiche organolettiche	Le verdure e gli ortaggi non devono avere odori particolari nè retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura. Devono essere esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali). Le patate, in particolare, non devono presentare tracce di verde epicarpale né di germogliazione e marcescenza incipienti.
Caratteristiche merceologiche	mela e pera da forno 180-200 g, Pesche e pesche noci 150-160 g, Banane 180 g, Mandarini 70-80 g, Mandaranci Arance: 150-160 g
caratteristiche della confezione	Imballaggio: Tenendo conto del D. Lgs 108/92 che modifica ed integra il DPR 777/82 il materiale per il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscono alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine. Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77; in particolare, in caso di miscuglio di ortaggi, in cui nessun tipo di esso abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purchè la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo

	"porzione variabile"
--	----------------------

Limiti di contaminazione: Verdure e ortaggi della IV gamma

Parametri	Limiti
<i>Escherichia coli</i>	<100
<i>Muffe</i>	<200
<i>Yersinia enterocolica</i>	Assente in 25 gr
<i>Salmonella</i>	Assente in 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 gr

Prodotto	Caratteristiche generali di frutta e verdura fresche: Tutti i prodotti ortofrutticoli commestibili e commercializzati sul territorio.
CLASSIFICAZIONE DI CATEGORIA	Una delle differenze sostanziali tra le diverse categorie è spesso il calibro, che a seconda dei casi può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto, in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza: <ul style="list-style-type: none"> • EXTRA: prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. E' ammesso il 5% della categoria I° o frutti con leggeri difetti • PRIMA: Prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di II° categoria o frutti con lievi difetti. • SECONDA : comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimo per essere ammessi alla vendita
caratteristiche organolettiche	<p>I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore , sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. La frutta, se sottoposta a frigo - conservazione e/o bagni conservativi, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolto.</p> <p>- I Frutti della categoria I°, 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.</p> <p>Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative e di quelle emanate durante il periodo della fornitura degli agrumi. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.</p> <p>- Le Verdure devono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste • essere di recente raccolta • essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei • essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso • non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi • la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.

	<p>Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti; - abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale
caratteristiche merceologiche:	<p>additivi: conformi ai limiti indicati nella O. M. 18/07/90.</p> <p><i>Prodotti a lotta integrata:</i> conformi a quanto indicato nella Legge Regionale 29/92 (Emilia Romagna).</p> <p><i>Prodotti a lotta biologica:</i> conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n.2090/91 a alla legge Regionale n.36 del26/10/93 (Emilia Romagna).</p>
caratteristiche della confezione	<p>imballaggio e etichettatura: Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.</p> <p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Devono essere solidi, puliti, asciutti, rispondenti alle esigenze igieniche e costruiti a regola d'arte, in modo di assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.</p> <p>Gli imballaggi non saranno cauzionati e pertanto sono da considerarsi a rendere a spese e cura della Ditta fornitrice.</p> <p>I contenitori della frutta devono essere originali e non sostituiti con altro contenitore. Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenente fogliame (insalata, ...) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.</p> <p>Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e , se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro minimo. Il n. dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.</p> <p>Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa qualità e quantità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p>In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, in lingua italiana, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto • prodotto, varietà e tipo • qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista • calibratura con l'indicazione espressa in cm dalle circonferenza min e max dei frutti contenuti, ove prevista <p>Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.</p> <p>Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del n. o del peso min e max dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.</p>

VERDURE

PRODOTTO	CARATTERISTICHE RICHIESTE
Cipolla categoria 1°	<p>Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non piu' di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.</p> <p>Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10mm. In ciascun collo è tollerato il10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al max del20% al calibro definito dal ricevente.</p>
Aglio categoria 1°	<p>Deve essere intero e di forma regolare. E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili.</p>
Porri categoria 1°	<p>Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. E' ammessa una tolleranza di calibro pari al 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro min. definito dal ricevente.</p>
Carote categoria 1°	<p>Devono essere intere , fresche, e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa</p>

	<p>una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1cm nelle carote lunghe 8cm, ed un max di 2cm per quelle che superano gli 8cm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione. Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.</p> <p>La calibrazione deve essere effettuata come segue :</p> <p>1) Per le carote novelle e varietà piccole: - il calibro min. è di 8gr di peso - il calibro max è di 150 gr di peso</p> <p>2) Per le carote a radice grande: - il calibro min. è di 50gr di peso</p>
Cavoli e verze	<p>Devono essere interi e freschi. Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne. E' ammesso il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. La calibrazione è:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per i cavoli primaticci di 350 g • per gli altri cavoli di 500 g <p>I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta.</p>
Spinaci categoria 1°	<p>Devono essere freschi e privi di stelo fiorifero. Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10cm.</p>
Finocchi	<p>Devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate. E' tollerato il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. Diametro min. 60 mm.</p>
Sedano	<p>Deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. E' tollerato il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria. I sedani da coste sono classificati in :</p> <ul style="list-style-type: none"> - grossi (> 800 g) - medi (da 500 a 800 g) - piccoli (da 150 a 500 g)
Insalate categoria 1°	<p>Devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché 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. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. E' tollerato il 10% dei cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria e il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura max. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, quelle coltivate sottovetro 8 g al cespo. Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo, mentre quelle coltivate sottovetro almeno 150 g al cespo.</p>
Pomodori categoria 1°	<p>Devono essere interi e sani. Possono presentare leggeri difetti di forma e leggere ammaccature. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere, per ciascun collo, superiore al 15% in peso o in numero, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, superare il 10%. Il calibro min è fissato a 35mm.</p>
Peperoni categoria 1°	<p>Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria II° o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria</p> <p>b) di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori o inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5mm: nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.</p> <p>La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <p>I) peperoni dolci lunghi: 30mm II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm III) peperoni dolci quadrati appuntiti: 40 mm</p>

	IV) peperoni dolci di forma appiattita: 55 mm
Melanzane categoria 1°	<p>Possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino il prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lieve difetto di forma - lieve decolorazione della base - lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore ai 3cm². Le tolleranze: <p>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 ammesse nelle tolleranze di questa categoria</p> <p>b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p>
Zucchine categoria 1°	<p>Possono presentare i seguenti difetti purché non pregiudichino il prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi difetti di forma • lievi difetti di colorazione • lievi difetti cicatrizzati della buccia <p>Devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3cm .</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria</p> <p>b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.</p> <p>La calibrazione delle zucchine è determinata:</p> <p>a) nel caso di calibrazione per lunghezza (tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 7 a 14 cm incluso • da 14 escluso, a 21 cm incluso • da 21 escluso, a 30 cm <p>b) nel caso di calibrazione per peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 50 a 100 g incluso • da 100 g escluso, a 225 g incluso • da 225 g escluso, a 450 g
Cetrioli	<p>Sono ammessi i seguenti difetti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • leggero difetto di forma e sviluppo • leggero difetto di colorazione dell'epidermide • leggerissime ammaccature • leggera curvatura <p>Calibrazione: in pieno campo peso min. 180 g - in serra peso min.250g</p>
Cavolfiori categoria 1°	<p>Possono presentare un leggero difetto di forma , di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie, foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: è tollerato il 10%, in numero , di cavolfiori con caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero .Nella pratica vengono commercializzati secondo determinate pezzature corrispondenti ai diametri della seguente scala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pezzatura 9: diametro >18 cm • pezzatura 12: diametro da 15,5 a 18 cm • pezzatura 18: diametro da 13 a 15,5 cm • pezzatura 24: diametro da 11 a 13 cm
Carciofi categoria 1°	<p>Possono presentare i seguenti difetti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature) • lievissime lesioni <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria , ma idonee al consumo</p> <p>b) di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al max un numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione.</p> <p>La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria EXTRA e I°, facoltativa per quelli della categoria II°:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • diametro da cm13 ed oltre • diametro da cm11 inclusi a cm13 esclusi • diametro da cm9 inclusi a cm11 esclusi • diametro da cm7,5 inclusi a cm9 esclusi
Fagiolini categoria I°	<p>Devono essere tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto), e praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II°, di cui un max del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.</p> <p>b) di calibro: per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo.</p> <p>Il calibro è determinato dalla larghezza max del fagiolino, secondo la scala seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • molto fini (larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm) • fini (larghezza non superiore a 9 mm) • medi (larghezza che può superare i 9 mm)
Piselli freschi categorie I° e II°	<p>E' tollerato, per ciascun collo, al max il 10% in peso di fagioli con caratteristiche della categoria II°.</p> <p>Cultivar richieste :</p> <p>CATEGORIA I°: Oberon, Alderman, Mangiatutto, Progress 9, Laxton-Superbo , Rondò, Supremo.</p> <p>CATEGORIA II°: Borlotti, Bianchi di Spagna, Cannellini.</p>
Patate	<p>Non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di Solanina), di germogliazione incipiente (Germogli ombra), né di germogli filanti. Devono avere una morfologia uniforme con peso min. di 60 g per ogni tubero e uno max di 270 g (il peso min potrà essere inferiore solo per le patate novelle). Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.</p>

FRUTTA

Mele categoria I°	<p>Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2cm di lunghezza.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o in peso di mele con le caratteristiche della categoria II°.</p> <p>b) di calibro : come per la categoria EXTRA</p> <p>La varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia sono: Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newton. Cultivar richieste: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson Stayman Red, Jona Gold, Rosa di Caldara.</p>
Pere categoria I°	<p>Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min, non devono essere grumose e rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2cm di lunghezza.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro inferiore o superiore a quello indicato. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza.</p> <p>Il calibro min. per le diverse categorie è fissato come segue: EXTRA da 55 a 60 mm</p> <p>I° da 50 a 55 mm</p> <p>II° da 45 a 50 mm</p> <p>Cultivar richieste: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana,</p>

	Decana del Comizio.
Pesche categoria I°	<p>Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. 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 forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso o in numero di pesche con caratteristiche della categoria</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di 3 mm</p> <p>Cultivar richieste: Fantasia, Early Sungrad, Red Haven, Dixired, Cardinal, Springtime</p>
Albicocca categoria I°	<p>Le albicocche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. 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 forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare il cm di lunghezza. Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria II°.</p> <p>b) il calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche superiori o inferiori di 3mm, al calibro indicato. Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie EXTRA e I°, facoltativa per la categoria II°. Il calibro min. è fissato dai 30 ai 38 mm di diametro rispettivamente per le categorie I° ed EXTRA.</p> <p>Cultivar richieste: Precoce d'Imola, Reali d'Imola, Tonda di Castiglione e Boccuccia</p>
Susine categoria I°	<p>Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono è la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1/3 della lunghezza.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di susine con caratteristiche della categoria II°.</p> <p>b) il calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di susine del calibro superiori o inferiori a quello indicato. Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza che potrà andare dai 25 ai 54mm. E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore ai 25mm.</p> <p>Cultivar richieste: Santa Rosa, Morettini, Shiro, Ozark Premier, Saturna.</p>
Ciliege categoria I°	<p>Rispetto ai frutti della categoria EXTRA possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione. Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso di ciliege non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturazione. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un max del 4% di frutti spaccati o bacati</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% di ciliege non rispondenti al calibro min. previsto, ma mai inferiore a 13 -15 mm.</p> <p>Le ciliege sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il calibro min. è fissato dai 15 ai 17 mm.</p>
Arance categoria I°	<p>Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti min. 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 o</p>

	<p>di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc...</p> <p>Tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero o peso di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro superiore o inferiore a quello indicato. Le arance sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di max grossezza. Il diametro min. è fissato a 53 mm.</p> <p>La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto.</p> <p>Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.</p>
Limoni categoria I°	<p>Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentata, rugginosità ecc..</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.</p> <p>I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45mm per la categoria EXTRA, I° e II°.</p> <p>Cultivar richieste: Sicilia e Campania</p>
Mandarini categoria I°	<p>Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità. Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II°</p> <p>b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.</p> <p>I mandarini sono calibrati in base al diametro, fissato a 45mm per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma a 35mm per Clementine e Monreal.</p> <p>Cultivar richieste: Paternò e Campania.</p>
Clementine categoria I°	<p>La calibrazione è determinata dal diametro della sezione max normale dell'asse del frutto. Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori a 35mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.</p>
Uva da tavola categoria I°	<p>Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile dalla loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto quelli della categoria EXTRA. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo</p> <p>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 gr per le varietà ad acino grosso e a 75 g per le varietà ad acino piccolo.</p> <p>La calibrazione per i grappoli ad acini grossi è di minimo 150 gr, per quelli ad acino piccolo 100 g.</p> <p>Cultivar richieste: Italia, Regina, Americana e Olivella.</p>
Fragole categoria I°	<p>Possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.</p> <p>Le tolleranze:</p> <p>a) di qualità: 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati</p> <p>b) di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.</p> <p>La calibrazione è effettuata sul calibro max della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:</p> <p>- varietà a frutto grosso: per categoria EXTRA 30 mm e I° 25 mm</p> <p>- varietà a frutto piccolo: per categoria EXTRA 20 mm e I° 15 mm</p>
Banane	<p>Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa,</p>

	soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g; il calibro tra 40-50 mm.
Kiwi	I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.
Cachi	I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.
Anguria	I frutti devono presentare buccia integra , senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.
Melone	I frutti devono presentare buccia integra , senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Dessert

Prodotto	Dessert: Creme pronte, creme caramel, Mousse di frutta, budino, budino al cacao/vaniglia/zabaione, etc
Caratteristiche Generali	Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge
indici microbici	Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal DPR n.54 del 14/01/97 (attuazione Reg.92/46/CEE).
caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 Possono essere richiesti anche in monoporzione

Prodotto	preparato per budino cacao preparato per budino vaniglia preparato per budino zabaione
caratteristiche organolettiche	Conforme alla normativa vigente
caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	Zucchero Semolato Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Zucchero Bianco Semolato : tipo di colore al max 12 punti determinati conformemente alle disposizioni di cui all'allegato(Lettera A della Legge n°139 del 1980) • Zucchero Raffinato Semolato: tipo di colore al max 4 punti determinati conformemente alle disposizioni di cui all'allegato (Lettera A della legge n°139 del 1980)
caratteristiche igienico sanitarie	Deve rispondere alle seguenti caratteristiche : - polarizzazione almeno 99,7% - contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al max 15 mg/kg - non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test) Il prodotto deve essere conforme alla Legge n°139 del 1980
caratteristiche merceologiche	Lo zucchero presentato in singole confezioni di peso netto superiore a 100g e non superiore a 5kg deve essere commercializzato solo nei seguenti pesi netti unitari: 125g, 250g, 500g, 750g, 1000g, 7,5kg, 2kg, 2,5kg, 3kg, 4kg, 5kg
caratteristiche della confezione	imballaggio: Le confezioni devono riportare in base alla Legge 139/80: <ul style="list-style-type: none"> • denominazione • peso netto Le confezioni devono essere integre e a tenuta Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77

Prodotto	zucchero a velo
caratteristiche	Deve essere conforme alla L. n. 139/80

organolettiche	
caratteristiche della confezione	Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 Confezioni da DA GR 500

Carni

prodotto	<p>Carne suina Carne fresca di suino nei suoi tagli anatomici: lombi interi disossati (filone) taglio "bologna", coscia intera disossata, spalla intera disossata, pancetta tesa. prodotti derivati quali: salsiccia, cotechino, zampone, spiedini, pancetta rotolata, braciole, puntine, ecc..</p>
caratteristiche organolettiche	Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda.
caratteristiche merceologiche:	<p>Le caratteristiche di composizione e peso dei prodotti derivati, verranno definiti al bisogno. Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE, oppure a questi equiparati e come tali inseriti negli elenchi ministeriali. I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (identificazione E e/o U della classificazione CEE delle mezzene). Il taglio coscia deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone. Il taglio a spalla deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna. Le carni devono avere una vita residua non inferiore al 50%.</p> <p>LONZA Ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale denominata traculo. Peso netto Kg.3,5+/- 5%.</p> <p>SPALLA Sezionata nei singoli tagli anatomici, privi di: grassi, residui cartilaginei ,ecc. e confezionati a pezzi singoli.</p>
caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura: Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile che deve recare le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • stato fisico (fresco- congelato- surgelato) • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il "(data di scadenza) • modalità di conservazione • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore • la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente • data di confezionamento • sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra • su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura" da vendersi a peso" quando concordato <p>imballaggio:I tagli suini freschi dovranno essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell'Allegato 1 del D.L.gs n.286/94.I suddetti tagli anatomici saranno confezionati usando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.</p> <p>Trasporto: le carni suine fresche, devono essere trasportate nel rispetto della catena del freddo (temperatura al cuore \leq a +7 °C)</p> <p>Produttore: REQUISITI DEI MACELLI E DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO: devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S". Devono soddisfare le vigenti disposizioni di natura sanitaria previste dal D.L.gs 286/94 e successivi aggiornamenti, e presentare il bollo sanitario che attesta l'avvenuta visita</p>

	sanitaria e di classifica. Gli animali macellati devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari. Le carni fresche introdotte devono provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti M o S.
--	--

Limiti di contaminazione: Carni suine

Parametri	Limiti tagli anatomici	Limiti prodotti derivati
Carica batterica mesofila	500000/gr	2000000/gr
E. Coli	200/gr	500/gr
Staphylococcus aureus	100/gr	200/gr
L. Monocytogenes	<110/gr	<110/gr
Anaerobi solfito riduttori	100/gr	100/gr
Salmonella spp.	Assenza in 25g	Assenza in 25gr

prodotto	<p>Carne avicunicola</p> <p>1) Polli a busto, gallina a busto, cosce, sottocoscce ed anche di pollo, spiedini di pollo, fusi di pollo, hamburger di pollo, cosce di pollo, fesa e sottofesa di pollo, fettine di pollo, fesa e sottofesa di tacchino, cosce di tacchino, busto, hamburger di tacchino, arrosto di tacchino, fettine di tacchino, spiedini di tacchino, tacchino per spezzatino;</p> <p>2) coniglio intero, cosce di coniglio, posteriore interno di coniglio</p>
caratteristiche organolettiche	<p><u>Caratteristiche delle carni di pollo:</u> I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivanti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. Pertanto la cute se presente avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi, o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.</p> <p><u>Caratteristiche delle carni di coniglio:</u> Saranno respinti all'origine i prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente. Tale condizione, equivalente ad una cattiva conservazione del prodotto, è accertabile anche odorando nelle carcasse di coniglio la ferita iugulatoria decisamente di odore nauseabondo se sono iniziati i processi di degrado biologico dei tessuti costituenti le carcasse Saranno respinte all'origine quelle confezioni segnatamente sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico (contenitori stercati o insanguinati).</p>
caratteristiche igienico-sanitarie	<p>Le carni di pollame, tacchino e coniglio devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e che in fase di macellazione siano stati sottoposti (in forma singola) a visita sanitaria, inoltre le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e pertanto saranno conformi alle normative verticali, ovvero DPR n.495/97 e DPR 559/92. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.</p>

<p>Caratteristiche merceologiche:</p>	<p>COSCE, SOTTOCOSCE, FESE E SOTTOFESE DI POLLO E TACCHINO, devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata • privi di zampe, sezionati pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica (cosce e sottocosce) • la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni nè piume • non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni • il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti • non devono presentare fratture, ed ematomi (cosce e sottoscie) • le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati nè trasudati • le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi <p>COSCE DI POLLO CON ANCA Corrisponde alla parte anatomica del pollo che ha per base scheletrica il femore, la tibia unitamente ai relativi muscoli e cute; il peso dovrà essere di circa 250 gr (tolleranza in $\pm 10\%$), non sono ammessi altre parti ossee.</p> <p>PETTO DI POLLO Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee. Il Coracoide e le appendice cartilaginee dello sterno, possono anche essere presenti se ciò è stato definito nel capitolato. Deve essere consegnato confezionato in sottovuoto, recare una data di scadenza non superiore a 15 gg, mentre la data di confezionamento non deve superare le 48 ore rispetto alla data della consegna.</p> <p>FESA DI TACCHINO Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare, e il gozzo deve essere asportato. Deve essere consegnata confezionata in sottovuoto e recante una data di scadenza non >15gg e data di confezionamento precedente non oltre 48 ore rispetto alla data della consegna. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.</p> <p>CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI: Devono presentarsi senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, privi di fegato, cuore e polmoni; con un peso morto di circa 2 kg.</p>
<p>caratteristiche della confezione</p>	<p>etichettatura: Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritivi o appostativi in forma inamovibile:</p> <p>denominazione della specie e relativo taglio anatomico stato fisico (fresco- congelato- surgelato) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza) modalità di conservazione il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente data di confezionamento sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato</p> <p>imballaggio: Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'Art.11 della legge 283 del 30/04/62 e dalla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti .</p>

	<p>additivi e conservanti: devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE n.86/469 e successive modifiche</p> <p>trasporto: Il trasporto delle carni avicunicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo. Le carni fresche per tutta la durata del trasporto, dovranno essere mantenute ad una temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$ al cuore</p> <p>produttore: devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S".</p>
--	---

Limiti di contaminazione: Carne avicunicola

Parametri	Limiti
Carica mesofila totale	500000/gr
E. coli	200/gr
Staphylococcus aureus	100/gr
L. monocitogenes	110/gr
Anaerobi Solfito Riduttori	100/gr
Salmonella	Assenza in 25g

prodotto	<p>Carne bovina Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso), e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici</p>
caratteristiche organolettiche	<p>Porzionati non macinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - occorre che sia definito il taglio: girello, fesa, noce, sottofesa; - colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione; - odore tipico del prodotto fresco ; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.
caratteristiche igienico-sanitarie	<p>Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, ottenute da selezione accurata, regolarmente macellate e successivamente bollate ai sensi del D. L.gs n.286 del 18/09/94. Devono provenire da bovini macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE. Deve essere dichiarato per ogni singolo animale inviato alla macellazione che ai medesimi non sono state somministrate sostanze vietate (D. L.gs n.118 del 27/01/92, modificato dal D. L.gs n. 336 del 4 agosto 1999). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.</p>
caratteristiche merceologiche:	<p>VITELLONE Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della legge n. 171/74 Art.2 e successive modifiche, come legge n.63/77. L'età dell'animale non deve superare i 24 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle singole carcasse di bovino adulto, alla categoria A o E, secondo il regolamento CEE 91/1026. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli e del grasso di copertura di suddetti animali. I tagli anatomici previsti per il bovino adulto (vitellone) sono: spalla, sottospalla, noce, scamone, girello, fesa, roast-beef s/o, filetto, petto s/o, pancia. I tagli anatomici, devono essere stati ottenuti da bovini classificati secondo le griglie CEE. Le carni fresche dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto del peso singolo non superiore a 5 Kg. La carne deve avere una vita residua superiore al 50%.</p>
caratteristiche della confezione	<p>Etichettatura: Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili, e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi o su una etichetta inseritavi o appostavi in modo inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • stato fisico • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro il" per le carni fresche • modalità di conservazione • il nome e la ragione sociale del marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore • la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento • la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente al D.L.von.286 del 18/04/84 e successive modifiche

	<ul style="list-style-type: none"> sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto o la menzione "da vendersi a peso" <p>imballaggio: I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap.XII del All.1 del D.L.von.286 /94.I suddetti tagli devono essere confezionati usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego .La confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne.</p> <p>Trasporto: I prodotti porzionati confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e +3°C. Il termine minimo di conservazione per i porzionati non macinati confezionamenti consegnati, e indicato sull'etichetta, sotto la responsabilità del produttore, è comunque non inferiore a 2 settimane, rispetto alla data di scadenza, mentre deve essere inferiore a 6gg. per quelli macinati. E' fatto divieto assoluto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire usando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate. Il mezzo di trasporto deve essere dotato di autorizzazione sanitaria.</p> <p>Produttore: MACELLI E LABORATORI DI SEZIONAMENTO: devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE" M" e/o "S". Devono soddisfare le vigenti disposizioni sanitarie ai sensi della legge n.283 del 30/04/62 e del D.L.gs 286/94 e successivi aggiornamenti. Le carni commercializzate devono presentare il bollo della visita sanitaria e di classifica. Gli animali macellati devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari.</p>
--	--

Limiti di contaminazione: Carne bovina

Parametri	Limiti
Carica batterica mesofila	500000/gr
E. Coli	200/gr
Staphylococcus aureus	100/gr
L. Monocytogenes	110/gr
Anaerobi Solfito Riduttore	100/gr
Salmonella	Assenza in 25g

Salumi

prodotto	Prosciutto crudo Prodotto ottenuto usando coscia di suino nazionale di ottima qualità con una stagionatura minima di 12 mesi. La stagionatura deve essere controllabile attraverso la visione del punzone metallico presente sulla coscia. Il prosciutto crudo stagionato, deve essere sottoposto ad un periodo di stagionatura in stabilimenti riconosciuti idonei, in base al D. Lgs n.537 del 30/12/92.
caratteristiche organolettiche	Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse. La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico. Deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione. Deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. E' ammessa la presenza di rari cristalli di Tirosina. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, e avere odore o sapore di rancido.
caratteristiche merceologiche:	Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi, con un peso compreso tra i 7-9 k, mentre il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 12mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge di tutela n.26 del 13/02/90 ed al D.M. n.253 del 15/02/93, che regolamentano la tutela della denominazione d'origine . La forma e il peso dei tranci possono essere variabili.
caratteristiche della confezione	Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere: - in confezioni sottovuoto, e rispettare le varie normative sanitarie: D. Lgs 537/92 (per quanto riguarda la produzione) , il DPR n. 777 del 23/08/82 e successivi aggiornamenti (per quanto riguarda i materiali utilizzati), ed il D.L gs n. 109 del 27/01/92 (in tema di etichettatura).

	<p>Etichettatura: Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e dal Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 sul materiale di confezionamento e sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono figurare in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale, da cui le carni sono state ottenute; • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (Lotto) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno; • per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore, la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione può essere riportato sui documenti di accompagnamento; • Presenza del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento di produzione autorizzato. <p>Imballaggio: deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria. Fatte salve le disposizioni del DL108/92 che modifica ed integra il DPR 777/82, i materiali per il confezionamento devono essere ottenuti con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine. Il prosciutto crudo è possibile che sia trasportato non confezionato o imballato, purché sia trasportato appeso, evitando il contatto con le pareti o il pavimento del mezzo o tra loro. lo stesso vale per gli insaccati che possono presentare come unica protezione "l'insacco" cioè il budello naturale o i materiale permessi per tale produzione. In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale plastico trasparente, e traforato, o in sottovuoto, l'importante che le norme e le attenzioni all'igiene siano rispettate. Il confezionamento o l'imballaggio non devono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, eccetto taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica che possono essere riutilizzati previa pulitura e disinfezione. Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenenti le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alto la sigla del paese speditore, o il nome maiuscolo per esteso; • Al centro il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto; • In basso una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG- EOK-ETY. <p>Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	---

Limiti di contaminazione: prosciutto crudo

Parametri	Limiti
clostridi solfito-riduttori	<1x10 ² ufc/gr
E.Coli	<10ufc/gr
Staphylococcus aureus	<5x10 ² ufc/gr
L.Monocitogenes	Assente in 25gr
Salmonella	Assenza in25g

prodotto	<p>Prosciutto cotto Deve essere prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base al D. Lgs n.537 del 30/12/92, ovvero avere un riconoscimento veterinario " L ", deve riportare la data di produzione (mese, anno). Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S della carne.</p>
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Devono essere ottenuti utilizzando cosce di suino, fresche o congelati, disossate o mondate. • Deve avere grasso duro, bianco e consistente. • Devono essere assenti difetti e alterazioni. • Devono avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. • Devono essere esenti da polifosfati. • Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg. • L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole. • Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.

	<ul style="list-style-type: none"> • La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa. • La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali.
caratteristiche merceologiche:	<p>L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62-66%. I grassi devono essere il 6-10%. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.</p>
caratteristiche della confezione	<p>etichettatura: Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e dal Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77, sul materiale di confezionamento e/o sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono figurare in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni sono state ottenute; • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe, e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consentire nella menzione la data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno; • per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore, la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione; • la denominazione commerciale seguita da riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza; <p>imballaggio: deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria. Fatte salve le disposizioni del DL108/92 che modifica ed integra il DPR 777/82 i materiali per il confezionamento devono essere ottenuti con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine. Il confezionamento o l'imballaggio, non possono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, eccetto taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica, che possono essere riutilizzati, previa pulitura e disinfezione. Sulla confezione o direttamente sul prodotto deve esserci il bollo sanitario di forma ovale contenente le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le iniziali del paese speditore o il nome per esteso in lettera maiuscola • il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto • nella parte inferiore una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG- EOK-ETY. <p>Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio deve essere distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p> <p>additivi: gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal DM 31/03/65 e successive modifiche, e DM 28/12/64 e successive modifiche (D.M. 209/96).</p>

Limiti di contaminazione: prosciutto cotto

Parametri	Limiti
Clostridi Solfito-Riduttori	<1x10 ³ ufc/gr
E.Coli	assente in 1gr
Staphylococcus Aureus	<10ufc/gr
L.Monocitogenes	assente in 25gr
Salmonella	assenza in 25g

prodotto	<p>Bresaola Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al D Lgs 30/12/92 n.537 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.</p>
caratteristiche organolettiche	<p>Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.</p>
caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 gg

merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • L'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62% • I grassi devono essere il 2-4%
caratteristiche della confezione	<p>etichettatura: Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e dal Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 sul confezionamento e sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono figurare in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la specie animale da cui le carni, sono state ottenute • una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consentire nella menzione la data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno; • per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore, la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione; • la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza. <p>imballaggio: deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria. Fatte salvo le disposizioni del DL108/92 che modifica ed integra il DPR 777/82 i materiali per il confezionamento devono essere ottenuti con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine. Per il prosciutto crudo è possibile che sia conferito senza confezionamento o imballaggio purchè trasportato appeso evitando il contatto con le pareti o il pavimento del mezzo o tra loro, lo stesso per insaccati che possono presentare come unica protezione "l'insacco" cioè il budello naturale o i materiale permessi per tale produzione. In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale plastico trasparente e traforato, oppure in sottovuoto, l'importante è che le norme e le attenzioni all'igiene siano rispettate. Il confezionamento o l'imballaggio non possono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, eccetto taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica che possono essere riutilizzati previa pulitura e disinfezione. Sulla confezione o direttamente sul prodotto deve esserci il bollo sanitario di forma ovale contenente le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le iniziali del paese speditore o il nome per esteso in lettera maiuscola • il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto • nella parte inferiore una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG- EOK-ETY. <p>Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio deve essere distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p> <p>additivi: non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità permesse dalla normativa vigente, DM 21/03/65 e successive integrazioni D.M. 209/96.</p>

Limiti di contaminazione: Bresaola

Parametri	Limiti
Clostridi Solfito-Riduttori	<1x10 ² ufc/gr
E.Coli	<10ufc/gr
Staphylococcus Aureus	<5x10 ² ufc/gr
L.Monocitogenes	Assente in 25gr
Salmonella	Assenza in25g

Uova

prodotto	Uova Pastorizzate: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> - Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - non devono essere presenti odori estranei. <p>Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio</p>
caratteristiche igienico sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> • Devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico -sanitarie ottime • devono essere di produzione nazionale • non devono essere state pulite con procedimento né umido né con un procedimento a secco. <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere stato preparato conformemente alle prescrizioni - sanitarie di cui ai cap. III, IV, V dell'allegato del D. Lgs</p>

	65/93. In particolare il prodotto, deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti. Parametri Microbiologici Batteri aerobici mesofili Enterobatteri Staphylococcus aureus Salmonella Listeria Monocytogenes	Limiti 100.000 ufc/g 100 ufc/g assente/g assente/25 g assente/25 g
caratteristiche merceologiche	additivi: Il prodotto non deve contenere additivi In base alla nuova classificazione Europea avremo: XL Grandissime: Uova da 73 g e oltre L Grandi : Uova da 53 g a 63 g M Medie : Uova da 53 g a 63 g S Piccole : Uova di peso inferiore a 53 g	
caratteristiche della confezione	Imballaggio: Confezioni da 1kg e da 5kg Il confezionamento e i contenitori utilizzati, devono soddisfare tutte le prescrizioni riportate al cap.8 dell'allegato al D.Lgs n.65 del 4/2/1993 Etichettatura : Conforme al DL n.109 del 27/1/1992 indicante: <ul style="list-style-type: none"> • Denominazione di vendita • Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (D. Lgs 65/93) • Quantità nette • Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione da consumarsi entro "(data di scadenza)" • Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto • Indicazioni del lotto di appartenenza • Modalità di conservazione • Deve essere indicata la data di confezionamento • Deve essere garantita l'assenza di residui di sostanze antibiotiche ed inibenti • Deve essere garantita l'assenza di Salmonella 	
trasporto	Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti, con particolare riguardo al controllo della temperatura di conservazione del prodotto che deve essere mantenuto, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura $\leq a + 4^{\circ}\text{C}$. <ul style="list-style-type: none"> • Le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine di ventun giorni dalla data di deposizione • La data limite di vendita, corrisponde alla data di durata minima anticipata di una settimana 	

Latte

prodotto	Latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre o bufale, non sottoposto ad una temperatura superiore a 40, °C, né ad un trattamento avente effetto equivalente Liquido, bianco e dolce, impiegato come sostanza alimentare. <ul style="list-style-type: none"> • Latte fresco intero pastorizzato • Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato • Latte parzialmente scremato a lunga conservazione • Latte fresco pastorizzato di alta qualità • Latte intero a lunga conservazione • Latte ad alta digeribilità 	
caratteristiche organolettiche	Colore opaco, bianco, tendente al giallo, sapore caratteristico gradevole, odore tipico.	
PRODOTTO	PARAMETRI CHIMICO-FISICI	LIMITI
<ul style="list-style-type: none"> • Latte fresco pastorizzato di alta qualità • Latte fresco intero pastorizzato • Latte a lunga conservazione UHT intero 	*Grasso tenore proteico *Residuo secco *Fosfatasi	$\geq 3.50\%$ $\geq 32 \text{ g/l}$ $\geq 8,50\%$ negativa
<ul style="list-style-type: none"> • Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato • Latte a lunga 	*Grasso *Residuo secco magro	$> 1,50 - 1,80\%$ $> 8,70\%$

conservazione UHT parzialmente scremato	*Fosfatasi	negativa
caratteristiche della confezione	imballaggio: Confezioni da 200 ml, 1/2lt, 1 lt, e 5 lt. Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 e successive modificazioni ed integrazioni. Confezionamenti e recipienti opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo. etichettatura: Conforme al D. Lgs n. 109 del 27/01/92 e al DPR n.54 del 14/01/97, e deve indicare: <ul style="list-style-type: none"> • La denominazione del tipo di latte • Il termine minimo di conservazione per il latte UHT; e la data di scadenza per il latte pastorizzato • Il nome e la ragione sociale del fabbricante • La sede dello stabilimento di produzione • Le modalità di conservazione • La quantità netta per ogni confezione • Il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento, " bollo CEE " Trasporto: il latte deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste.	

Limiti di contaminazione: Latte

(secondo quanto disposto al Cap. II dell'Allegato C del D.P.R. 54/97)

Prodotto:	Numero unità campionarie	Limiti
Latte Pastorizzato (**)		
Germi patogeni	N = 5, C = 0	Assenza in 25 g m = 0, M = 0
Coliformi (per ml)	N = 5, C = 1	m = 0, M = 5
Tenore di germi a 21 °C (per ml) dopo incubazione a 6 °C per 5 gg.	N = 5, C = 1	m = 5 x 10 ⁴ M = 5 x 10 ⁵

Prodotto:	Numero unità campionarie	Limiti
Latte UHT (*)		
Tenore di germi aerobi, mesofili a 30 °C (per 0,1 ml) dopo incubazione a 30 °C per 15 gg.	Controlli a sondaggio	≤ 10

n. = numero delle unità campionarie (u.c.)

(*) = Il periodo di utilizzo (vita commerciale) di tale tipo di latte non deve protrarsi oltre 90 gg. dalla data di confezionamento

(**) = in tutte le u.c. la fosfatasi deve dare esito negativo. Il periodo di utilizzo (vita commerciale) di tale tipo di latte, da conservarsi ad una temperatura non > + 4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg. da quello del confezionamento.

Prodotto	Parametri Microbiologici	n.u.c.	Limiti
Latte UHT (2)	n.totale colonie (flora aerobica +32°C e termofila +55°C)	5(1)	110/ml in tutte le u.c.
Latte Pastorizzato	Coliformi	5(3)	<0,3/ml in 4 u.c. <12/ml in 1 delle 5 u.c.

n. = numero delle unità campionarie (u.c.)

(1) = per ogni temperatura di incubazione

(2) = la validità di tale tipo di latte non deve protrarsi oltre 90gg. da quello di confezionamento

(3) = in tutte le u.c. la fosfatasi deve dare esito negativo. La validità di tale tipo di latte, da conservarsi ad una temperatura non >4°C, non deve protrarsi oltre 4gg. da quello del confezionamento.

Latti Fermentati

prodotto	Yogurt: latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, spesso
-----------------	--

	<p>zuccherato e aromatizzato con frutta, cioccolata e simili</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yogurt intero alla frutta ottenuto dal latte intero di vacca • Yogurt intero naturale ottenuto da latte fresco di vacca • Yogurt magro naturale ottenuto da latte fresco di vacca • Yogurt magro alla frutta ottenuto da latte fresco di vacca
caratteristiche organolettiche	<p>Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (PH da 3.5 a 4.2). Il prodotto può manifestare segni di alterazione causata da svariati fattori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - può presentarsi come un coagulo molle, composto di grumi - poco saporito se il fermento è indebolito - la presenza di una pellicola in superficie spesso indica che esso è stato preparato con l'aggiunta di latte in polvere - se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro. <p>Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, ad es.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati - ammaccature che deprimono il contenuto
caratteristiche merceologiche:	<p>Confezioni da 125 g in appositi contenitori a perdere costruiti con un materiale abilitato dal DPR 777 del 23/08/82 . Deve avere una vita residua superiore al 50%. Deve essere conservato per non oltre 20 gg. dal confezionamento a 4°C, la confezione una volta aperta va consumata velocemente.</p> <p>Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.</p>
caratteristiche della confezione	<p>Trasporto: il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C</p> <p>Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR del 14/01/97, n.54 indicante anche il bollo CEE</p>

Limiti di contaminazione: yogurt

Parametri	Limiti
Germi specifici di fermentazione vivi	> 8 x 10 ⁹ u.f.c /g
Coliformi	10 u.f.c/gr.
Staphylococcus aureus	Assenti in 1 g
Muffe	10 u.f.c /g
Lieviti	10 u.f.c /g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

Formaggi

prodotto	<p>Formaggi</p> <p>Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato, totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina. La denominazione di "formaggio pecorino" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora.</p>
caratteristiche organolettiche	<p>Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.</p>
caratteristiche merceologiche:	<p>I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime che rispettano quanto previsto dal R.D. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.</p> <p>In base alla percentuale lipidica del formaggio (che deriverà dal tipo di latte usato) è possibile distinguere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formaggi grassi: frazione lipidica ≥ 42% - Formaggi semigrassi: frazione lipidica tra il 20 - 42% - Formaggi magri: frazione lipidica ≤ 20% <p>In base alla temperatura di lavorazione della cagliata si distinguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formaggi crudi: ≤ 36°C - Formaggi semicotti tra i 36 - 48°C

	- Formaggi cotti tra i 48 - 50°C additivi e conservanti: il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate ,fecola ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.
caratteristiche della confezione	imballaggio: Devono essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche del prodotto. Per alcuni formaggi, dotati di crosta atta di per se stessa a proteggere il contenuto, non è necessario l'utilizzo di ulteriori protezioni. Il prodotto deve essere accompagnato dalle indicazioni previste dal D.L 109/92 trasporto: deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0 e + 4°C, (DPR n. 327/80 art.47 e 52). Si può misurare la temperatura o nello stabilimento di produzione o nel luogo dove il prodotto sarà consumato.

prodotto	Parmigiano Reggiano (formaggio a denominazione di origine) Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca , la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Formaggio la cui maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi (DPR 9/10/90) Zona di produzione: territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm. • Peso minimo di una forma:24 Kg. • Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale. • Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino. • Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. saporito, ma non piccante. • Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta appena visibile. • Spessore della crosta: circa 6mm, con quantità non superiore al 18%, Grasso sulla sostanza secca :minimo 32%. Umidità $\geq 25\%$ - $\leq 35\%$ • Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
caratteristiche merceologiche:	additivi: non è ammesso l'impiego di sostanze antif fermentative Deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5% Deve essere idoneo ad essere grattugiato
caratteristiche della confezione	Imballaggio: <ul style="list-style-type: none"> • Forme intere • Porzionato (sottovuoto): i pesi delle porzioni sono concordati al bisogno • Grattugiato in atmosfera modificata Etichettatura: ogni forma deve portare sullo scalzo l'apposita marchitura a fuoco "Parmigiano Reggiano", l'anno e il mese di produzione, il codice di identificazione di chi l'ha prodotto. Il Parmigiano Reggiano porzionato, deve essere corredato ,per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano ai sensi del DPR 30/10/55 n.1269 e successive modifiche. Per Parmigiano Reggiano porzionato e confezionato, l'etichettatura deve essere conforme D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n. 54.

Limiti di contaminazione: Parmigiano Reggiano

Parametri	limiti(1)	limiti(2)
E.Coli	(cc3) 10 ufc/g	(cc4) 100 ufc/g
Coliformi	(cc1) 100 ufc/g	(cc2) 1000 ufc/g
L.Monocitogenes	assente/25 g	assente/25 g
Staphylococcus aureus	(cc5) 10 ufc/g	(cc6) 100 ufc/g
Salmonella spp.	assente/25 g	Assente/25g

(1) Per forme intere;

(2) Per prodotti porzionati

prodotto	Mozzarella Formaggio di latte di bufala, oggi preparato anche industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo.
-----------------	--

	Formaggio fresco a pasta filata
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S. • Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro • I singoli pezzi devono essere interi e compatti • Il prodotto deve avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna • Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato • Deve essere venduto in confezioni sigillate.
caratteristiche merceologiche:	conservanti: assenti; tollerato potassio sorbato max 1000 mg/kg
Caratteristiche della confezione	Imballaggio: confezioni da : -125 g sgocciolato o nominale - confezioni da 1 kg con liquido di governo <ul style="list-style-type: none"> • Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n.54

Limiti di contaminazione: Mozzarella

Parametri	Limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E. Coli	M= 10 ³ m=10 ² c=2 n=5	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L. Monocytogenes	Assente /25gr	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	M=10 ² m=10 n=5 c=2	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	Assente su 25gr n=5 c=2.	DPR14/01/97n.54

Prodotto	Stracchino e Crescenza Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vacca, e successivamente messo in commercio in forme squadrate. Il latte usato per la produzione dovrà essere coagulato con presame liquido in circa 30 - 40 minuti a 31-33°C.
Caratteristiche Organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro; • Non devono presentare difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Deve essere venduto in confezioni sigillate.
Caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo deve essere il 50% sulla s.s Deve avere una vita residua del 60% La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C. La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a 2 gg. Conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n.209
Caratteristiche della confezione	Imballaggio: il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82. Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n.54 indicante: <ul style="list-style-type: none"> • Denominazione di vendita e elenco degli ingredienti • nome o ragione sociale del fabbricante e sede dello stabilimento di produzione • data di produzione o lotto di produzione • data di scadenza • modalità di conservazione • quantità netta • bollo CEE

Limiti di contaminazione: Stracchino e Crescenza

Parametri	Limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E.Coli	M= 10 ³ m=10 ² c=2 n=5	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L.Monocitogenes	Assente /25gr	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	M=10 ² m=10 n=5 c=2	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	Assente su 25gr n=5 c=2.	DPR14/01/97n.54

prodotto	Ricotta Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche • Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali • Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto
caratteristiche merceologiche:	conservanti: rispetto del DM 27/02/96 n.209. Il prodotto deve avere una vita residua del 50%
caratteristiche della confezione	Imballaggio: Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 e sue successive modificazioni Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n.54 indicante anche il bollo CEE Trasporto: deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, ≤ a+ 4°C

Limiti di contaminazione: Ricotta

Parametri	limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E. Coli	M= 10 ³ m=10 ² c=2 n=5	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L. Monocytogenes	assente /25 g	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	M=10 ² m=10 n=5 c=2	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	assente su 25 g n=5 c=2.	DPR14/01/97n.54

prodotto	Italico Formaggio molle de tavola a pasta cruda, a maturazione media ottenuto da latte intero pastorizzato o latte vaccino fresco.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Colore della pasta: giallo paglierino • Consistenza: elastica, morbida, a struttura compatta senza distacchi, occhiature e stratificazioni • Sapore e odore: dolce, leggermente burroso, e fondente in bocca, odore delicato • Struttura della pasta: morbida, burrosa, fondente, priva di occhiature • Crosta: sottile, dello spessore di circa 1 - 2 mm • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

	<ul style="list-style-type: none"> Il grasso minimo sulla s.s deve essere il 50%, DM 29/12/73
caratteristiche merceologiche:	additivi: rispetto del DM27/02/96 n.209 Periodo di maturazione 30 gg
caratteristiche della confezione	Imballaggio: Forme intere; porzionato Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n.54 indicante anche il bollo CEE

Limiti di contaminazione Italice

Parametri	limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
E. Coli	$M=10^3$ $m=10^2$ $c=2$ $n=5$	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
L .Monocytogenes	Assente /25 g	DPR 14/01/97 n.54
Staphylococcus aureus	$M=10^2$ $m=10$ $n=5$ $c=2$	Allegato al titolo IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93 DPR 14/01/97 n.54
Salmonella spp.	Assente su 25 g $n=5$ $c=2.$	DPR14/01/97n.54

prodotto	Asiago Tipo di formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino in forme piuttosto grandi
caratteristiche generali	Formaggio a denominazione di origine DPR 21/12/78 Prodotto da puro latte vaccino Non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause Il grasso minimo deve essere il 24% La maturazione, deve essere compresa tra i 20 e i 40 gg per il tipo pressato, e di circa 1 – 2 anni per il tipo "Allevato"
caratteristiche della confezione	I formaggi con denominazione d'origine (D), se commercializzati in parti preconfezionate, sugli involucri devono riportare l'indicazione della denominazione d'origine seguendo quanto disposto dal DPR 22/09/81

prodotto	Fontina Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, di una sola mungitura. Presenta una acidità naturale di fermentazione. Prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36°C. La denominazione Fontina, è riservata al prodotto indicato nel DPR n.1269 del13/10/55.
caratteristiche organolettiche	Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane peso da 8 a 18 kg con variazioni in + o in -, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione dimensioni : altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni, in + o in - , per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione crosta compatta , sottile, dello spessore di circa 2 mm pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione 3 mesi; temperatura:6-10°C e , comunque non oltre i 12°C; umidità: 900

	saturazione ottenute per naturale condizione di casera
caratteristiche della confezione	I formaggi devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

prodotto	Emmental La denominazione Emmental è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099/53. Prodotto da puro latte vaccino fresco, tipo bavarese a pasta cotta.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. • Deve avere consistenza soda e elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare, a superficie lucente • Non devono presentare difetti quali gessosità e gonfiore • Il sapore deve essere fresco e dolce, esente da amarore • Il colore deve essere idoneo e non devono esserci colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastro sulla superficie o all'interno della pasta.
caratteristiche merceologiche:	Il grasso presente, in rapporto alla sostanza secca non deve essere inferiore al 46%, e deve avere una maturazione di circa 3 mesi.
caratteristiche della confezione	imballaggio: Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni devono essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace. Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77 e al DPR 14/01/97 n.54 indicante anche il bollo CEE

prodotto	Caciotta mista Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante Prodotta da latte vaccino e di pecora
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio • La crosta , di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta , non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30%
caratteristiche della confezione	imballaggio: In confezioni da 1/2kg e monoporzioni da g 80

prodotto	Casatella Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante Prodotta da latte vaccino
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Di consistenza soda, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio • La crosta , di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta , non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30%
caratteristiche della confezione	imballaggio: In confezioni dag e monoporzioni da g
prodotto	Belpaese Formaggio prodotto con latte di vacca a pasta molle burrosa

caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause • Colore paglierino chiaro e di gusto delicato, poco accentuato, morbido • Consistenza molle ma elastica • crosta liscia e compatta .
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Il grasso minimo in rapporto alla s.s non deve essere inferiore al 50% (DM29/12/73) • Si presenta in forme cilindriche e viene commercializzato dopo una stagionatura di 3-4 settimane
caratteristiche della confezione	etichettatura: deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

prodotto	Taleggio Tipo di formaggio stracchino, molle e stagionato.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto • Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. • Pasta molle
caratteristiche merceologiche:	Il grasso minimo in rapporto alla s.s. non deve essere inferiore al 48%, D.M.29/12/73. Devono essere maturi (tempo di maturazione 40 gg.)
caratteristiche della confezione	etichettatura: Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

prodotto	Robiola Formaggio della Lombardia, dolce, tenero, non stagionato, confezionato in panetti rettangolari.
caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"> • Deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto • Non deve presentare difetti d'aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti da latte vaccino fresco • Il grasso minimo sulla s.s. deve essere non inferiore al 50%, DM 29/12/73 • Devono essere maturi
caratteristiche della confezione	etichettatura: Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

prodotto	Formaggio molle monodose
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Deve avere una vita residua del 60% • Devono essere di latte di vacca intero, maturazione da pochi gg. ad un mese • Composizione % media: <ul style="list-style-type: none"> - grasso secco non < al 50% - grado rifrattometrico a 35°C compreso tra 44 e 48% - relazione Villavacchia: negativa • A contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente Coloranti artificiali e Conservanti: assenti

prodotto	Formaggini da 25/30 g. di latte di vacca intero, maturazione da pochi giorni ad un mese.
caratteristiche merceologiche:	<ul style="list-style-type: none"> - grasso secco non inferiore al 50%; - grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%; - relazione Villavacchia: negativa; - coloranti artificiali: assenti; - polifosfati: assenti. A contatto con liquidi caldi debbono fondere fino a sciogliersi completamente.

Prodotti per la prima infanzia

PRODOTTO	CARATTERISTICHE GENERALI
Biscotti per la prima infanzia	Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.
Semolino con integratori dietetici	Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte.
Farina lattea	Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte
Liofilizzati di carne e di pesce	Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello o di pesce come platessa, trota, nasello, ecc...eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte
Liofilizzati di carote	Prodotti con carote liofilizzate E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi
Crema di riso	Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte
Biscotti senza glutine	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il DL 27/01/92 n.111 integrativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
Biscotti secchi	Il prodotto deve risultare indenne d'infestanti, parassitari, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare in modo diffuso difetti tipo: - Presenza di macchie - Spezzature o tagli - Rammollimenti atipici - Sapore e odore anomali
Pastina dietetica prima infanzia senza glutine	Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13% lipidi 3,5% carboidrati 82,3% umidità 12,5% Le proteine contenute devono provenire da uova o latte ;deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%
Biscotti aproteici	Devono possedere i requisiti atti a soddisfare il DL 27/01/92 n.111 integrativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici	Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine. E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore del latte
Latte in polvere per lattanti	Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.
caratteristiche della confezione dei biscotti	Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL111 del 27/01/92 cioè: <ul style="list-style-type: none"> • peso netto • elenco degli ingredienti • ditta produttrice • modalità di preparazione • analisi chimica del prodotto • data di scadenza • luogo di produzione
caratteristiche della confezione dei prodotti dietetici per l'infanzia	Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL111 del 27/01/92 e cioè: <ul style="list-style-type: none"> • denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari • elenco degli ingredienti • gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari • peso netto • termine min di conservazione • le modalità di conservazione e di uso qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto • le istruzioni per l'uso

- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100ml di prodotto (come da DL n.77 del 16/02/93)
- indicazione in Kcal e in Kjoule del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE
- sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale)

Come prodotti dietetici sono assoggettati al DL111 del 27/01/92 e del DPR n.578 del 30/05/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità

Prodotti Biologici

Introduzione

Il settore dell'agricoltura biologica è recentemente cambiato con l'entrata in vigore della legge europea (Reg. CEE n. 2092/91), delle leggi nazionali e in Italia anche di alcune leggi regionali (Legge regione Toscana n. 31/94 e n. 54/95); l'agricoltura biologica si è trasformata non solo in un'attività ufficialmente riconosciuta, ma addirittura in un'attività meritevole di essere premiata ed incentivata con fondi pubblici (Reg. CEE n. 2078/92).

Il prodotto biologico deve contenere in etichetta la scritta: "...da agricoltura biologica - controllato da ..." seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati. I prodotti in cui, l'intero ciclo produttivo, è assolutamente esente dall'uso di sostanze chimiche di sintesi, sono quelli controllati e certificati dagli organismi di controllo accreditati dal Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali (vedi Organismi di controllo).

Generi alimentari da produzione biologica

A discrezione della ditta appaltatrice può essere richiesta la fornitura dei seguenti generi alimentari come prodotti biologici: **pane, pasta, semolino, riso, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, farina, confettura, succo di frutta, orzo perlato, camomilla, patate, carote, insalata, mele, carne bovina**

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO DI PROVENIENZA BIOLOGICA da gr. 400 e Kg. 2,5

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e dall'art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche

(109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia; non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali. La consistenza dev'essere quella del frutto fresco.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984.

L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 322/82.

PASSATA DI POMODORO DI PROVENIENZA BIOLOGICA da Kg. 1

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

La passata dev'essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, nel rispetto del decreto del ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Pane: Proveniente da coltivazione biologica (Reg. CEE n. 2092/91) ;

Deve essere garantita la fornitura con automezzi idonei. Dovrà essere contenuto in preincarto distinto per ogni plesso nel quantitativo corrispondente alla bolla di consegna, su cui verrà registrato il peso, la denominazione di vendita del prodotto e gli ingredienti impiegati

Secondo la legge n° 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L. n° 109 del 27/01/92, L. n° 146 del 22/2/94, D.P.R. n° 502 del 30/11/98), è denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature di 25 g e di 40-50 g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (n° 580/67 e D. 6 aprile 1998, n° 172) per quanto riguarda la composizione e devono provenire da agricoltura biologica ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e succ. modif. e integraz.. Ne consegue che le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

Requisiti microbiologici richiesti:

germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici):	inferiore a 5 x 10 ³ UFC/g
coliformi totali:	inferiore a 10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	inferiore a 5 x 10 ¹ UFC/g
<i>Streptococcus faecalis</i> :	inferiore a 5 x 10 ¹ UFC/g
<i>Salmonella</i> :	assente/25 g
Muffe:	inferiore a 10 ⁴ UFC/g

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole entro le ore 10, su ordinazione, in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato in sacchetti di carta che siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

Orzo perlato Proveniente da coltivazione biologica

In conformità alla legge n° 325 del 18 marzo 1958, il prodotto essere indenne da larve, da insetti e da loro frammenti, dalla presenza di corpi estranei generici e di semi infestanti. I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

Farina di tipo 00 Proveniente da coltivazione biologica (Reg. CEE n. 2092/91)

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

umidità:	14,50%
Aw	non superiore a 0.80-0.85
ceneri:	0,50% su s.s.
glutine secco:	7%
conservanti:	assenti
frammenti di insetti:	assenti
peli di roditori:	assenti
frammenti metallici:	assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n° 172 del 6/4/98.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.

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

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni ed integrazioni). Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni igienico-sanitarie ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992); i vari tagli anatomici delle carni fresche consegnate, devono presentare il bollo sanitario, la relativa categoria di appartenenza della carcassa (vedi Regolamento CEE 91/1026 e Circolare deln. 5 del 15/10/2001) dalla quale sono state ottenute le carni, oltre a dover riportare in etichetta il metodo di produzione biologica impiegato così come disposto dal decreto ministeriale 4/8/2000 e da Regolamento CEE n. 2092/91.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE (la fotocopia del decreto di riconoscimento dello stabilimento costituisce parte integrante dell'offerta);
- essere riportato in etichetta: stato di nascita, stato di allevamento,, stato di macellazione, numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento, numero di identificazione del capo macellato, così come previsto dal Decreto 30/8/2000;

- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine, assenza di insudiciamenti visivi;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare o essere molto modesta la siosità nella singola confezione, ed essere di colorito rosato chiaro, liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile, indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di scadenza o TMC entro il quale si raccomanda di utilizzare l'alimento, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, l'organismo di controllo autorizzato, il codice dell'operatore, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE), oltre ad un sistema di rintracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza.
- I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:
 - Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g
 - Coliformi totali: inferiore a 2 x 10² UFC/g
 - *Streptococcus faecalis*: assente/25 g
 - *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10³ UFC/g
 - *Salmonella*: assente/25 g
 - *Listeria monocytogenes*: assente/25 g

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di confezionamento 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 devono essere depositate in cassette atte al trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a +7°C e al momento della consegna nel caso di consegne frazionate, non essere superiori a +10°C.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (vitella, manza, giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).
- certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è rispettosa di quanto disposto dal D. Lgs 4/8/199, n. 336, concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, preconfezionata in confezioni sottovuoto da Kg. 5, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello (ossibuchi), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

Nella preparazione delle bistecche deve essere escluso l'uso della inteneritrice. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del prodotto.

Saranno inoltre contestate le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

Generi alimentari da agricoltura integrata

lotta integrata: definizione diffusa dall' Organizzazione internazionale per la lotta biologica (Oilb): "La protezione integrata è una strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza, sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico". Tale obiettivo viene raggiunto con diversi mezzi:

- mezzi agronomici, come scelta di varietà rustiche più resistenti, consociazioni, rotazioni ed idonee lavorazioni, irrigazioni, concimazioni, potature, densità d'impianto e di semina ecc.
- mezzi fisici, come sterilizzazione dei terreni con il calore, distruzione dei focolai di inoculo e/o infezione, protezione dalle avversità meteoriche, solarizzazione del terreno, uso del tessuto non tessuto, uso delle trappole cromotropiche, raccolta manuale o meccanica degli insetti ecc.
- mezzi biologici, che comprendono sia interventi diretti sulle piante (miglioramento genetico, trattamenti rinforzanti), sia interventi diretti sui parassiti con prodotti di origine naturale o utilizzando i loro antagonisti naturali mezzi biotecnologici, che consistono nell'uso di particolari sostanze (ferormoni) che consentono di attuare una difesa più mirata ed efficace verso gli insetti potenzialmente pericolosi; mezzi chimici, cioè l'utilizzo di uno o più principi attivi mirati contro il patogeno e tesi a ridurre la dannosità a livelli economicamente accettabili. In questo tipo di difesa antiparassitaria il ricorso a prodotti tossici è molto ridotto.

A discrezione della ditta appaltatrice può essere richiesta la fornitura dei seguenti generi alimentari come prodotti biologici o, in subordine (quando il prodotto biologico non è reperibile in commercio), da agricoltura integrata:
patate, carote, insalata, mele, banane

banane da produzione agricola a basso impatto ambientale

I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'articolo 11 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., nonché dai Regg. Ce n. 94/92, 3457/92 e 529/95. Per tutti questi prodotti (banane, azuki, datteri, ecc.) è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione europea.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'articolo 11 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., nonché dai Regg. Ce n. 94/92, 3457/92 e 529/95. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. Ce 2092/91 siano attuate le prescrizioni relative alle etichette. Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con sigla di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- codice del produttore, o del diverso operatore;
- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti certificati ai sensi del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., le informazioni di cui sopra, in caso di partite all'ingrosso, possono essere sostituite da un'autodichiarazione, con la quale il titolare, o rappresentante legale, afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli organismi di controllo, autorizzati in tal senso dal Ministero competente. Alcuni organismi di controllo rilasciano essi stessi un attestato relativo alla singola partita commercializzata all'ingrosso. Resta comunque valido l'ultimo punto, ossia la necessità che la ditta specifichi la data di scadenza o il termine minimo di conservazione previsto dalle normative.

Etichettatura

(D. Lgs. 27.01.92, n. 109)

Si intende per **etichettatura**, l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Per prodotto alimentare in **imballaggio preconfezionato**, si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un prodotto alimentare e messo in vendita, avvolta interamente o in parte in tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

L'etichettatura non deve altresì attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie né accennare a tali proprietà salvo quanto possa essere previsto da norme specifiche, ovvero attribuire effetti o proprietà che non possiede, o caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche.

Salvo quanto richiesto precedentemente in alcuni prodotti l'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine e di provenienza;
- h) il nome o la ragione o il marchio depositato e la sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- j) lotto di appartenenza del prodotto.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto. Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi alle diciture in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle diciture in altre lingue.

La **denominazione di vendita** di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscerne la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o il trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

Per "**ingrediente**" si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione.

Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito, la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera.

L'acqua può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito il 5%.

Qualora si tratti di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e riconosciuti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da un'indicazione del tipo "ingredienti del prodotto ricostruito" o "ingredienti del prodotto pronto al consumo".

Nel caso di miscuglio di frutta o ortaggi, in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "proporzione variabile".

Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "proporzione variabile".

Le carni, utilizzate nella preparazione di prodotti a base di carne, devono essere indicate col nome della specie animale.

Per l'indicazione degli aromi contenuti nei prodotti alimentari valgono le norme stabilite ai sensi degli articoli 5 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e del regolamento di esecuzione adottato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso, in funzione del suo peso globale, purché sia immediatamente seguito dall'enumerazione dei propri componenti.

La enumerazione di cui al precedente comma non è obbligatoria;

- a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;
- b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto da norme specifiche;
- c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.

L'indicazione dell'acqua è non richiesta:

- a) se questa è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostruzione nel suo stato di origine di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
- b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;
- c) per l'aceto quando è indicata la gradazione acetica.

Non sono considerati ingredienti:

- a) i costituenti di un ingrediente che, durante il processo di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;
- b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi dell'art. 5, lettera g) e dall'art. 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (4/a);
- c) i coadiuvanti tecnologici;
- d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore.

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

- a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente;
- b) negli ortofrutticoli freschi, compresi le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati o che non abbiano subito trattamenti;
- c) nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dalle sostanze del latte, dal sale o dagli enzimi e le colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione. In ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi o fusi e per il burro.
- d) nelle acque gassate quando dalla denominazione del prodotto si rilevi tale caratteristica;
- e) negli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

La quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo. Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi. Le indicazioni sopra riportate sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e quando almeno una indicazione della quantità netta contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.

Nel caso di imballaggi preconfezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando la quantità netta totale ed in numero totale dei preimballaggi individuali. Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, cracker, biscotti, prodotti lievitati monodose, e i prodotti a base di zucchero, è sufficiente l'indicazione della quantità netta totale.

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato del prodotto.

Per liquido di copertura si intendono: l'acqua, l'acqua salata, le salamoie, l'aceto, le soluzioni acquose di zuccheri, i succhi di frutta e di ortaggi nei casi delle conserve di frutta ed ortaggi, anche se mescolati tra loro, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al pezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione "da vendersi a pezzo" o "da vendersi a peso";
- b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a gr. 5 o ml. 5, salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi per lieviti;
- c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a gr. 30.

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: "da consumarsi entro..." nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico. La menzione sopraindicata deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al primo comma, ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al secondo comma sono completate dall'enunciazione delle condizioni di conservazione, con particolare riferimento alla temperatura, in funzione delle quali il periodo di validità è stato determinato.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

La data può essere espressa:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

- a) per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- c) per gli aceti;
- d) per il sale da cucina;
- e) per gli zuccheri solidi;
- f) per i prodotti di confetteria;
- g) per i gelati monodose.

L'indicazione del luogo di origine o di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore e nel caso sia espressamente prevista da norme specifiche.

L'indicazione delle istruzioni per l'uso è obbligatoria quando l'omissione non consentirebbe all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto stesso.

L'indicazione del termine minimo di conservazione e della data di scadenza dovrà essere apposta in modo tale che non sia sostituibile (stampigliatura, punzonatura)