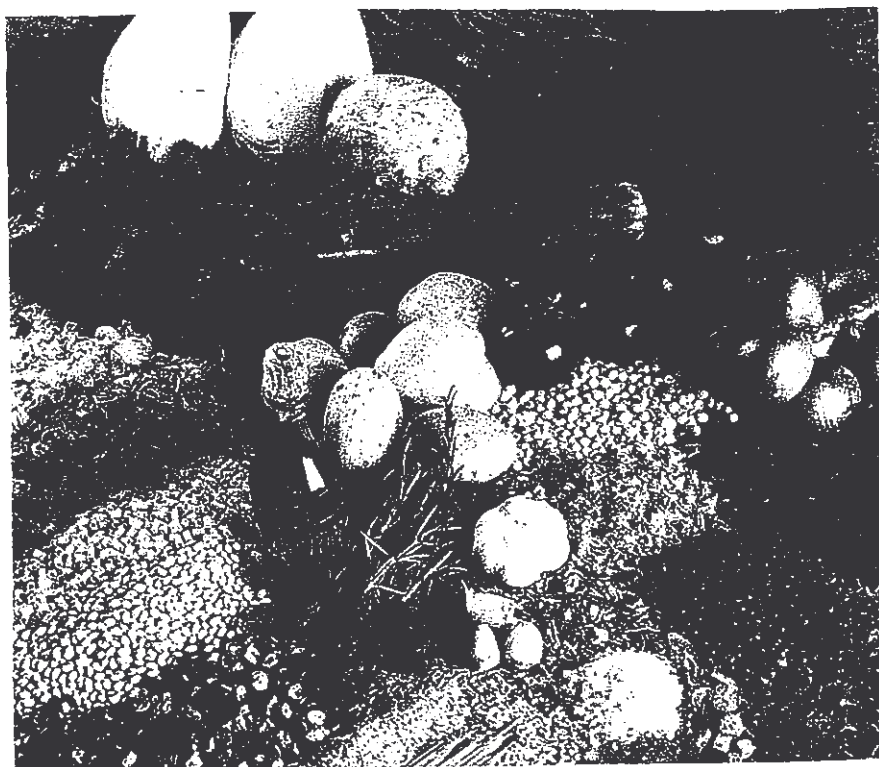


TABELLE MERCEOLOGICHE

Per ospiti dei servizi Minorili della Giustizia



ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI
E LA NUTRIZIONE

ROMA 2000

TABELLE MERCEOLOGICHE

DELLE

DERRATE ALIMENTARI

INDICE

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

* Cereali e derivati	pag. 1
* Prodotti carnei	pag. 5
* Prodotti ittici	pag. 14
* Latte e derivati	pag. 18
* Uova	pag. 24
* Ortaggi	pag. 26
* Legumi	pag. 44
* Frutta	pag. 47
* Calendario degli ortaggi freschi	pag. 54
* Calendario dei prodotti frutticoli freschi	pag. 55
* Grassi da condimento	pag. 56
* Bevande	pag. 60
* Prodotti vari	pag. 61
* Modalita' di conservazione delle derrate alimentari	pag. 66

CEREALI E DERIVATI

FARINA DI FRUMENTO (di grano tenero) DI TIPO "0"

La "farina di grano tenero" è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; le caratteristiche di composizione e qualità delle farine destinate al commercio sono previste dalla legge n° 580/67 Titolo II Sfarinati art. 7.

Spesso la farina viene usata nella preparazione culinaria delle mense aziendali in piccole quantità per i processi di panatura e di allestimento di alcune salse o altro; è per questo che, per l'uso di questo prodotto, non è necessario, in genere, definire le grammature ma è sufficiente la terminologia q. b. (quanto basta), è preferibile però l'impiego della farina di tipo "0" rispetto a quella di tipo "00" per il suo maggiore grado di abburattamento e per il suo maggior contenuto in vitamine e sali minerali.

Una farina di buona qualità presenta un colore bianco con tendenza leggera verso il giallognolo, è dolce al tatto, presenta odore e sapore molto lieve e gradevole e infine quando viene stretta nel pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita. Le sue caratteristiche chimiche devono essere: contenuto in acqua 14,2%, glutine secco minimo 10%, cellulosa 0,30.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge (legge n° 580/67) e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee.

Lo stoccaggio di questo prodotto deve avvenire in luoghi puliti, aerati e non umidi onde evitare che la farina venga invasa da insetti.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture od altro e inoltre su di esse va specificato il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

PANE

E' 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. Le modalità di preparazione del pane sono previste dalla legge 4 luglio 1967 n° 580 Titolo III art. 14; l' art. 18 della stessa legge vieta di aggiungere ingredienti estranei nella produzione del pane, salvo quanto disposto negli articoli seguenti che consentono l'aggiunta di alcuni ingredienti e salvo alcuni provvedimenti del Ministro della Sanità, emanati a norma di legge 30 aprile 1962, n° 283.

Il pane, a seconda del tipo di farina ("00", "0", "1") che viene usata per la sua produzione, viene denominato, secondo la legge n°580/67 art. 17, in modo diverso: "Pane di tipo 00", "Pane di tipo 0", "Pane di tipo 1". L'art. 16 della stessa legge, invece, regola il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane:

- pezzatura fino a 70 g massimo 29%;
- pezzatura da 100 a 250 g massimo 31%;
- pezzatura da 1000 g massimo 40%.

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

Le caratteristiche di un buon pane sono:

- crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane;

- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare, elastica e superficie lucida;
- aroma e sapore gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni 25 giugno 1981, D.M. 26/ 04/93 n° 220;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura comoda art. 26 della legge n° 580/67.

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

Le sofisticazioni del pane possono essere molteplici, comunque la più comune e facilmente evidenziabile, consiste in un eccessivo quantitativo di acqua che rende il pane di difficile digestione.

Oltre al pane di tipo 00, tipo 0 e di tipo 1 abbiamo anche quello di tipo integrale, denominato così sempre secondo l'art. 17 della legge n° 580/67, perché prodotto con l'uso di farina integrale che secondo l'art. 7 della legge n° 580/67 Titolo II gli sfarinati devono avere le seguenti caratteristiche: umidità massima 1,60, cellulosa massimo 1.60, glutine secco minimo 10. Questo tipo di pane presenta un maggior contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali oltre a un notevole contenuto di cellulosa.

PANGRATTATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Dalla macinazione del grano duro, dopo opportuna setacciatura, possono ottenersi due tipi di farina:

- 1) la "semola di grano duro" o semplicemente "semola", che è il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;
- 2) il "semolato di grano duro" che è il prodotto che rimane dalla farina dopo aver allontanato la semola.

La normativa italiana, prevede che possono essere prodotte e commercializzate solo due tipi di "paste secche", denominate "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro". Entrambe devono avere un'umidità inferiore al 12,5% (un'umidità superiore faciliterebbe la proliferazione di muffe ed insetti). Tra le due paste, la più consumata è la pasta di semola di grano duro.

La legge che disciplina la lavorazione e il commercio di questo prodotto è la legge n°580 del 4 luglio 1967 titolo IV; secondo tale legge le paste alimentari sono quelle vendute allo stato secco e preparate con semola di grano duro. La pasta deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate dalla legge n°580/67 Titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n°440 8 giugno 1971. Lo stoccaggio della pasta presso il locale della mensa aziendale in oggetto deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità ed ammuffimento e ad intervalli non troppo lunghi (max 1 - 2 mesi).

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- macchie bianche e/o nere;

- bottature o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo max di mantenimento, della pasta cotta e scolata, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo max di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenza di spaccatura.

Una buona pasta deve avere sapore ed odore gradevoli, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo, il contenuto in acqua non deve superare il 13-14%. Alla prova di cottura la buona pasta, deve resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua un leggero sedimento farinoso.

PASTE SECCHIE ALL'UOVO

Le paste secche all'uovo devono rispondere ai requisiti dell'art. 31 della legge n°580/67 e quindi deve essere prodotta con l'impiego di uova (4 uova intere di gallina pari ad un peso complessivo di 200 g) e di semola (1 Kg). La pasta prodotta con l'impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di "pasta all'uovo".

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

TORTELLINI DI CARNE

Il ripieno deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 4:1;
- essere composto esclusivamente da carni bovine e avicole, formaggio grana, pangrattato, verdure fresche o surgelate;
- nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati neanche in parte prosciutti, salumi, insaccati, frattaglie, nonché tutti i prodotti suini.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/92;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

RISO

Secondo la legge 18 marzo 1958 n°325 art. 1 comma 1 il nome "Riso" è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva raffinatura. E' consentito altresì l'utilizzo del nome riso ai prodotti non

rispondenti alla definizione del comma 1, anche se gli viene asportata la lolla, purché siano accompagnati da una indicazione che specifichi il tipo di lavorazione o il trattamento subito dal risone (comma 2): così modificato dall'art. 28 del D.L. 27 gennaio 92 n° 109.

Deve essere usato, nella mensa, il riso Arborio o Parboiled (regolato dalla legge del 18 marzo 1958 n°325 e successiva modifica del 5 giugno 82 n° 586). devono essere usati questi due tipi di riso in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone originario, trattengono una maggiore quantità di vitamine e sali minerali rispetto al normale riso; visto l'alto valore nutrizionale del riso dovrebbe essere rilevata la frequenza al consumo del riso nelle mense aziendali.

Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi perché se l'umidità supera un valore medio del 14% si può deteriorare.

RISO PARBOILED

Il riso parboiled (o riso ambra o avorio) è ottenuto dal risone mantenuto a bagno per circa due giorni e successivamente trattato con vapore, privato delle glumelle ed essiccato. In tal modo i componenti idrosolubili (vitamine, aminoacidi, sali minerali) migrano all'interno del chicco di riso e le modificazioni della superficie dovute al trattamento impediscono che durante la cottura queste sostanze passino nell'acqua.

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n° 325 e 5 giugno 1962, n° 586.

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

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

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

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 e con l'eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Regolamento relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283 (G.U. 09 agosto 1993, n° 185).

PRODOTTI CARNEI

CARNE

Con il termine carne vanno intese le masse muscolari (tessuto muscolare) e gli altri tessuti che vi aderiscono, rappresentati dal grasso, tessuto connettivo e vasi sanguigni, degli animali da macello. La carne entra nella dieta dell'uomo perché possiede elevato coefficiente di digeribilità, contiene tutti gli amminoacidi essenziali; ma contiene pure un certo tenore in grassi animali di scarsa utilità dal punto di vista dietetico, nonché un certo tenore in colesterolo e in sostanze azotate che necessitano di complessi processi metabolici per la loro eliminazione.

La legislazione italiana identifica come animali da macello i bovini, i bufalini, gli ovini, i caprini, i suini e gli equini (art. 1 R.D. 20 - 12 - 1928 n° 3298).

La produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche (si deve escludere l'uso di carni congelate) bovine, suine, equine, ovine e caprine sono regolamentate dal D.L.vo 18 aprile 1994 n°286 di attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE; l'art. 2 di tale D.L.vo definisce carni fresche le carni, comprese quelle confezionate sottovuoto e in atmosfera modificata (secondo il D.M. 27 gennaio 1988, n°49), che non hanno subito alcun trattamento diverso da quello del freddo destinato ad assicurarne la conservazione.

La disciplina sanitaria della produzione e del commercio dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina è regolamentata dal D.P.R. 10 agosto 1972 n° 967 con successive modifiche e deroghe (modifiche agli art. 9 e 14 e inserimento dell'art.13-bis con il D.P.R. 12 novembre 1976 n°1000; il D.M. 7 settembre 1977 fa delle deroghe alle norme del D.P.R. 10 agosto 1972).

Carni fresche e refrigerate:

Vengono commercializzate generalmente in mezzene e quarti ma in questi ultimi anni anche sotto forma di tagli particolari, disossati o meno. Salvo il caso di tagli particolari, queste carni contrariamente per quanto avviene per quelle congelate, vengono commercializzate senza particolari confezionamenti e ciò in relazione al fatto che il loro consumo avviene entro breve tempo per cui non richiedono lunghe conservazioni.

Le carni fresche possono essere commercializzate senza confezionamento oppure confezionate sottovuoto. Per le prime il sistema di conservazione prevede locali frigoriferi ad una temperatura che va da 0° a +4°C, muniti di appositi ganci. Il motivo per cui la carne va appesa è per permettere l'essiccamento della superficie e rallentare così la crescita microbica. E' inadeguato il sistema di conservazione della carne in vasche, in cui resta immersa nel liquido di percolazione. In tal caso sarebbe comunque indicato l'uso di griglie che evitino il contatto tra la carne ed il liquido.

Nella stessa cella non devono essere stoccate carni di altro genere, nè altri tipi di derrate, pollame, conigli, uova, selvaggina, devono stare in un locale a parte; in mancanza di un locale separato sarà comunque necessario utilizzare contenitori con coperchio o altre idonee protezioni per il pollame e per le altre carni diverse dalla bovina. La carne fresca appesa non presenta inconvenienti di natura igienica, si può riscontrare tutt'al più un essiccamento della superficie, con colorazione più scura, e perdita di peso per evaporazione. Le parti essiccate si potranno semplicemente allontanare durante le operazioni di rifilatura della carne. Per le carni fresche sottovuoto sarà necessario effettuare un accurato controllo della confezione,

che dovrà risultare integra, ovvero a perfetta tenuta di vuoto, e dell'etichetta, che dovrà riportare:

- il produttore
- la data di scadenza
- la bollatura sanitaria
- le indicazioni sulla specie animale.

Carne sottovuoto

Lo sviluppo dei germi alteranti limita drasticamente la durata commerciale della carne conservata nell'atmosfera ambientale. La crescita dei batteri alteranti può venire rallentata, aumentando così la conservabilità, confezionando la carne e i prodotti derivati in atmosfere particolari.

Col confezionamento sottovuoto, lo sviluppo dei batteri aerobi è impedito in seguito alla rimozione dell'ossigeno nella confezione; la degradazione del prodotto si verifica dopo un periodo abbastanza lungo, a seconda del tipo di alimento confezionato, in conseguenza della proliferazione di batteri a lenta crescita e che tollerano condizioni anaerobiche.

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per carni non confezionate. Il colore della carne, deve essere rosso scuro finché la confezione è integra e deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Le norme igienico-sanitarie riguardanti il confezionamento delle carni in atmosfera controllata sono dettate dal D.M. 27 gennaio 1988, n° 49.

La carne fresca sottovuoto si conserverà in cella carni a temperatura da 0° a 4° C, su ripiani o in contenitori d'acciaio inox o plastica, per un periodo di tempo massimo di 20-30 giorni. Durante tale periodo si potrà notare una certa fuoriuscita di liquido color rossiccio scuro, e la formazione di una patina bianca tra la plastica della confezione e la carne, nonché altre colorazioni anomale. Tali trasformazioni sono visibili dal terzo, quarto giorno dal confezionamento, e potrebbero rappresentare dei rischi dal punto di vista igienico sanitario se la confezione non ha mantenuto rigorosamente il vuoto e se la temperatura ha superato in tale periodo i +4°C.

All'apertura spesso si avverte un certo odore che potrebbe insospettire l'operatore; la scomparsa dell'odore nel giro di pochi minuti indica che il fatto è naturale e non comporta alterazioni sospette della carne, mentre se l'odore è persistente lo si può attribuire ad un avanzato stato di decomposizione della carne e se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo.

Inoltre si precisa che:

- all'atto del confezionamento in criovac, la carne non deve avere un periodo di macellazione superiore a 7 gg;
- all'atto dell'uso, non deve superare un periodo di 21 gg dal confezionamento (15 gg per i suini); è tollerato un accumulo in minima quantità di siero di sangue all'interno della confezione a condizioni che quest'ultima sia integra (senza perdite) e che non risultino alterati il colore e l'odore della carne;
- La conservazione in frigo prima della consegna dovrà avvenire a temperatura oscillante tra 0°C e + 2°C;
- il trasporto dovrà avvenire in autotrasfrigoriferi la cui temperatura non dovrà superare i + 4°C secondo il D.M. del 09/06/1983.

CARNE BOVINA

Le varietà di carne bovina da adottare, con la distinzione in categorie (vista la legge del 4/04/64 n°171 e successive modifiche, con legge n°63 18/03/77) cui appartengono i vari tagli, tenendo ben presente che a parità di peso di massa magra la carne ha sempre lo stesso valore nutrizionale, qualunque sia il taglio da cui esso provenga, è: vitello e bovino adulto. La dicitura bovino adulto comprende il vitellone, il manzo, il toro e la vacca. Ai fini della classificazione merceologica, appartengono alla categoria "vitello" le carcasse provenienti da soggetti della specie bovina macellati al peso vivo massimo di Kg 300, che al controllo alla macellazione risultino conservare caratteristiche anatomo-fisiologiche specifiche rappresentate dal mancato sviluppo funzionale del rumine e del colorito rosa-lattescente o bianco rosato delle carni (comma aggiunto con legge 16 febbraio 1983 n. 44).

Categorie merceologiche:

Prima Categoria: appartengono a questa categoria i tagli denominati a Roma:

Utilizzazione in cucina:

Rosa

Arrosto o alla griglia

Noce

Brasato, stufato, arrosto, griglia

Girello

Lesso, arrosto

Contro girello

Lesso, stufato, brasato, arrosto

Scamone

Lesso, stufato, brasato, arrosto

Filetto

Griglia

Lombo

Arrosto, griglia

Seconda Categoria: appartengono a questa categoria i tagli denominati a Roma:

Utilizzazione in cucina

Fesa di spalla

Lesso, brasato, stufato

Taglio di spalla

Lesso, brasato, stufato

Girello di spalla

Lesso, brasato, stufato

Muscolo di spalla

Macinato da cuocere, brasato, stufato

Taglio reale

Lesso

Braciola

Lesso, stufato, brasato

Sottospalla

Lesso, macinato da cuocere, brasato, stufato

Per un esame qualitativo macroscopico, la carne bovina sana deve presentare le seguenti caratteristiche:

Colore

Rosso vivo;

Consistenza

Soda, ma con una certa elasticità;

Taglio

Facile, grana più fine o meno marmorizzata;

Odore

Leggerissimo, quasi inavvertibile;

Grasso

Bianco o leggermente giallastro.

Quando la carne bovina è alterata, si presenta di colore pallido, consistenza flaccida, patinosa alla superficie, attaccaticcia al tatto, con macchie colorate di odore disgustoso.

Inoltre:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30/04/62 ed R.D. n°3298 20/12/28 e successive modifiche poste dall'art. 19 del D.L. 18/04/94 n°286;
- deve provenire preferibilmente da macelli autorizzati CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere conservato fino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e + 4°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere di circa 18 mesi;
- deve essere trasportata, secondo le disposizioni del D.L.vo 18/04/94 n. 286 Capitolo XV Trasporto con temperature tra - 1°C e + 7°C, e accompagnata da un documento commerciale vistato dal veterinario ufficiale e su cui deve essere riportato il bollo sanitario secondo il D.P.R. 8 giugno 1982 n° 503 Capitolo X Bollatura Sanitaria.

Carne di bovino adulto - Tagli confezionati sotto vuoto

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

Tipologia dei tagli del quarto posteriore:

filetto

controfiletto

fesa

noce

scamone

magatello

fetta di mezzo

pesce-geretto

Tipologia dei tagli del quarto anteriore:

reale
fesone di spalla
geretto anteriore
punta-fiocco
brione
fusello

Roast beef di bovino adulto

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

Scamone di bovino adulto

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

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

Spalla di bovino adulto

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

Noce di bovino adulto

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

Reale di bovino adulto

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

SUINO MAGRO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge n° 283 del 30/04/62 (modificata dalla legge n° 441 del 25/02/63) e del R.D. n° 3298 del 20/12/28 e D.L.S. n° 286 del 18/04/94 e deve presentare il bollo della visita sanitaria e di categoria commerciale secondo il D.L. 17/01/77 n° 3 convertito con L. 18/03/77 n°63;
- deve, provenire, preferibilmente, da macelli riconosciuti CEE;
- deve presentare: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza soda-elastica al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportato secondo le disposizioni della legge del 30/04/62 n°283 (approvata con D.P.R. n°327 del 26/03/80) e con temperature, durante il trasporto, tra - 1 °C e + 7 °C. Inoltre, durante il trasporto, le carni di suino fresco refrigerato devono essere accompagnate da un bollo sanitario (D.L.vo n° 286 del 18/04/94).
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e funginee.

CARNE DI POLLO E TACCHINO:

La produzione e il commercio delle carni fresche di volatili devono attenersi agli articoli riguardanti la disciplina sanitaria del D.P.R. 10/08/72 n° 967 e successive modifiche (D.P.R. 12/11/76 n° 1000).

Pollo intero

Dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- polli di razza selezionati;
- i polli devono essere sani ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- la macellazione dovrà essere recente e ad essa dovrà seguire il raffreddamento;
- il pollo non dovrà presentare: fratture, edemi, ematomi;
- la pelle dovrà essere: pulita, elastica, non disseccata, senza ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne dovrà apparire di colore rosa o tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata da sierosità;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni o possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

Pollo porzionato

Cosci, sottocosci, petti di pollo disossati devono avere le seguenti caratteristiche:

- ben conformate con una muscolatura ben allungata e ben sviluppata;
- devono essere privi di zampe, sezionate subito dopo al disotto dell'articolazione del tarso;
- la pelle deve essere di spessore fino, colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né filopiuma;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito nei giusti limiti;
- le carni devono essere dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, prive di colori atipici e prive di segni di congelazione;
- le cartilagini devono essere: integre, di colore bianco azzurro, senza residui di sangue o ecchimosi.

Caratteristiche generali del tacchino:

- tacchino maschio con età tra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere stato trattato con antibiotici;
- deve presentare carne tenera, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni o possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

CONIGLIO

L' art. 2 del D.P.R. 30/12/92 n° 559 definisce carni di coniglio tutte le parti del coniglio domestico adatte al consumo umano.

In materia di produzione e commercializzazione dei conigli i provvedimenti presi riguardano il D.P.R. 10/08/72 n° 967 e successive modifiche D.P.R. 12/11/76 n° 1000.

La carne di coniglio da fornire deve essere magra e semigrassa; la parte edibile su 100 g di carne è pari al 68 %. Il colore della carne deve essere chiaro, leggermente roseo.

PRODOTTI DI SALUMERIA

Si possono definire salumi quei prodotti alimentari costituiti da carni tritate più o meno finemente o in blocchi compatti, addizionate o meno da grasso suino, addizionate di additivi vari e di spezie, contenute in un involucro o no, la cui conservabilità, più o meno lunga, è garantita da trattamenti chimici e/o fisici.

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA

L'unico fattore conservante è rappresentato dal sale, dai nitrati e nitriti.

E' costituito da coscia fresca di puro suino.

Deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.

L'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 55-58%.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva.

Il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido.

PROSCIUTTO DI PARMA

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche della legge 13 febbraio 1990 n° 26 capo I che tutela la denominazione di origine, zona di produzione e caratteristiche merceologiche (art. 1-2-3).

Per la denominazione "Prosciutto di Parma" oltre alla legge 13/02/1990 ci si deve attenere al D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 (regolamento di esecuzione della legge 13/02/1990 n° 26) al D.M. 9 ottobre 1978 che approva i simboli necessari al controllo di qualità.

Le caratteristiche merceologiche che, il prosciutto di Parma, deve presentare secondo la legge 13 febbraio 1990 n° 26 art. 3 punto 1 sono:

- 1- forma esteriore tondeggiante;
- 2- peso tra gli 8 e i 10 Kg e comunque non inferiore ai 7 Kg;
- 3- colore al taglio uniforme tra il rosa e il rosso;
- 4- aroma e sapore: aroma fragrante e caratteristico; sapore delicato e dolce, poco salato.

Per quanto riguarda la sua lavorazione si fa riferimento al D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 art. 17 che precisa le fasi della lavorazione, della macellazione fino all'applicazione del contrassegno.

Il regolamento per il sezionamento in tranci e l'affettamento di questo salume è previsto sempre dal D.M. 15 febbraio 1993 n° 253 art. 24 e 25.

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

SPECK

Prodotto salato e stagionato prodotto dalla coscia suina.

Stagionatura minima: da tre a sei mesi.

Umidità tra il 29 ed il 43%.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o di carta alluminata; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole.

Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso.

La quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa.

La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal d.m. 31 marzo 1965 D.M. 28 dicembre 1964 e successive integrazioni e modifiche.

L'umidità sulla parte magra deve essere 58 / 62 %.

MORTADELLA E WÜRSTEL O ALTRI INSACCATI MACINATI COTTI

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n. 3298, 20-12-1928, art. 55 e successive modificazioni.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

- contenuto in grasso;
- contenuto in proteine;
- contenuto in zuccheri totali;
- contenuto in ceneri

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

SALSICCE

Il laboratorio di produzione deve avere una regolare autorizzazione sanitaria (art. 2 Legge del 30/04/62 n° 283) ed è quindi buona regola conoscere la provenienza del prodotto per poterlo controllare fin dal laboratorio.

Le salsicce da fornire devono essere di puro suino con l'impasto costituito da:

- carne magra 70 %;

- grassa 30 %.

Le parti magre devono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (visceri, mammella, cotenna, etc.)

INSACCATI CRUDI (SALAME)

Deve essere dichiarato il tipo di salame, la specie e le speci animali, da cui è ricavata la carne.

Il grasso deve essere solo di suino.

L'impasto deve avere mediamente il 30 - 35% di grasso.

Non devono essere presenti parti connettivali.

L'umidità deve essere compresa tra il 30 - 38%.

L'involucro non deve essere staccato dal contenuto ed in buono stato senza muffe o marcescenze.

Il prodotto deve presentarsi omogeneo senza differenze tra la parte esterna e quella interna.

L'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità.

La maturazione deve essere almeno di due mesi.

PANCETTA TESA

Prodotto dalla parte ventrale del grasso di copertura suino.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare ingiallito, rancido o in qualche modo degradato.

Stagionatura: 60/120 giorni.

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

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI DELLA PESCA

Le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca, destinati al consumo umano, sono regolate dal decreto legislativo 30 dicembre 1992 n°531 con il quale è stata data attuazione alla direttiva 91/493/CEE ed aggiornata la resistente normativa italiana.

L' Art. 2 "Definizioni" del su detto D.L.vo spiega che per:

-Prodotti della pesca si intendono tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, comprese le loro uova, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici oggetto di altre norme relative alla protezione delle specie ed alla politica comune della pesca e dei mercati.

- Prodotti refrigerati si intendono quei prodotti sottoposti al procedimento della refrigerazione che consiste nell'abbassare la temperatura tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente. Questa tecnica permette una conservazione limitata nel tempo (15 giorni) e durante questo periodo in genere il pesce mantiene i normali caratteri del pesce fresco.

-Prodotti congelati si intendono quelli sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18°C, previa stabilizzazione termica. Questa tecnica permette conservazioni più durature e comunque non tutti i pesci allo stato congelato mantengono la stessa conservabilità ma varia a seconda del tipo di pesce e a seconda il tipo di trattamento a cui il pesce è stato sottoposto prima del congelamento.

Anche lo scongelamento del prodotto riveste una grande importanza pratica potendo pregiudicare le caratteristiche del prodotto finito; generalmente questa operazione viene eseguita o in acqua salata a 10 - 15 °C oppure in corrente d'aria a 7 - 8 °C.

La conservazione dei prodotti ittici è un problema della massima importanza sia per la delicatezza del prodotto che per la rapidità con cui va incontro ai fenomeni alterativi. Le alterazioni ad eccezione di poche, fra le quali la rancidità, sono conseguenti all'attività degli enzimi propri del pesce ed allo sviluppo microbico. In genere le alterazioni enzimatiche predominano nei primi stadi della conservazione dopo di che prendono il sopravvento le alterazioni operate dai microrganismi i quali si sviluppano a spese delle sostanze estrattive. Allo scopo quindi di evitare tali problemi è necessario che le tecniche di surgelazione e di conservazione corrispondano ai più aggiornati sistemi regionali come previsto dalla circolare ministeriale del 24/12/90 n°34 e dal Decreto Legislativo 27/1/92 n°110 per cui le caratteristiche organolettiche originali dei prodotti devono risultare inalterate.

Dall' Art. 5 dello stesso D.L.vo, sono previsti anche dei divieti che riguardano la commercializzazione dei prodotti della pesca, infatti non possono essere commercializzati:

- 1) pesci velenosi delle famiglie Tetraodontida e Molidae, Diodontidae e Canthigosteridae;
- 2) pesci contenenti biotossine quali la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli. Il capitolo V del D.L.vo 30 dicembre 1992, n° 531 prevede anche un controllo sanitario e di sorveglianza nella materia di produzione. Questo capitolo prevede infatti:

- 1) sorveglianza generale: controllo dei pescherecci, delle condizioni di scarico, degli stabilimenti;

- 2) controlli organolettici : i prodotti della pesca devono rispettare le norme, circa le condizioni di freschezza, fissate dall' Art. 2 del regolamento CEE n°3796/81;

- 3) controlli parassitologici; le modalità di controllo sono stabilite secondo la direttiva prevista dall'art. 15 del regolamento CEE n°3796/81;
- 4) controlli chimici: i test devono essere fatti e precisati per categoria di specie secondo la procedura prevista dall'art. 15 del regolamento CEE n° 3796/81;
- 5) controlli microbiologici: ove sia necessario per la tutela della salute umana, dovranno essere fissati, conformemente alle procedura prevista all' Art. 15 del regolamento CEE n°3796/81.

Il capitolo VI prevede le norme riguardanti il confezionamento dei prodotti della pesca. Il confezionamento, quindi, deve avvenire:

- 1) in condizioni igieniche soddisfacenti per non contaminare i prodotti della pesca;
- 2) i materiali di confezionamento che possono entrare in contatto con il pesce devono soddisfare tutte le norme igieniche e inoltre devono essere:
 - tali da non alterare le caratteristiche organolettiche;
 - tali da non trasmettere al prodotto sostanze nocive alla salute umana;
 - sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace ai prodotti della pesca;
- 3) i materiali del confezionamento non possono essere riutilizzati eccetto alcuni di materiale impermeabile liscio e resistenti alla corrosione, di facile pulitura e disinfezione;
- 4) prima di essere utilizzati i materiali per il confezionamento, devono essere immagazzinati in un reparto separato da quello della produzione e protetti per non essere insudiciati o contaminati.

I prodotti ittici non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possono pregiudicare la salubrità. I prodotti della pesca devono essere inclusi almeno una volta a settimana nelle alternative costituenti il secondo piatto in una mensa in quanto dal punto di vista nutrizionale rappresentano un ottimo alimento, perfettamente analogo alla carne dei mammiferi tranne che si presenta di colore più bianca, ad eccezione di alcune specie (tonno, salmone, etc.) in cui si presenta di colore rossastro. Anche dal punto di vista della composizione chimica la carne dei prodotti ittici ricorda quella dei mammiferi; essa però contiene più proteine, anche se c'è da ricordare che esistono maggiori variazioni sia tra le varie specie che nella stessa specie in relazione ai fattori stagionali come pure allo stato di nutrizione. In linea generale la composizione chimica media per i pesci è la seguente:

Acqua	74.0%
Proteine	20.0 %

Comunque, a parte le trote di cui esistono molti allevamenti in Italia, per cui è possibile una certa garanzia del loro stato di freschezza, con un costo limitato, per tutti gli altri prodotti della pesca è preferibile far uso di quelli conservati mediante surgelazione oppure mediante altre tecnologie come quelle usate per il baccalà (merluzzo salato ed essiccato) o lo stoccafisso (merluzzo essiccato leggermente salato) o il tonno in salamoia.

Tecniche di cottura del pesce:

- *Lessatura:*
 - Immergere preventivamente il pesce in acqua acidula con limone o aceto. Ciò consente di evitare lo sgretolamento delle carni durante la cottura.
- *In tegame:*
 - In tegame con grasso, il pesce dovrà essere preventivamente passato con farina per favorire la formazione della crosta croccante.

- *Varie:*

- La digeribilità dovuta ad idrolisi delle proteine durante la cottura, è migliore nei pesci poco cotti rispetto a quelli totalmente crudi o cotti mediante frittura.

Nella cottura arrosto si può riscontrare un notevole aumento degli acidi grassi saturi, mentre nella cottura a lesso un consistente aumento degli acidi grassi insaturi.

Merluzzo salinato e/o essiccato

E' in genere preparato con *Gadus Morhua*, anche se possono essere utilizzati altri gadidi. Il pesce, tolettato, viene sottoposto a salagione a secco; la maturazione dura circa 1 mese. Quando il prodotto viene sottoposto anche ad essiccamento viene posto in commercio con il nome di "Baccalà".

I caratteri organolettici di questo prodotto sono: salagione uniforme; cute ben aderente ai tessuti sottostanti; tessuti muscolari di consistenza soda; di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante.

PESCE CONGELATO E/O SURGELATO - CARATTERISTICHE

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.L.vo 531 del 30/12/92.

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

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, dichiarata in etichetta.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere quella tipica della specie.

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

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

FILETTI E TRANCI DI NASELLO, PERSICO, LIMANDA, PLATESSA CONGELATI

Per quanto riguarda le caratteristiche generali sono valide quelle del pesce congelato. Inoltre i filetti e i tranci non devono presentare:

- corpi estranei
- residui di sangue (coaguli - ematomi)
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- bruciatura da freddo
- attacchi parassitari.

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

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n°4, a 80 g se della categ. n°3.

Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici : pH <6,2-7.

MOLLUSCHI

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.L.vo 531/92 Allegato A.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18° C (D.L.vo 30 dicembre 1992, n° 531 Art. 2).

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo - dichiarata in etichetta.

La forma deve essere quella tipica della specie.

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

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

Devono presentare:

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

TONNO SOTT'OLIO

Per il tonno confezionato sott'olio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6 %. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni. Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

ACCIUGHE SALATE

Il processo di salagione è a secco. Spesso questo prodotto viene ulteriormente lavorato per la preparazione di pasta di acciughe.

Le caratteristiche organolettiche del prodotto sono rappresentate da cute integra e ben aderente, carne soda e di colore roseo-rosso, odore intenso ma gradevole.

LATTE E DERIVATI

Le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, trattato termicamente e di prodotti a base di latte sono regolate dalla Direttiva del Consiglio CEE del 16 giugno 1992 n° 46.

LATTE

Si definisce come il secreto della ghiandola mammaria di una bovina in buono stato di salute e nutrizione, ottenuto da una completa mungitura.

Composizione:

- Acqua
- Sostanze grasse (minimo 3.3%)
- Sali minerali (importante il Calcio)
- Sostanze azotate di natura proteica e non;
- Zuccheri;
- Vitamine;
- Enzimi.

Il latte, per il suo contenuto in proteine animali (circa 3%), zuccheri, grassi, vitamine, sali minerali, può essere considerato un buon alimento, anche se non completo, come taluni sostengono, mancando fibra, grasso vegetale polinsaturo, ed alcune vitamine.

Il latte per poter essere conservato e commercializzato, deve subire un trattamento di stabilizzazione che, distruggendo parzialmente o totalmente la carica microbica, impedisce fermentazioni anomale.

Il latte non va bollito perché durante l'ebollizione precipitano i sali di calcio (le incrostazioni biancastre che si trovano poi sul fondo del recipiente), coagulano le albumine di buon contenuto proteico (la pellicola che si forma in superficie e che spesso si elimina perché fastidiosa) e si denaturano le vitamine. La bollitura è anche inutile per la sterilizzazione del latte in quanto in commercio esiste latte già stabilizzato.

LATTE PASTORIZZATO

E' detto anche latte fresco. Ha subito un leggero trattamento termico che ha distrutto solo la carica batterica patogena (soprattutto il bacillo della TBC). Ha un tempo di scadenza di 3 giorni, ovvero scade il quarto giorno dal confezionamento. Va conservato in frigorifero a + 4°C e la confezione una volta aperta va comunque consumata velocemente.

LATTE STERILIZZATO (UHT, HTST)

E' detto anche latte a lunga conservazione. Esistono alcune differenze in contenuto vitaminico e di digeribilità tra i vari tipi di latte sterilizzato esistenti in commercio, che non vengono presi in considerazione nei servizi di ristorazione collettiva.

Ha una durata di due mesi dal trattamento. Si può conservare a temperatura ambiente, ma la confezione, una volta aperta, va velocemente consumata e comunque conservata in frigorifero.

YOGURT ALLA FRUTTA

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (legge n° 994 del 9 maggio 1929 e Circolare ministeriale n° 2 del 4 / 01/ 72).

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C.

Confezioni da g 125.

Lo yogurt si trova in commercio oltre che nel tipo intero, (contenuto di materia grassa non inferiore al 3%), anche nel tipo magro o scremato. In quest'ultimo la presenza di sostanza grassa non deve superare l'1%.

IL FORMAGGIO

Il nome formaggio o cacio è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

Il *siero* è il liquido residuale della fabbricazione del formaggio, di colore giallo-verdognolo, può essere impiegato per la fabbricazione della ricotta, costituita da albumina (proteina) acqua, grasso, lattosio e sali.

La *crema* è un liquido denso, vischioso, giallo, che si ottiene dalla concentrazione dei globuli di grasso del latte a seguito dell'affioramento o per centrifugazioni lente. Dalla crema si ottiene il burro, che si forma per l'agglomerarsi dei globuli di materia grassa della crema in una massa unica per effetto della violenta agitazione.

Classificazione dei vari formaggi

- Freschi (maturazione rapida e pronto consumo):
ricotta, foraggi bianchi, petit suisse, caprini di latte vaccino freschi.
- A pasta molle e maturazione rapida:
stracchino, crescenza, robiola, camembert, brie.
- A pasta molle e maturazione media:
italico, gorgonzola, taleggio roquefort.
- A pasta filata e maturazione rapida:
mozzarella, scamorza, provola.
- A pasta filata e maturazione media:
caciocavallo, provolone.
- A pasta filata non cotta, maturazione media:
cheddar, edam.
- A pasta dura semicotta pressata, maturazione media:
fontina, fontal, formaggi da tavola.
- A pasta dura, cotta pressata, maturazione lenta:
pecorino, emmental, sbriz, gruyère, asiago, grana.

PRINCIPALI DIFETTI DEI FORMAGGI

Formaggi a pasta molle:

- Rammollimento per eccessiva umidità e sviluppo di funghi.
- Gessosità per eccesso di acidità e stufatura troppo elevata.
- Amarore per cattivo spurgo, attività microbica, latte amaro, tracce di ferro da recipienti mal stagnati.
- Colorazioni anormali dovute a microrganismi cromogenetici provenienti dall'aria e dall'acqua.

Formaggi a pasta filata:

- Il difetto più significativo è la non formazione della struttura a sfoglia dovuto ad un errore di lavorazione.
- Gusto pungente, dovuto a fermentazione anomala.

Formaggi cotti e semicotti:

- Gonfiore dovuto ad inquinamento durante e dopo la mungitura, a caglio non sterile, a difetti di lavorazione come scarsa acidità e coagulazione troppo rapida.
- La sfoglia, consiste in una o più spaccature che si formano durante la fermentazione per mancanza di elasticità e coesione della pasta.
- La sfoglia unita, dovuta a latte acido, mastitico, troppo grasso, errata lavorazione, difetto di magazzino (sbalzi di temperatura).
- La sfoglia aperta, dovuta a lavorazione difettosa, correnti d'aria sul formaggio, cambiamenti rapidi di temperatura.
- La sfoglia e gonfiore, dovuto a cattiva qualità del latte, o per spurgo insufficiente.
- L'occhiatura, dovuta a fermentazioni anomale, latte batteriologicamente scadente, cottura rapida, variazioni di temperatura (in caldaia).
- Le screpolature, per latte acido, cattiva fabbricazione, mancanza di cure in magazzino (correnti d'aria).
- La cancrena, è il rammollimento della crosta dovuto a locali umidi e forme non curate.

Formaggi freschi:

- Colorazione rossastre, odore persistente anomalo. Sono difetti le cui cause sono di tipo microbiologico (cattive norme igieniche durante la produzione e lo stoccaggio).

CONTROLLO QUALITÀ DEI FORMAGGI

FORMAGGI FRESCHI:

Caprino e simili
Mozzarella e simili
Crescenza e simili
Ricotta

Caratteristiche:

Hanno subito una stagionatura molto breve. Hanno un contenuto in umidità superiore al 50%. Sono attaccabili da moltissimi microrganismi.

Possibili alterazioni:

Assunzione di sapori o odori sgradevoli (amaro, acidulo, acetone). Queste alterazioni sono sintomatiche di una carica microbica molto elevata che può causare malesseri o veri e propri stati patologici in persone particolarmente sensibili. Sviluppo di muffe superficiali.

Modalità di conservazione:

Mantenere sempre a +4°/+6° C in frigorifero in confezioni o contenitori chiusi. E' consigliabile eliminare i prodotti con alterazioni di gusto e/o odore.

FORMAGGI STAGIONATI:

Emmenthal
Grana e simili
Pecorino
Provolone
Caciotte e simili

Caratteristiche:

Prodotti che hanno subito una fase di maturazione durante la quale si asciugano e subiscono fermentazioni che ne trasformano le caratteristiche organolettiche.

Possibili alterazioni:

Una stagionatura troppo spinta può provocare:

- Odore e sapore di ammoniaca
- gusto piccante molto pronunciato
- annerimenti della pasta più vicina alla crosta (taleggi, bric e simili)
- essiccamento eccessivo con spaccatura della pasta (grana e simili)
- irrancidimento (grana e provolone)

Modalità di conservazione:

Mantenere in luogo fresco (10/12°C) e asciutto, ma non troppo secco.

Nel caso di mantenimento in frigorifero coprire la superficie esposta, confezionare in modo che sia garantita una traspirazione e non ci sia aumento di umidità.

FORMAGGI FRESCHI TIPO CAPRINO**Caratteristiche:**

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50 % su S.S.;
- devono essere prodotti a partire dal latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunti di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, di materiale idoneo.

RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche,
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

MOZZARELLA O FIOR DI LATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44 % sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da Dls 109/92.

PARMIGIANO REGGIANO

Il parmigiano reggiano è un formaggio prodotto con le materie prime, le tecnologie e nelle zone specificatamente indicate dal DPR n°1269 del 30 ottobre 1955.

Caratteristiche:

- grasso minimo 32 % sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato 18 mesi e riportare dichiarazioni riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- deve avere umidità del 29 % con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Confezione:

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n° 283 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 26 marzo 1980, al DPR n° 777 23 agosto 1982 e al DL.vo 109/92

FONTAL O FORMAGGI DA TAVOLA

Caratteristiche

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45 % su S.S.

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- devono essere maturi e riportate le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.

Altre caratteristiche:

Forma: cilindrica

Pasta: color paglierino uniforme

Consistenza: pastosa, elastica, morbida

Occhiatura: sparsa e rada

Crosta: compatta, elastica, color giallo scuro

Sapore: dolce, delicato, caratteristico.

UOVA

L'art.1, comma 1, del Regolamento CEE 26 giugno 1990 definisce " uova ": le uova di gallina con guscio, adatte al consumo umano diretto o all'utilizzazione nell'industria alimentare, escluse le uova rotte, incubate e quelle cotte.

L'uovo rappresenta un prodotto facilmente deperibile, soggetto cioè a svariati processi alterativi, pertanto necessita di un trattamento adeguato dal momento della deposizione fino al consumo. Durante questo periodo di conservazione l'uovo subisce delle modificazioni di natura fisico-chimica e per questa ragione riveste grande importanza, durante la commercializzazione, lo stato di freschezza del prodotto.

Caratteristiche merceologiche dell'uovo:

- Forma: ovata (estremità differenti fra di loro);
- Volume: in genere 50 - 60 cm. Questo carattere è influenzato dall'età del soggetto produttore (le galline adulte depongono uova più voluminose), dalla stagione (in inverno il volume è minore);
- Peso: è in stretto rapporto con il volume. Può variare da meno 40 g a più di 70 g. In base al peso, le uova vengono classificate in categorie;
- Odore: quando fresche sono inodori; a volte si hanno odori particolari conseguenti a cause alimentari od all'assorbimento di sostanze estranee durante la conservazione;
- Sapore: gradevole se fresche;
- Trasparenza:(evidenziabile facendo ricorso ad una sorgente luminosa) le uova fresche presentano una tinta rosea uniforme mentre quelle stantie si presentano più o meno scure ed opache;
- Colore del tuorlo: può variare dal giallo molto pallido, quasi bianco, al rosso vivo ed è in rapporto con l'alimentazione.

Le uova vengono suddivise in varie categorie e sottoclassi che variano da Paese a Paese. Nei Paesi della CEE la commercializzazione delle uova stata regolamentata da vari normative (n°1619/68 e 95/69), convertite in leggi nazionali il 3 maggio 1971 con legge n° 419, le quali classificano le uova nelle seguenti categorie: A (uova fresche), B (uova di seconda qualità o conservate) e C (uova declassate, destinate all'industria alimentare).

Le uova della categoria A e B a loro volta sono classificate nelle seguenti categorie di peso:

Categoria 1: 70 g e più

Categoria 2: da meno di 70 a 65 g

Categoria 3: da meno di 65 a 60 g

Categoria 4: da meno di 60 a 55 g

Categoria 5: da meno di 55 a 50 g

Categoria 6: da meno di 50 a 40 g

Categoria 7: meno di 45 g

Gli aspetti igienici della commercializzazione delle uova in guscio sono regolamentati dall'art. 115 del R.D. 3 febbraio 1901 n° 45.

Le uova di gallina fresche devono riportare sull'involucro di imballaggio la settimana di produzione e l'uso deve essere effettuato nei successivi 15 giorni.

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

- il nome e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;

- il numero delle uova imballate;
 - la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinamento e di utilizzazione e/o la data di imballaggio.
- l'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01/06/94.

ORTAGGI

VERDURE

Fresche (disponibili secondo stagione): dovranno presentare le specifiche caratteristiche merceologiche della specie (R.D. 3/8/1890 n°7045).

Il valore nutritivo delle verdure, degli ortaggi e della frutta è dovuto alla loro particolare ricchezza di elementi biodinamici cioè vitamine e sali minerali accompagnati a volte a quantità notevoli di zuccheri semplici (frutta) e da quantità più modeste di proteine. Accanto a questi nutrienti sono presenti notevoli quantità di cellulose e di emicellulose indispensabili per il buon funzionamento dell'apparato digerente. Per tali caratteristiche, essi devono entrare ampiamente nell'alimentazione quotidiana di un individuo e quindi anche nei menù di una mensa aziendale. Fra le verdure e gli ortaggi da consumare cotti come contorni o presenti in maniera determinante nella composizione di primi piatti e di secondi, o quindi da soli, o nella composizione di insalate, devono essere usati, con una certa rotazione anche per motivi di stagionalità.

Qualità agronomica

La qualità agronomica comprende le caratteristiche ricercate dal produttore agricolo in quanto riguardano le modalità di coltivazione: resistenza alle malattie, abitudine al rapido accrescimento, elevata produttività, adattabilità all' ambiente di produzione.

Qualità tecnologica

E' l'insieme delle caratteristiche di un prodotto che lo rendono adatto alla trasformazione o ad un particolare intervento tecnologico in relazione al prodotto finale che si vuole ottenere. Nel caso dei prodotti ortofrutticoli da destinare alla trasformazione, in genere si richiedono:

- contemporaneità di maturazione per facilitare la raccolta,
- forma regolare che si adatti alle macchine,
- buona consistenza e colore omogeneo stabili anche dopo la lavorazione;
- disponibilità di varietà che maturino in epoche successive per il miglior sfruttamento degli impianti.

Qualità merceologiche

Tra i fattori che rendono più apprezzabile un prodotto nella fase di distribuzione si possono considerare: la freschezza, la bellezza, la bontà, la sanità, la continuità di presenza, la presentazione e la conservabilità.

La freschezza deriva dalla capacità di portare al consumo il prodotto in condizioni perfette di maturazione e conservazione; la bellezza del prodotto sta nella sua forma gradevole, nei colori tipici, nella mancanza di difetti esterni; La bontà è un concetto del tutto personale; per sanità fino a qualche anno fa si intendeva assenza di marciumi o di alterazioni fungine di insetti, oggi tutto ciò si dà per scontato e si intende per sano un prodotto che non abbia residui di principi attivi di fitofarmaci al di sopra dei limiti permessi o, per i prodotti dell' agricoltura biologica che non vi siano residui di anticrittogamici e antiparassitari.

La continuità di presenza è legata alla destagionalizzazione ed alla possibilità di produrre o di far arrivare merce da tutte le parti del mondo per tutto l'arco dell'anno; la presentazione è quella che sfruttando i materiali tradizionali o nuovi, si occupa di migliorare l'immagine del nostro prodotto.

I requisiti di qualità sono in gran parte diversi a seconda della specie, della varietà e della conservazione del vegetale considerato. Infatti i prodotti si distinguono in tre diverse categorie a seconda delle caratteristiche qualitative:

- categoria "extra" prodotti con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- categoria "I" prodotti con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà a cui possono essere ammessi dei leggeri difetti;
- categoria "II" prodotti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Lo stato di maturazione ottimale assume attualmente un'importanza decisiva, in quanto è ormai abbastanza raro reperire frutta e ortaggi che presentano alterazioni e che non corrispondono ad ottime classi di calibrazione.

Frequentemente invece si possono reperire prodotti che vengono commercializzati a stadi di maturazione non ottimali, il che comporta un minore grado zuccherino e un più elevato tasso di acidità in caso di sottomaturazione e una perdita vitaminica in caso di una sovramaturazione.

La conservabilità è varia a seconda della categoria di prodotto: i legumi secchi si conservano a lungo (anni) in condizioni di bassa umidità e temperatura ambiente; patate e bulbi non germogliati mantengono inalterate le loro caratteristiche a temperatura ambiente, al buio e con bassa umidità; i surgelati necessitano di un rigoroso rispetto della catena del freddo; i prodotti freschi richiedono condizioni particolari in quanto, essendo ancora attivi i processi metabolici, sono soggetti al loro normale decadimento.

Per questi ultimi prodotti è particolarmente interessante l'analisi di temperatura, umidità e composizione atmosferica all'interno delle celle frigorifere ai quali si aggiunge la funzione protettiva degli imballaggi. I requisiti di qualità sono in gran parte diversi a seconda della specie, della varietà e della serbevolezza del vegetale considerato.

Soprattutto lo stato di maturazione ottimale assume attualmente un'importanza decisiva, in quanto è ormai abbastanza raro reperire frutta e ortaggi che presentano alterazioni e che non corrispondono a ottime classi di calibrazione.

Frequentemente si possono reperire prodotti che vengono commercializzati a stadi di maturazione non ottimali, il che comporta un minore grado zuccherino e un più elevato tasso di acidità in caso di sottomaturazione e una perdita vitaminica in caso di sovramaturazione.

La possibilità che i prodotti ortofrutticoli giungano al consumatore allo stato ottimale di maturazione, dipende da molti fattori: bisogna che innanzitutto la raccolta avvenga al momento in cui il vegetale abbia completato lo sviluppo e abbia raggiunto lo stato di maturazione di raccolta, che non coincide con la maturazione di consumo.

La conservazione è un altro momento chiave per la qualità del prodotto finale: è molto importante infatti che vengano rispettate le temperature per la conservazione in frigorifero e soprattutto che la catena del freddo sia continua.

LA CONSERVAZIONE

Esistono alcuni trattamenti a cui sottoporre la frutta per predisporla alla conservazione (refrigerazione) ed evitare che durante tale periodo, o subito dopo, insorgano malattie o alterazioni del frutto.

Per la conservazione della frutta in atmosfera normale si utilizzano delle celle frigorifere di varia capienza munite di attrezzature per mantenere una determinata temperatura, umidità e ventilazione.

Temperatura e umidità sono importanti fattori da tenere sotto controllo in quanto un'umidità eccessiva e una temperatura non ottimale possono determinare l'insorgenza di malattie fungine.

La ventilazione della cella è importante per evitare che l'anidride carbonica e le sostanze volatili prodotte dal frutto durante il processo di maturazione, non accelerino la velocità di maturazione dei prodotti ivi conservati. Con il metodo dell'atmosfera controllata, l'abbassamento della temperatura si associa ad una riduzione della concentrazione di ossigeno e ad un controllo della tensione dell'anidride carbonica. La riduzione della tensione di ossigeno è fondamentale poichè in grado di ridurre l'attività respiratoria dei frutti e quindi di prolungare la loro durata di conservazione.

La presenza di una certa concentrazione di anidride carbonica, oltre a limitare la respirazione dei frutti, rallenta la sintesi proteica per cui la polpa dei frutti risulta più turgida, croccante, succosa e meno soggetta ad alterazioni fisiologiche.

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI PER PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Gli imballaggi possono essere di legno o di altro materiale idoneo (Legge 30 aprile 1962, n° 283).

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

Per la categoria "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Ogni collo deve contenere prodotti 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 massimo e minimo. Il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non superi il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Per i prodotti alla rinfusa questa differenza non deve superare il 20%. In nessun caso i prodotti sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

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

- denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- prodotto, varietà, tipo;
- qualifica di selezione "extra", "prima", "seconda", ove prevista;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista;
- per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

ASPETTI IGIENICO-SANITARI

I prodotti ortofrutticoli sono, anche se in minor misura rispetto ai prodotti di origine animale, causa di rischi per la salute del consumatore dovuti ad inquinamenti di natura chimica, microbiologica e legati ad un avanzato stato di alterazione.

CONTAMINAZIONE DI NATURA CHIMICA

Le contaminazioni di natura chimica possono derivare da residui di trattamenti antiparassitari e dalle sostanze utilizzate nella conservazione dei prodotti stessi. I trattamenti antiparassitari dovrebbero essere effettuati rispettando i tempi di sospensione prima del raccolto per evitare che la sostanza chimica venga riscontrata sul vegetale. Purtroppo, ciò spesso non avviene e la qualità di residui di pesticidi eccede i limiti consentiti dalla legge. A questo va aggiunta la sospetta pericolosità delle molecole derivanti dalla trasformazione di tali sostanze non rilevabili analiticamente, da parte della pianta. Le nuove tecnologie agronomiche tendono a proporre principi attivi che agiscono in modo sistematico ovvero assorbiti dall'intero organismo vegetale; le operazioni di lavaggio non rimuovono questo tipo di sostanza. La sbucciatura della frutta, pur rappresentando una perdita in termini nutrizionali, tutela il consumatore dall'ingestione dei prodotti di superficie difficilmente asportabili completamente con il lavaggio.

PEPERONI - I° Categoria

Per la loro possibilità di produzione in serre, sono reperibili sul mercato durante tutto l'arco dell'anno; è bene, però, dare la preferenza al loro consumo quando la produzione stagionale lo consente. E' preferibile usare peperoni rossi o gialli anziché quelli verdi.

Caratteristiche minime:

I peperoni dolci debbono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche:

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità, inoltre essi devono essere:

- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

Tolleranze:

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di peperoni dolci non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria;
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di peperoni dolci non corrispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm.; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

CAROTE - I° Categoria

Le carote devono entrare ampiamente nei menù, sia crude che cotte, sia da sole che insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Caratteristiche minime:

(regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica alle radici della specie *Daucus Carota* L.)

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possono compromettere la conservazione fino al momento di consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate o spaccate.

Classificazione:

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

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

Tolleranze:

- a) di qualità: è tollerato in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità
- b) di calibro: è tollerato in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso, per le categorie I e II e il 10 % per la categoria Extra.

Indicazioni esterne:

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili ed indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali ed il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

CAVOLI E VERZE - I° Categoria

Caratteristiche minime:

(regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 267)

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

Altre caratteristiche:

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; devono essere compatti e ben chiusi, secondo le varietà; devono essere esenti da danni causati dal gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Indicazioni esterne:

All'interno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto e le caratteristiche commerciali e il marchio di controllo (facoltativo).

SPINACI - I° Categoria

E' bene che compaiano, nel periodo invernale, almeno una volta a settimana nella composizione dei menù.

Caratteristiche minime:

(regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito in L. 13/05/67 n° 267 che si applica agli spinaci della varietà della specie *Spinacia Oleracea*)

Gli spinaci devono essere:

- sani;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili, di fertilizzanti o di antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, tali da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione:

1) Categoria "I": la categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

2) Categoria "II": la categoria che comprende gli spinaci in foglie e in cespi in qualità mercantile che non possono essere classificati nella categoria I° ma che rispondono alle caratteristiche minime.

Tolleranze:

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e pezzatura riferite al contenuto di ogni imballaggio:

1) Categoria "I": 10% in peso del collo degli spinaci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria "II".

2) Categoria "II": 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

Inoltre, per quanto riguarda il prodotto in cespi, è ammessa una tolleranza pari al 10% del peso per i cespi le cui radici misurino al massimo cm 1 a partire dalla corona esterna delle foglie.

Indicazioni esterne:

All'interno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali e il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

FINOCCHI - I° Categoria

Quando la stagione lo permette, possono entrare nella composizione di insalate, da soli crudi o cotti o nell'allestimento di vari tipi di contorni.

Caratteristiche minime:

I finocchi devono essere:

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

Altre caratteristiche:

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche.

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

Tolleranze di qualità:

Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria.

SEDANO - I° Categoria

Può essere usato con una buona frequenza nella composizione di insalate crude miste.

Caratteristiche minime:

I sedani devono essere:

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

Tolleranze di qualità:

Il 10% in numero di sedani non corrispondenti alle caratteristiche della categoria.

I sedani da coste sono classificati in:

- grossi (superiori a 800 g);
- medi (da 500 a 800 g)
- piccoli (da 150 a 500 g).

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE - I° Categoria

Caratteristiche minime:

(regolate dal D.L. 17/03/67 n°81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica alle lattughe della varietà della Lactuga Sativa L., alle indivie ricce della varietà Chicorium Endivia L. Var. Crispa e le scarole Cylorium Endivia Var. Latifolia).

I cespi devono essere:

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

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non né risulti seriamente pregiudicato.

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

Classificazione:

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità;
- esenti da danni provocati dal gelo e praticamente esenti da danni materiali;

- di colorazione normale rispetto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole, devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tolleranze di qualità:

il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II°.

Pezzatura:

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

A) Peso minimo:

1) lattughe: le lattughe coltivate all'aperto, devono pesare almeno 15 kg ogni 100 cespi, cioè 150 g al cespo. Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 kg ogni 100 cespi, cioè 80 g al cespo.

2) indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 20 kg ogni 100 cespi, cioè 200 g al cespo. Le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 kg ogni 100 cespi, cioè 150 g al cespo.

Tolleranze di pezzatura:

il 10% di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma in peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.

Omogeneità:

1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 20 g per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg/100 cespi (110 g al cespo);

- 40 g per le lattughe di peso compreso tra 11 Kg e 20 kg/100 cespi (fra 110 g e 200 g al cespo);

- 100 g per le lattughe di peso superiore a 20 Kg/100 cespi (200 g al cespo).

2) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 150 g per le indivie ricce e scarole di pieno campo;

- 100 g per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

Indicazioni esterne:

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali, il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

POMODORI - I° Categoria

I pomodori allo stato fresco devono essere usati ampiamente, per tutto il periodo maggio-ottobre, sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni. I pomodori con forma allungata sono usati abbondantemente nella tradizione italiana come condimento; è bene che tale uso sia piuttosto notevole nel periodo maggio-ottobre, sfruttando ogni occasione per ricorrere ai pomodori freschi da condimento utilizzandoli poco cotti o preferibilmente crudi.

Nel semestre invernale, cioè novembre-aprile, si adoperano i pomodori pelati in scatola (il loro controllo qualitativo è regolato dal D.P.R. 11/04/75 n° 428)

Caratteristiche minime

(regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 267 che si applica ai pomodori freschi della varietà *Lycopersicum Esculentum* Mill)

I pomodori devono essere:

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

Classificazione:

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria Extra essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

Tolleranze:

a) di qualità è tollerato, in ciascun collo, il 10 % in numero o peso di pomodori con caratteristiche della categoria II°, con il massimo del 5 % di pomodori con screpolatura cicatrizzata;

b) di calibro: come per la categoria extra.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15 % in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, superare il 10 %.

La calibrazione è obbligatoria per la categoria extra mentre è facoltativa per le altre.

Indicazioni esterne:

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore, lo spedite, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali, il marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

MELANZANE - I° Categoria

Per la loro possibilità di produzione in serre, sono reperibili sul mercato durante tutto l'arco dell'anno; è bene, però, dare la preferenza al loro consumo quando la produzione stagionale lo consente.

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;

- sane; sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Altre caratteristiche

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

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm².

Tolleranze:

a) di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane corrispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CETRIOLI - I° Categoria

Sono generalmente limitati alla composizione di insalate, durante il periodo estivo.

Caratteristiche minime

I cetrioli devono essere:

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

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Tolleranze e qualità:

il 10% in numero o in peso di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

ZUCCHINE - I° Categoria

Caratteristiche minime

Le zucchine devono essere:

- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Altre caratteristiche

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

Esse possono, tuttavia, presentare i seguenti difetti:

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

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

Tolleranze

a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

FUNGHI

La normativa quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi è quella raccolta dalla L. 23/08/1993, n° 352 (G.U. 13/09/1993, n° 215), come emendata dall'art. 53 del D.L. 28/12/1993, n° 542 (G.U. 29/12/1993, n° 304).

1) La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.

2) La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

CAVOLFIORI - I° Categoria

Devono servire alla preparazione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante una buona parte del periodo autunno-inverno.

Caratteristiche minime

Esse sono regolate dal D.L. 17/02/1967 n° 81 convertito con L. 13/05/1967 n° 268.

La presente norma si applica alle infiorescenze del "Brassica Oleracea L. Varietà Botrytis L.". Le caratteristiche devono essere le seguenti:

- di aspetto fresco;
- interi e sani; cioè senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è estremamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettono la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti; vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui, di concimi, di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bacati;
- privi di odori e sapori anormali.

Altre caratteristiche

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria.

Sono esclusi da queste categorie cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

Tolleranze

- a) di qualità: e tollerato il 10% in numero di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: come per la categoria Extra. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

Calibrazione

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11 cm., salvo che per la terza categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 cm.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore e lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali e il marchio ufficiale (facoltativo).

CARCIOFI - I° Categoria

Regolate dal DL 17/3/67 n°81 convertito con L. 13/5/67 n°268. La presente norma si applica ai carciofi della specie: "CYNARA SCOLYMUS".

I carciofi devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- privi di odore e sapore estranei.

Altre caratteristiche

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le bratee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti: lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature), lievissime lesioni.

Tolleranze

- a) di qualità: 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;
- b) di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo un numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione. Tuttavia essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm per i capolini classificati nella categoria minima (cm 6x7,5). Per i carciofi della varietà "poivrade" o "bouquet" non è ammessa alcuna tolleranza di calibro

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore e lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche del prodotto.

PATATE - I° Categoria

Comunemente le patate del commercio si dividono in quattro categorie a seconda del peso: patate di peso superiore a 100, ad 80, a 50 ed inferiore; la quantità di amido è in relazione alla grossezza delle patate, per cui sono preferibili per il consumo quelle intorno ai 100 grammi ed oltre.

Le patate devono essere sane, pulite, esenti da terra o sabbia, di sviluppo normale, non devono presentare danni dovuti al gelo o alla presenza di parassiti animali, da malattie o da difetti che ne pregiudicano la commestibilità. Non devono presentare germogli o fenomeni di inverdimento, né parti ammaccate o rovinate da fenomeni di cancrena umida o di cancrena secca.

L'imballaggio può essere costituito da sacchi in materiale conforme alle vigenti legislazioni, integri e puliti.

La patata è soggetta a varie malattie, per cui la conservazione deve essere effettuata evitando il gelo. Infatti quando la temperatura scende al di sotto dei -3 °C, le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso. Temperature non superiori a 8 - 12 °C possono essere idonee purché si eviti l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, la luce per non dar luogo ad inverdimento con una eccessiva formazione di solanina, sostanza tossica, ed evitando ancora di più la germinazione durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Quindi è opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate nei locali del fornitore sia il più scrupoloso possibile: le patate vanno conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante, non alta e difese dalla luce diretta.

Si possono effettuare anche dei rapidi controlli a livello macroscopico delle patate una volta cotte, perché il valore nutritivo delle patate cotte e la loro accettabilità dipende dalla qualità delle patate crude e dal trattamento subito durante la cottura. Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio.

Inoltre molta attenzione deve essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate. La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e quindi soggette ad essere distrutte. Alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45 % di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3 % circa; la frittura, infine per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi dell'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975. La suddetta norma prevede che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore dei pomodori maturi.

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

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo del prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta confezionatrice
- nome della ditta di produzione
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza come da D.L. 109/92

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

CONCENTRATI DI POMODORO:

Sono classificati in funzione della quantità di acqua in:

- semiconcentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 12%);
- concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 18%);

- doppio concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 28%);
- triplo concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 36%);
- sestuplo concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 55%).

CIPOLLE - I° Categoria

Le cipolle entrano frequentemente nella nostra alimentazione come ingrediente di condimento, nei minestrone o in quantità più elevata in preparazioni che possono sostituire il secondo piatto o come contorno.

Le cipolle devono essere (secondo il D.L. 17/3/67 n°81 convertito con L. 13/5/67 n°267 la presente norma si applica alle cipolle della specie "ALLIUM CEPAL") :

- intere e sane;
- senza lesioni e senza attacchi di origini parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo;
- pulite, vale a dire priva di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità,
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anomali.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri 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 due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

AGLIO - I° Categoria

Gli aglio classificati in questa categoria devono essere di buona qualità:

- interi;
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

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

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza di qualità:

il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II°. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla legge del 27/1/68 n. 32, DD. MM. 17/6/71, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche. In particolare il suddetto articolo prevede che le confezioni devono:

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

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

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

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

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

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

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di $4-8^{\circ}\text{C}$.

E' vietato:

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

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Per gli ortaggi surgelati (**zucchine, bieta, spinaci**) sono valide le caratteristiche generali dei prodotti generali, inoltre devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- senza fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- senza corpi estranei di alcun genere né difetti o altri parassiti;
- non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- con odore e sapore rilevabili e propri del prodotto di origine;
- con consistenza non legnosa né spappolata;
- con un calo dopo lo scongelamento inferiore al 20 %.

Inoltre:

I fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- con leggeri difetti di colorazione;
- senza *Colletricum lindemuthianum*;
- con diametro max di 9 mm.

I piselli surgelati devono essere:

- con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- con diametro max di 8 - 8.5 mm.

Le carote surgelate devono presentarsi:

- a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

Verdure miste surgelate per minestrone:

Valgono le stesse caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

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

LEGUMI

FAGIOLINI - I° Categoria

Sono regolate dal D.L. 17/03/1967 n° 81 convertito con L. 13/05/1967 n° 268, applicata ai fagiolini della specie "Phaseolus Vulgaris L. " e " Phaseolus Coccineus L."

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residui visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazioni

a) Fagiolini filiformi:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, il colore e lo sviluppo tipici della varietà.

Sono tollerati. un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti:

b) Fagioli altri:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:

- tali da poter essere spezzati a mano (solo i fagiolini mangiatutto);
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

Tolleranze di qualità

Per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio:

a) il 10% in peso di fagiolini non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria II°) di cui il massimo è del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.

In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da "Collettricum (Glocosporium) lindemuthianum";

b) di calibro (fagiolini filiformi):

per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definito.

Per la categoria Extra, il 5% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore e lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali e il marchio ufficiale (facoltativo).

PISELLI - I° Categoria

Sono regolate dal D.L. 17/03/1967 n° 81 e convertito in L. 13/05/1967 n 268 applicata ai piselli della specie "Pisum Sativum L."

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

Classificazioni

I piselli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopraelencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono avere forma e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi;
- devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo.

Tolleranze

E' tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria II°.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apportate, in caratteri leggibili e indelebili: l'imballatore e lo speditore, la natura del prodotto, l'origine del prodotto, le caratteristiche commerciali e il marchio ufficiale (facoltativo).

FAGIOLI FRESCHI - I° Categoria

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettono la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben normali e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da antiparassitari.

Classificazioni

I fagioli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopraelencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

Tolleranze

E' tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di fagioli con caratteristiche della categoria II°.

LEGUMI SECCHI:

I legumi secchi (**lenticchie, ceci, fagioli**) devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
 - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13 %).
 - Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg).

FRUTTA

LIMONI - I° Categoria

Le caratteristiche minime sono regolate dal DL 17/03/67 n° 81 convertito con L 13/05/67 N° 268.

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20%
- limoni: 25%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo estratto a mezzo di una pressa a mano.

Classificazione

I limoni classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti. Sono tuttavia ammessi:

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

Tolleranze

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

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

Colorazione:

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiaro, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

ARANCE - I° Categoria

Sono regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L 13/05/67 n° 268.

Le arance devono essere:

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

Classificazioni

Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere a requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

Tolleranze

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

Colorazione

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

MELE I° Categoria

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole

categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

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

Classificazioni

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA esse devono essere prive di ogni difetto. 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. (Categoria I°)

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza, quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie a 0,25 centimetri quadrati (Categoria II°).

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di mele purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°); nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2 % di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: il 10% espresso in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro della categoria immediatamente inferiore o superiore a quella indicata sull'imballaggio.

PERE - I° Categoria

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e sapori anomali.

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

Classificazioni

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

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

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

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di pere purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°); nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2 % di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: il 10% espresso in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro della categoria immediatamente inferiore o superiore a quella indicata sull'imballaggio.

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

PESCHE - I° Categoria

Le pesche devono essere:

- interi e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono

consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e sapori anomali.

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

Classificazione e tolleranze

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

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

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di pesche purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°);

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di pesche inferiore o superiore al calibro indicato sull'imballaggio, di 3 mm.

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

MANDARINI - I° Categoria

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;

- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- non umidi, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

- prive di odori e sapori anomali, è ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.

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

Classificazioni

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

- difetti di colorazione e di forma;

- lievi difetti cicatrizzati dovute a cause meccaniche come sfregamento, grandine, urti ecc.;

- difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc..

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato il 10 %, in numero o in peso, di frutti purché siano conformi a quelle della categoria inferiore (II°);

b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

BANANE - I° Categoria

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

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole non allappante, evidente segno di immaturità.

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

UVA DA TAVOLA - I° Categoria

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, vale a dire senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anomali;

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permetterle la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazioni

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

Tolleranze

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

ACTINIDIE (KIWI) - I° Categoria

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.

LOTI O KAKI - I° Categoria

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni di parassiti vegetali, animali o da virus.

ANGURIA - I° Categoria

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.

*

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCI

Gennaio: Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

Febbraio: Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, verza, zucca.

Marzo: Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, songino, spinaci, verze.

Aprile: Broccoli, carciofi, carote, cicoria, cipollette, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualini, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, songino, spinaci, verze, zucchine.

Maggio: Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

Giugno: Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, spinaci, verze, zucchine.

Luglio: Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, spinaci, verze, zucchine.

Agosto: Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

Settembre: Carote, cavoli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

Ottobre: Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, finocchi, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

Novembre: Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolline, coste, fagioli, fagiolini, funghi, porri, radicchio, sedano, songino, spinaci, zucca, zucchine.

Dicembre: Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, porri, scarola, sedano, spinaci, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Gennaio: Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, frutta esotica e secca.

Febbraio: Arance, banane, mele, pere, mandarini.

Marzo: Arance, banane, mele, pere.

Aprile: Banane, mele, pere, nespole.

Maggio: Fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne.

Giugno: Albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, nespole, pere, susine.

Luglio: Albicocche, amarene, angurie, ciliege, fichi, meloni, pere, pesche, susine.

Agosto: Angurie, albicocche, fichi, meloni, pesche, prugne, susine.

Settembre: Fichi, mele, pere, , prugne, susine, uva.

Ottobre: Cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.

Novembre: Arance, banane, mandaranci, mele, pere, cachi.

Dicembre: Arance, banane, mandarini, mele, pere.

GRASSI DA CONDIMENTO

OLI E GRASSI

Le sostanze grasse ricorrono nell'alimentazione quotidiana sia come costituenti dei comuni alimenti (latte, formaggi, carne), sia perché esse sono utilizzate come condimento delle vivande e nelle frittture (olio, burro).

I grassi che a temperatura ambiente sono liquidi vengono chiamati oli.

Gli oli si ricavano generalmente dal regno vegetale, estraendo con forte pressione o con solventi chimici da alcuni frutti o semi che li contengono.

L'OLIO DI OLIVA è la sostanza grassa più importante ed adoperata nell'alimentazione Italiana e fra tutti gli oli commestibili (soprattutto l'olio extravergine) è il più apprezzato nel campo alimentare per le sue caratteristiche (sapore, odore, ecc.) e la sua natura chimico-fisica (ricchezza in grassi, vitamine, ecc.).

Allo stato naturale (crudo e non trattato) è molto digeribile e le sostanze aromatiche che esso contiene eccitano l'appetito e le funzioni digestive.

Per il condimento dei contorni crudi o cotti è bene che si responsabilizzi il cuoco con l'uso di circa 5 grammi di olio pro-capite dei contorni.

Le norme in materia di denominazione per l'olio di oliva riguardano il D.M. 509 ottobre 1987.

Dopo la raccolta, le olive vengono avviate all'oleificio, dove vengono lavate e si passa quindi all'estrazione dell'olio.

A seconda del metodo di estrazione, gli oli di oliva si distinguono in:

- 1) olio di pressione o vergine, ottenuto dalla sola spremitura;
- 2) olio di estrazione con acqua, detto olio lavato o al frullino;
- 3) olio di estrazione con solventi chimici, detto anche olio di sansa.

Gli oli inadatti al consumo diretto per la loro eccessiva acidità e per odori particolari, ottenuta per spremitura meccanica, vengono denominati "lampanti" e vengono poi rettificati.

Gli oli di oliva si classificano in:

- a) olio extra vergine di oliva, ottenuto con spremitura meccanica delle olive, non ha subito manipolazione chimiche; è quindi l'olio più puro, meno sofisticato e più ricco di vitamine; non deve superare l'1% di acidità;
- b) olio sopraffino vergine di oliva, ottenuto con le stesse modalità dell'extra vergine, ma più acido, non deve superare comunque l'1,5% di acidità;
- c) olio fino vergine di oliva, ottenuto come sopra, ma con acidità fino al 3%;
- d) olio vergine di oliva, ottenuto sempre con le sole operazioni di spremitura, la cui acidità non superi il 4%.

Ai prodotti ottenuti per miscelazione di oli rettificati, trattati chimicamente con oli vergini, competono le denominazioni di:

- olio di oliva, ottenuto dalla miscela di olio di oliva rettificato con oli di oliva vergini;
- olio di sansa e di oliva, ottenuto dalla miscela di olio di sansa e di oliva rettificato con oli di oliva vergine, purché non presenti una acidità superiore al 3%.

Prendendo in considerazione l'olio di oliva (il più usato), è da notare come la denominazione sia ambigua e permetta al limite di usare il 99,9% di olio rettificato e lo 0,1% di olio extra vergine.

Gli oli rettificati subiscono delle modificazioni chimiche durante il loro trattamento e anche la perdita di sostanze nutritive (vitamine).

L'olio di oliva extra vergine contiene vitamine liposolubili A,D,E,K. ed ha una azione benefica nei confronti della cistifellea e mantiene basso il livello di colesterolo nel sangue.

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA

Classificazione	
Olio di oliva extravergine	Acidità max 1%
Olio sopraffino vergine	Acidità max 1,5%
Olio fino vergine	Acidità max 3%
Olio vergine	Acidità max 4%
Olio di oliva	Miscela di olio di oliva rettificato con una certa quantità di olio extravergine

LE SOFISTICAZIONI DELL'OLIO VERGINE

Le sofisticazioni di questo prodotto sono molto diffuse. Quelle più semplici consistono nell'aggiungere olio di semi, che costa meno, colorando poi con la clorofilla (pigmento verde delle piante).

OLI DI SEMI

Gli oli di semi si ottengono tramite estrazione meccanica o per mezzo di solventi dalla farina ottenuta dalla macinazione di semi ricchi di olio (arachide, girasole, ecc.) o di sottoprodotti di altre lavorazioni (vinaccioli) come anche utilizzando alcune parti di seme stesso (germe di mais).

Tutti gli oli di semi sono trattati (raffinati).

La raffinazione è un processo effettuato sia per renderli più stabili durante l'immagazzinamento, sia per eliminare quelle impurezze, prodotti di degradazione o costituenti indesiderabili che li rendono inadatti all'alimentazione.

Questi tipi di oli sono indicati per friggere a condizione che le frittture vengano effettuate non più di una volta la settimana e che l'olio venga usato per non più di tre cicli di lavorazione per una durata massima di riscaldamento non superiore a sei ore e senza rimbocchi durante la cottura.

Per le frittture è preferibile usare l'**OLIO DI ARACHIDI O DI GIRASOLE** in quanto hanno una durata complessiva al riscaldamento maggiore degli altri oli di semi.

L'olio di arachidi deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge, R.D.L. n° 2033. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

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

I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotti, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel DLs 27 /1 /92 n° 109 Art.26.

BURRO DI CENTRIFUGA

Per burro, ai sensi delle leggi attualmente vigenti (Legge 23 dicembre 1926 n° 1526), si intende la materia grassa ricavata, con operazioni meccaniche, unicamente dal latte di vacca escludendo così qualsiasi prodotto ricavato dalla lavorazione di latte di altre specie animali. Nel caso di preparazione di burro con latti diversi da quelli di vacca, sulla confezione si deve riportare la specie animale fornitrice del latte utilizzato nella lavorazione.

La produzione, la composizione e la qualità merceologica di questo prodotto devono rispettare le norme della Legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e Legge 13 /5/83 n°202.

Il burro non deve avere un contenuto di materia grassa inferiore all'80 % per il burro destinato al consumo diretto; al 60 - 62 % per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39 - 41 % per il burro leggero a basso tenore di grasso. Tali percentuali devono essere riportate in etichetta.

Il burro 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.

Deve presentare buone caratteristiche merceologiche.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n° 1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

La composizione chimica del burro varia con la qualità e la composizione della crema utilizzata, con la tecnologia di lavorazione, ecc.. La sua qualità è influenzata da numerosi fattori, primi tra tutti le qualità, sia chimiche che microbiche, della crema, nonché le condizioni igieniche di lavorazione.

Caratteristiche del burro:

Consistenza: media

Odore: caratteristico

Colore: giallognolo, a volte biancastro

Fusione: a 28 - 33 °C con formazione di un liquido giallo, oleoso che galleggia su un liquido acquoso.

Acidità: inferiore a 0.5 %

Umidità: non superiore al 16 % in inverno
non superiore al 18 % in estate

PANNA

La panna o crema di latte è un prodotto ricco di materia grassa, ottenuto dal latte per affioramento o centrifugazione. La panna può essere posta in commercio con tre diverse denominazioni in funzione del suo uso:

- panna da caffè (grasso minimo 10 %);
- panna da cucina (gasso minimo 20 %);

- panna da montare (grasso minimo 30 %).

A scopo conservativo la panna può essere sottoposta a trattamento termico di pastorizzazione o di sterilizzazione. La panna non può contenere nessun additivo chimico.

BEVANDE

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dall'Art. 2 D.P.R. 18 maggio 1962 n. 489.

Per gli zuccheri impiegati si demanda all'Art. 1 della Legge 31 marzo 1980 n. 139. Si ricorda che nella preparazione dei succhi di frutta l'impiego dello zucchero e degli acidi varia con il tipo di frutta.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione loro riservata;
- l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi;
- la quantità;
- nome della Ditta produttrice e confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione.

Come da Art. 9 D.P.R. 18 maggio 1982 n. 489.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Confezioni: come richieste.

PRODOTTI VARI

VINO

Le disposizioni di carattere generale riguardanti il vino sono date dalla Legge 9/10/1970 n° 739 e successive modifiche (D.P.R. 12 7 02/ 1965 n° 162).

L'art. 2 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162 definisce vino il prodotto della fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica non inferiore ai 3/5 della gradazione complessiva.

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

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

I vini possono essere di origine o tipici (D.P.R. 12 luglio 1963 n° 930:

- denominazione di Origine Semplice;
- denominazione di Origine Controllata;
- denominazione di Origine Controllata e Garantita.

La denominazione di Origine Semplice designa i vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

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

La denominazione di Origine Controllata e Garantita è riservata a vini di particolare pregio.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9 - 10° C per i vini bianchi, 14 - 15° C per i rosati e 17 - 18 ° C per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

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

Il vino rosso deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse, con macerazione sulle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto), da otto a quindici giorni per i vini da invecchiamento.

La confezione può essere in vetro o tetrapak.

Il vino bianco può essere ottenuto tramite la fermentazione in presenza o no di bucce provenienti da uve bianche.

La confezione può essere in vetro o tetrapak.

ACETO ROSSO

La legge che regola la produzione e commercializzazione degli agri è la legge 2 agosto 1982, n° 527 modificata dalla legge 6 giugno 1986 n° 258.

Durante la lavorazione dell'aceto è consentito aggiungergli acqua ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere acidi acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di 2 litri, 1 litro e 0,5 litri descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162.

L'aceto rosso può essere ottenuto o da vini bianchi con aggiunta di enocianina o da vini rossi.

SALE

Si definisce sale quello ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

E' permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato D.M. n° 255 1/08/90. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

PESTO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

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

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

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

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

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

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

CETRIOLI ED ALTRE VERDURE SOTT'ACETO

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92:

- denominazione e tipo del prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

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

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezione di peso tra gli 1 e 5 Kg, D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modifiche.

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

SPEZIE

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste. Le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate. Le principali droghe sono: pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero anice stellato, finocchio, cumino ecc. (L. n° 283/1962).

ZAFFERANO

Il nome "zafferano", la cui denominazione è duplice sia come droga sia come colorante, è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi, del "crocus sativus L." Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano bisogna far riferimento alla Legge n° 283/1962.

ORIGANO

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetto ad attacchi parassitari.

ESTRATTI ALIMENTARI

Gli "estratti alimentari" sono prodotti ottenuti dalla estrazione e successiva concentrazione di estratti da alimenti di origine animale o vegetale (Per la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e dei prodotti affini si fa riferimento alla legge n° 836 del 6 ottobre 1950).

Possono essere distinti in tre grandi categorie:

- gli "estratti di carne";
- gli "estratti di lievito"
- gli "estratti per brodo".

Gli "estratti di carne" si ottengono dalla estrazione, con acqua calda, di carne tagliuzzata privata del grasso e dei tendini. Questo estratto è concentrato e ridotto in pasta, in granuli o in polvere.

Per gli "estratti di lievito", si utilizzano come materie prime i lieviti provenienti dalla fermentazione della birra o dalla fermentazione del melasso.

Gli "estratti per brodo" possono essere ottenuti dalla idrolisi delle proteine di origine animale o vegetale utilizzando normalmente acido cloridrico. Questi estratti vengono concentrati e ridotti in polvere.

In commercio esistono i "brodi concentrati", che si differenziano dagli estratti per il maggior contenuto di acqua e per la maggiore percentuale, calcolata sulla sostanza secca, di cloruro di sodio ed eventualmente di sostanze grasse.

I brodi concentrati possono essere commercializzati con le seguenti denominazioni:

- brodo concentrato di carne;
- brodo concentrato di lievito;
- brodo concentrato.

Gli estratti di carne, estratti di lievito e gli estratti per brodo possono essere posti in commercio sotto forma essiccata con il nome **“dadi per brodo e condimento”**. Non è possibile mescolare più di due di questi estratti, di cui uno deve essere presente in misura inferiore al 12%. I dadi per brodo e condimento, siano nella forma di cubi o sotto altra forma oppure di granulato o di polvere, possono contenere, come sostanza aggiunte, grasso, sale, sostanze aromatizzanti e droghe. I dadi posti in commercio debbono essere avvolti o chiusi ciascuno in un involucro impermeabile e debbono recare all'esterno l'indicazione del nome o ragione sociale e della sede dell'impresa produttrice o confezionatrice, ed inoltre la dicitura “dado per brodo” ovvero “dado per brodo e condimento” (D. L. n° 109/1992 artt. 2 e 3).

I preparati per brodo o condimento a base di glutammato monosodico (additivo chimico con sigla europea E 621 e categoria di appartenenza: esaltatore di sapidità) sono dei prodotti destinati a preparare brodi o minestre per ravvivare il sapore delle vivande.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla legge n° 139 del 31 marzo 1980, quindi, il prodotto, deve riportare nelle confezioni le seguenti caratteristiche:

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

Per zucchero semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti. (Filt - Test)

CACAO E DERIVATI

Il “cacao” ricavato dai semi della pianta *Theobroma cacao* (cibo degli dei) è originario dell'Equador, Messico, Venezuela e Brasile. I semi sono composti da 45% di grassi, 15% di proteine, 24% di amido e per il rimanente cellulosa, zuccheri, caffeina, teobromina (molto simile alla caffeina), acqua, ecc. I semi del cacao vengono essiccati, torrefatti, frantumati e pressati. Si separa una parte grassa, detta burro di cacao, che contiene dal 48% al 52% di grasso. Il resto è ridotto in polvere finissima che prende il nome di polvere di cacao.

Dalla polvere di cacao, mediante l'aggiunta di zucchero, di latte e di altri ingredienti, si ottiene il cioccolato.

Sono diversi gli alimenti derivati dal cacao: il cioccolato comune, il cioccolato al latte, il cioccolato alle nocciole, fondente, extra e così via.

Di tutti questi prodotti la normativa italiana ha dato una definizione legale (Legge del 30 aprile 1976 n° 351).

MARMELLATA

La “marmellata” è la mescolanza portata a consistenza gelificata di zuccheri e di uno dei prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorza.

D.P.R. 8 giugno 1982 n° 401: attuazione della direttiva CEE n° 79/693 relativa alle confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni.

THE

Il prodotto non deve contenere materiale organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Ogni sofisticazione è vietata, R.D. 3 agosto 1890 n° 7045 art. 11 283/62.

ORZO SOLUBILE

Per 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.L. 109/92.

GELATO INDUSTRIALE

Il "gelato" è un dessert freddo, ottenuto congelando rapidamente, sotto agitazione, una miscela comprendente diversi ingredienti come il latte, le uova, lo zucchero, la frutta, i grassi animali e vegetali, additivi e coloranti. Durante il congelamento avviene l'incorporazione di aria che conferisce alla miscela una giusta consistenza pastosa ed una giusta morbidity (gelato mantecato). Nel gelato industriale avviene una notevole incorporazione di aria al momento della mantecazione (over-run).

I gelati industriali devono essere classificati e caratterizzati in base alla proposta CEE (9/10/70). E' accettato un over-run del 100-130 %.

La produzione dei gelati è soggetta ad autorizzazione sanitaria. Nei controlli di qualità, il gelato a base di latte, con o senza uova, deve corrispondere ai requisiti microbiologici stabiliti dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n° 54.

Confezione monodose:

coppetta gusto frutta, crema, vaniglia/cioccolato.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

FRUTTA E VERDURA:

Il luogo di conservazione della frutta e della verdura è un locale refrigerato, cella o frigorifero, nel quale la temperatura sarà di circa $+7/+10^{\circ}\text{C}$. Temperature più basse non sono necessarie, e bisogna considerare che più ci si avvicina allo zero più alcune verdure possono subire danni da freddo. Il locale o il frigorifero andranno puliti giornalmente soprattutto a pavimento, allontanando accuratamente ogni residuo vegetale presente. Nel caso di strutture che dispongono di un solo frigorifero per tutti gli usi di cucina è consigliabile l'utilizzo di contenitori in plastica con coperchio nei quali travasare le verdure e la frutta, allontanando così le cassette originali. Negli stessi spazi del frigorifero anche le altre derrate andranno riposte in contenitori chiusi o in cassette apposite. Alcuni tipi di frutta non vanno refrigerati: si tratta delle banane e della frutta che è appena stata tolta dalle celle a gas e che richiede di un certo tempo per raggiungere la completa maturazione.

LATTICINI E SALUMI:

In genere i latticini ed i salumi sono derrate che non richiedono temperature particolarmente basse per la loro conservazione, essendo per molti di essi già il sale o la pastorizzazione il conservante. La temperatura della cella sarà di $+4/+10^{\circ}\text{C}$, ma bisognerà porre attenzione, nel caso di formaggi in forma e di salumi non confezionati, all'umidità dell'ambiente che, se troppo elevata, potrà favorire lo sviluppo di muffe di superficie, oltre che far aderire in modo fastidioso la carta degli involucri ai formaggi. In assenza di un locale refrigerato ed asciutto si potrà utilizzare, per formaggi e salumi un locale fresco con pareti piastrellate, igienicamente sanificabile e lavabile, quale un locale di cantina. Le uova, pur avendo subito un lavaggio in fase di confezionamento, possono essere portatrici di salmonelle, pertanto andrebbero sistemate in un locale a parte, ovvero nel locale salumi e formaggi, ma solo se questi sono confezionati ermeticamente, oppure nel locale frutta e verdura su apposito scaffale per evitare che il cartone si bagni, oppure nel locale magazzino se tale locale è sufficientemente fresco, considerando in tal caso un tempo di conservazione di circa 15 giorni dal confezionamento.

CARNI E DERIVATI:

Le carni fresche possono essere commercializzate senza confezionamento oppure confezionate sottovuoto. Per le prime il sistema di conservazione prevede locali frigoriferi ad una temperatura che va da 0° a $+4^{\circ}\text{C}$, muniti di appositi ganci. Nella stessa cella non devono essere stoccate carni di altro genere, né altri tipi di derrate, pollame, conigli, uova, selvaggina, devono stare in un locale a parte; in mancanza di un locale separato sarà comunque necessario utilizzare contenitori con coperchio o altre idonee protezioni per il pollame e per le altre carni diverse dalla bovina.

La carne fresca sottovuoto si conserverà in cella carni a temperatura da 0° a $+4^{\circ}\text{C}$, su ripiani o

in contenitori di acciaio inox o plastica, per un periodo di tempo massimo di 20-30 giorni.

Nel caso di perdita del vuoto o nell'impossibilità di mantenere la temperatura, la confezione va aperta e la carne immediatamente lavorata e cotta.

SURGELATI:

I surgelati devono essere conservati a temperature non superiori ai -18°C . Oltre alla temperatura di stoccaggio è importante anche che venga mantenuta la catena del freddo, ovvero che durante il trasporto e la consegna vengano mantenute temperature che non superino i -10°C . Nelle mense aziendali e nei ristoranti pubblici non è consentito congelare derrate alimentari, pertanto dovranno essere tenuti soltanto prodotti confezionati all'origine, riportanti un'etichetta attestante la provenienza, il tipo di prodotto, la data di confezionamento, e tutte le prescrizioni di legge. I surgelati dovranno sempre essere confezionati, mai sfusi, nel caso che la confezione originale sia stata aperta sarà necessario conservare l'etichetta eventualmente ritagliandola dalla confezione originale. Bisognerà evitare che si formi la brina di congelamento all'interno del freezer e della cella, e che comunque questa non venga a contatto degli alimenti; la presenza di brina di solito denota guarnizioni non a tenuta o un uso improprio del freezer, con immissione ad esempio di cibi caldi a raffreddare. Celle per surgelati e freezer dovrebbero avere un termometro per il controllo della temperatura, e sarebbe anche opportuno un termografo che possa segnalare se la temperatura durante la notte o durante il periodo di chiusura per ferie, si possa essere abbassata per una mancanza di energia elettrica.

PRODOTTI COTTI:

I cibi cotti, una volta raffreddati, devono essere conservati in locali appositi a temperatura da 0° a $+2^{\circ}\text{C}$. Di ogni prodotto cotto deve essere sempre ben chiara la destinazione (per il giorno successivo, per ripieno, ecc.) con indicazione sul contenitore della data di preparazione.

Sono assolutamente da evitare mescolanze di cibi cotti e crudi sia nello stesso spazio che nello stesso contenitore. Nei frigoriferi delle mense e dei ristoranti non dovrebbero essere mai presenti avanzi di cibo destinati agli animali.

PRODOTTI NON DEPERIBILI:

I prodotti non deperibili vengono conservati in magazzino a temperatura ambiente, ed hanno una notevole stabilità a patto che vengano mantenute le idonee condizioni di umidità, di aerazione e di pulizia. L'umidità eccessiva può comunque penetrare in alcune confezioni di farina, riso, pasta, eccetera, facilitando l'ammuffimento, l'irrancidimento dei grassi e la crescita di insetti; l'umidità può arrugginire le scatolette di banda stagnata con rischio di perforazioni e inquinamento del contenuto. Dal magazzino comunque vanno tenuti lontani i roditori (topi), gli scarafaggi e le mosche.