



CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Cefalù, _____

La Direzione Sanitaria

NORMATIVE GENERALI

Tutti i generi alimentari, di seguito richiesti, devono rispondere alla legislatura vigente in materia d'imballaggi, utensili e recipienti per la conservazione degli alimenti: L. 30/4/62 n° 283 e successive modifiche; D.M. 21/3/73 e successive modifiche; D.P.R. 23/8/82 n° 777 in attuazione della direttiva CEE n° 76/893; D.M. 28/6/98; L. 22/7/98 n° 338.

Tutti i prodotti confezionati devono riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni conformi alle modalità previste dalle norme in materia d'etichettatura dei prodotti alimentari: D. Lgs. 27/1/92 n° 109 e successive modifiche ed integrazioni e D. Lgs. 25/1/92 n° 108 CEE.

Tutti gli additivi utilizzati nei prodotti alimentari devono essere previsti dal D. M. 27/2/96 n°209.

Tutti i prodotti devono sottostare alle Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CEE (legge comunitaria per il 1991) legge 19/2/92 n° 142.

Tutti gli alimenti richiesti devono sottostare al Regolamento (CE) n° 1139/98 del Consiglio del 26/5/98 (O.G.M.), Regolamento (CE) n° 49/2000 del 10/1/2000.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo **DOP**, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. La DOP nasce nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea, ed è valida solamente per i prodotti agroalimentari (vini e bevande alcoliche esclusi). È quella che impone le norme più stringenti in assoluto, e quindi è quella che garantisce più di tutte il consumatore, almeno riguardo ad alcune caratteristiche del prodotto che vedremo in seguito. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Il termine **indicazione geografica protetta**, meglio noto con l'acronimo **IGP**, nasce nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea ed indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica in Europa è stata regolamentata per la prima volta a livello comunitario nel 1991 con il Regolamento CE n° 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. Solo nel 1999 con il Regolamento CE) n° 1804/99 sono state normate anche le produzioni animali. Nel giugno del 2007 è stato adottato un nuovo regolamento CE per l'agricoltura biologica, Reg. (CE) n° 834/2007, che abroga i precedenti ed è relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici sia di origine vegetale che animale (compresa l'acquacoltura). Il successivo Regolamento CE N. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli è stato pubblicato sulla GUUE L 250 del 18/09/2008. Questo ulteriore regolamento era molto atteso: il Reg. (CE) 834/2007, infatti, indica sinteticamente obiettivi, principi e norme generali della produzione biologica, ma è il Reg. (CE) 889/2008 a stabilirne le norme più specifiche e dettagliate.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla “Federazione Internazionale del Commercio Equo” e firmatarie della “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale”, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come “prodotto del Mercato Equo e Solidale” un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” devono riportare il marchio di garanzia de Commercio Equo e Solidale “TransFair”.

Prodotti richiesti: Banane, Cacao, The

1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La frutta, le verdure e gli ortaggi devono seguire la stagionalità dei prodotti come indicato nelle seguenti tabelle:

	FRUTTA
GENNAIO	Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
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, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele
LUGLIO	albicocche, anguria, ciliege, meloni, pere, susine, pesche
AGOSTO	Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne
SETTEMBRE	Pere, mele, pesche, prugne, susine, uva
OTTOBRE	Cachi, clementine, mele, uva, pere
NOVEMBRE	Arance, banane, cachi, clementine, mele, pere
DICEMBRE	Arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi

	VERDURE E ORTAGGI
GENNAIO	Biete, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, zucca
FEBBRAIO	Biete, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, zucca, spinaci
MARZO	Carciofi, carote, cicoria, coste, finocchi, lattuga, patate, radicchio, spinaci
APRILE	Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate, scarola, spinaci, zucchine
MAGGIO	Asparagi, biete, carciofi, carote, cavolfiori, cetrioli, cipolle, fagiolini, finocchi, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci
GIUGNO	Asparagi, biete, carote, cavolfiori, cetrioli, cipolle, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, zucchine
LUGLIO	Biete, carote, cetrioli, cipolle, fagiolini, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, zucchine
AGOSTO	Carote, cetrioli, cipolle, fagiolini, fiori di zucca, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, zucchine, zucca
SETTEMBRE	Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, spinaci, zucca, zucchine
OTTOBRE	Carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, radicchio, spinaci, zucca
NOVEMBRE	Carote, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, fagiolini, finocchi, funghi, radicchio, sedano, spinaci, zucca
DICEMBRE	Carciofi, carote, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, zucca

1.a VERDURA E ORTAGGI FRESCHI BIOLOGICI

Tipologie bio richieste:

- aglio, biette, broccoli, carciofi, carote, cavoli, cavoli di Bruxelles, cavolfiori cetrioli,, cicoria, cime di rapa, cipolla, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, radicchio, rucola, scarola, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
- Erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico.

1.b VERDURA E ORTAGGI FRESCHI IGP

Tipologie IGP richieste:

- pomodoro di Pachino

POMODORO DI PACHINO IGP

Il Pomodoro di Pachino prende il nome dall'omonima cittadina in provincia di Siracusa, nel cui comprensorio la coltivazione di questo prodotto orticolo ha trovato le sue ideali condizioni pedoclimatiche grazie all'elevata esposizione solare, alla salinità delle acque di irrigazione, alla tessitura del terreno e alla vicinanza del mare che determina una mitigazione del clima e una scarsa frequenza delle gelate invernali. Questo insieme di fattori è responsabile delle peculiari qualità organolettiche e delle proprietà che contraddistinguono il Pomodoro di Pachino quali il sapore dolce, la consistenza della polpa, la lucentezza del frutto e la lunga durata post-raccolta. Le prime coltivazioni del pomodoro di Pachino risalgono al 1925, tuttavia fu solo a partire dagli anni '70 che conobbe una diffusione e un successo crescenti, culminati nel 2003 con l'ottenimento della certificazione Igp (Regolamento CE n.617 del 4 aprile 2003, pubblicato sulla GUCE L89/3 del 5/4/2003).

La coltivazione del Pomodoro di Pachino viene effettuata in ambiente protetto (serre e/o tunnel) ricoperti con fili di polietilene o altro materiale di copertura. Il trapianto si esegue da agosto a febbraio, tranne per la tipologia cherry per la quale può essere effettuata tutto l'anno.

La IGP classifica e tutela ben quattro tipologie diverse di pomodoro, tutte con peculiarità diverse, e destinate a diversi segmenti di mercato. Sono tutte tipologie accomunate da un elevato grado brix, da una straordinaria resistenza post raccolta e da un colore brillante e attraente. Si distinguono 4 varietà di pomodoro di Pachino:

- Ciliegino o cherry, caratteristico per l'aspetto "a ciliegia" su un grappolo a spina di pesce con frutti tondi, piccoli, dal colore eccellente e il grado brix elevato;
- costoluto, piccolo e rotondo, di colore verde scuro, inconfondibile per il gusto molto marcato. E' molto apprezzato dai consumatori d'oltralpe. I suoi frutti sono di consistenza ineguagliabile;
- tondo liscio, frutto di grandi dimensioni, dalle coste marcate, può essere di colore verde o rosso molto scuro e brillante, trova il suo habitat naturale nei terreni ad alta salinità;
- grappolo, a grappolo o snocciolato, può essere verde o rosso. Tondo, liscio, dal colore brillante e attraente, con il colletto verde molto scuro. Il suo peso varia in base alla salinità del terreno di coltivazione.

La zona di produzione del Pomodoro di Pachino comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (provincia di Siracusa) ed Ispica (provincia di Ragusa), ricadenti nella parte sud orientale della Sicilia. È presente sul mercato tutto l'anno.

1.c FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

Si richiede la fornitura di frutta proveniente da coltivazioni di agricoltura biologica. Ad esclusione delle banane; sarà da preferire la fornitura di prodotti italiani. La frutta deve appartenere alla 1a categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

La frutta in posatura deve essere consegnata, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse. Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo medio e quello più piccolo non deve superare il 10%.

Caratteristiche merceologiche:

- deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo, ferite, abrasioni meccaniche; ad un livello di maturazione che la indichi come pronta per il consumo,
- deve avere di avere calibratura e grammatura uniforme: 120-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc....
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovrammaturazione; non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guanti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- i prodotti che siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica, incrostazioni nere da fumagine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi; che presentino distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

Varietà di frutta biologica richiesta: albicocche, anguria, banane, clementine, cachi, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, melone, nespole, nocepesche, pere, prugne, susine.

1.d FRUTTA FRESCA DOP

Varietà di frutta DOP richiesta: Arancia di Ribera, Ciliegia dell'Etna.

ARANCIA DI RIBERA DOP

L'arancia di Ribera D.O.P. appartiene al gruppo delle arance bionde ombelicate e gode della protezione transitoria nazionale della denominazione, per la quale è stata inviata istanza alla Commissione Europea per la registrazione come Denominazione di origine Protetta. L'arancia di Ribera presenta le seguenti caratteristiche:

- Colore della buccia: arancio chiaro.
- Superficie: papillata.
- Forma: da sferoidale a ovoidale con ombelico nel polo apicale di grandezza variabile.
- Peso medio: g. 250.
- Buccia: consistente.
- Spicchi: 11 per frutto.

- Polpa: uniformemente arancio, tessitura grossolana e tenera, con vaschette tozze.
- Succo: abbondante, colore arancio chiaro, rapporto zuccheri-acidi 12,00.
- Semi: assenti.
- Epoca di maturazione: media-precoce da dicembre in poi.

La denominazione D.O.P. è riservata alle produzioni derivanti dalle seguenti varietà:

- Brasiliano con i cloni:
 - Brasiliano comune
 - Brasiliano risanato
- Washington Navel
 - Washington Navel comune
 - Washington Navel risanato
 - Washington Navel 3033
- Navelina con i cloni:
 - Navelina comune
 - Navelina risanata
 - Navelina ISA 315.

La zona di produzione dell'Arancia di Ribera comprende il territorio idoneo per la coltivazione dell'Arancia ed è così individuato:

- Provincia di Agrigento – Territorio dei seguenti comuni: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana, Villafranca Sicula;
- Provincia di Palermo - Territorio del comune di Chiusa Sclafani.

CILIEGIA DELL'ETNA DOP

La Denominazione d'Origine Protetta "Ciliegia dell'Etna" è riservata ai frutti di ciliegio che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (CE) 510/2006.

La DOP "Ciliegia dell'Etna" è attribuita ai frutti del ciliegio dolce "*Prunus avium* L." famiglia delle *rosaceae*. La coltivazione del ciliegio, nell'area considerata, fa riferimento ad una piattaforma varietale composta dalle seguenti tipologie locali o ecotipi: la *Mastrantonio*, la *Raffiuna*, il gruppo *Napoleona* (*precoce-verifica-forestiera*) e la *Maiolina*.

I frutti allo stato fresco, destinati al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

- la drupa globosa leggermente cordiforme con polpa tenera o soda, di gusto sia dolce che asprigno, che racchiude un nocciolo;
- i frutti devono esseri interi, di aspetto fresco e sano, asciutti, puliti, privi di sostanze estranee visibili e privi di odori estranei. Inoltre:
- la colorazione dei frutti deve essere di colore rosso, rosso scuro, tipica delle cultivar del territorio;
- i frutti vanno raccolti con il peduncolo;
- per quanto riguarda l'indice rifrattometrico i valori oscillano tra i 12 e i 21 gradi Brix;

Può ottenere il riconoscimento D.O.P. solo la "Ciliegia dell'Etna" corrispondente alle categorie commerciali "Extra" e "I".

La zona di produzione della D.O.P. "Ciliegia dell'Etna", comprende, in provincia di Catania, in tutto o in parte il territorio amministrativo dei Comuni di: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei

condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

I sistemi di conduzione degli impianti della D.O.P. “Ciliegia dell’Etna” sono riconducibili alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione, e tengono in considerazione le prerogative del quadrinomio costituito dal tipo di cultivar di ciliegio, dal suolo, dal clima e dall’ uomo. La coltivazione deve essere condotta con uno dei seguenti metodi:

- convenzionale, in uso nella zona, con l’osservanza delle norme di “Buona Pratica Agricola” della Regione Siciliana;
- integrata, ottenuta nel rispetto delle” Norme Tecniche” previste dal disciplinare della Regione Siciliana in applicazione del Reg. (CE) 1257/99;
- biologica, secondo il Reg. (CEE) 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

La raccolta della “Ciliegia dell’Etna” D.O.P., seguendo la naturale maturazione del frutto, deve essere effettuata a mano (con il peduncolo per evitare infezioni e marciumi), disponendo il prodotto direttamente in contenitori adatti, con pareti rigide di dimensioni adeguate per evitare danni da costipamento, dopo essere state sottoposte ad una prima selezione per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente. Fino al momento della commercializzazione i frutti dovranno essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare perdite di qualità e conservabilità.

Qualora non sia effettuata la commercializzazione nell’arco delle 24 ore i frutti dovranno essere sottoposti a raffreddamento, utilizzando la tecnica della frigo-conservazione ed in generale a tutti gli accorgimenti atti a rallentare il metabolismo respiratorio dei frutti.

La D.O.P. “Ciliegia dell’Etna” deve essere commercializzata allo stato fresco in imballaggi nuovi, puliti ed asciutti, di materiale conforme alle norme in vigore per gli imballaggi, con una capacità massima di 10 Kg di prodotto. Il contenuto dell’imballaggio deve essere costituito esclusivamente da ciliegie di uguale varietà e qualità. La grandezza dei frutti deve essere omogenea con colorazione e maturazione uniformi.

1.e FRUTTA FRESCA IGP

Varietà di frutta IGP richiesta: Pesca di Leonforte, Arancia Rossa di Sicilia, Uva da tavola di Canicattì, Uva da tavola di Mazzarone.

PESCA DI LEONFORTE IGP

La “Pesca di Leonforte” ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione degli ecotipi locali di pesca: Bianco e Giallone di Leonforte. All’atto dell’immissione al consumo della “Pesca di Leonforte” ad indicazione geografica protetta, i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Integri;
- Di aspetto fresco;
- Sani e privi di attacchi da marciumi o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Puliti, cioè privi di sostanze estranee e visibili;
- Indenni da parassiti a qualunque stadio di sviluppo;
- Privi di odori e/o sapori estranei;
- Consistenza della polpa: puntale del penetrometro di 8 mm;
- Contenuto in solidi solubili compreso tra 11 e 13 gradi Brix;
- Peso compreso tra 100 e 350 grammi;
- Forma globosa a valve asimmetriche;
- Buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti;

- Polpa di colore bianco o giallo aderente al nocciolo.

La zona di produzione della IGP “*Pesca di Leonforte*” interessa i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira, in provincia di Enna.

I portinnesti ammessi sono il Pesco Franco ed il Pesco Mandorlo (GF 677), Barrier e Cadaman. Le piantine ammesse sono a radice nuda o piantine in fitocella, e devono essere di buona qualità agronomica e sanitaria, e di età massima di 1 anno. Le marze da utilizzare devono provenire da piante madri sane dal punto di vista fitosanitario, selezionate all'interno di impianti ricadenti nei comuni autorizzati per la propagazione della “*Pesca di Leonforte*”. La messa a dimora delle piante deve avvenire necessariamente nel periodo autunno-inverno per quelle a radice nuda; le piantine in fitocella possono essere impiantate nello stesso periodo o anche in primavera, in presenza di umidità del terreno sufficiente ad evitare possibili stress da trapianto. Le piantine vengono irrigate appena dopo la loro messa a dimora.

I sistemi di conduzione degli impianti della I.G.P. “*Pesca di Leonforte*”, sono riconducibili alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione, e tengono in considerazione le prerogative del quadrimio costituito dal tipo di cultivar di pesco, dal suolo, dal clima e dall'uomo. La coltivazione deve essere condotta con i seguenti metodi:

-convenzionale, in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di “Buona Pratica Agricola” della Regione Siciliana;

-integrata, ottenuta nel rispetto delle “Norme Tecniche” previste dal disciplinare della Regione Siciliana;

-biologica, secondo il Reg. (CEE) 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

La forma di allevamento deve assicurare un'adeguata esposizione ai raggi solari in tutte le parti della chioma, fornire frutti di qualità, favorire un'uniforme distribuzione dei prodotti antiparassitari e agevolare le operazioni colturali quali potatura, diradamento, insacchettamento e raccolta dei frutti.

La raccolta avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire la lavorazione, il trasporto e le operazioni connesse; permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione; rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Le drupe devono essere raccolte a mano evitando l'operazione nelle ore più calde della giornata e l'esposizione diretta al sole dei frutti raccolti. Cura particolare dovrà essere prestata alla separazione del frutto dal ramo che deve avvenire senza provocare danni al peduncolo. Inoltre, deve essere asportato il filo di ferro, che serve per legare i sacchetti di pergamena, al fine di evitare il danneggiamento dei frutti depositati nelle cassette o in altri contenitori.

E' ammessa la refrigerazione del prodotto in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0,5°C e 4,5°C per un periodo massimo di 20 giorni.

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

Le condizioni ambientali e di coltura degli aranceti destinati alla produzione dell'Arancia Rossa di Sicilia devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità. Il distacco dei frutti viene effettuato a mano con l'ausilio di forbicine di raccolta che operano il taglio del peduncolo. Dopo la raccolta, le arance sono selezionate e sottoposte a condizionamento e, quindi, confezionate e distribuite nei punti di vendita. La zona di produzione della IGP “*Arancia Rossa di Sicilia*” interessa i comuni della provincia di Catania: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel Di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, S. Maria di Licodia, Scordia; della provincia di Enna: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova e della provincia di Siracusa: Lentini, Francofonte, Carlentini, Bucchieri, Melilli, Noto, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino. L'Arancia Rossa di Sicilia ha una colorazione accentuata della buccia per la presenza di pigmenti e un aspetto colorito visibilmente assai piacevole. La frutta viene prodotta nelle varietà Tarocco, Moro e

Sanguinello. L'Arancia Rossa di Sicilia ha un sapore dolce e caratteristico. E' presente sul mercato da ottobre a giugno. Gode della registrazione europea con regolamento CE n. 1107/96 GUCE L.148/96 del 21 giugno 1996.

UVA DA TAVOLA DI CANICATTI' IGP

La tipicità del prodotto Uva da tavola di Canicattì Igp, della tipologia "Italia", diventata famosa per il suo elevato valore qualitativo, è stata introdotta nella prima metà del '900 (Registrazione europea con regolamento CE n. 2325/97 pubblicato sulla GUCE L. 322/97 del 25 novembre 1997). Il grappolo presenta acini grossi, ovoidali, con buccia pruinosa e di medio spessore di colorazione giallo dorato. La polpa, dal sapore dolce molto intenso, è molto ricca di zuccheri facilmente digeribili, soprattutto fruttosio e glucosio, contiene inoltre buone quantità di sali minerali, soprattutto potassio e calcio. L'area di produzione comprende *20 comuni intorno a Canicattì* appartenenti alle province di Agrigento, Caltanissetta e la zona intorno a Mazzarrone, in provincia di Catania. Il frutto è ottenuto dalla fecondazione della cultivar Bican con polline di Moscato d'Amburgo, presenta grappoli del peso di circa 1 kg; il prodotto biologico e convenzionale assume una splendida colorazione giallo oro. I vigneti sono coltivati a tendone con 1.100 piante per ettaro; per le produzioni medio-tardive, sono ricoperti con materiale plastico per evitare che i grappoli si bagnino durante le piogge. Tre sono i metodi di coltivazione: il *sistema convenzionale*, largamente utilizzato, che consente di ottenere grappoli uniformi eliminando quelli non idonei già a giugno; il *sistema biologico*, che dà un prodotto meno perfetto dal punto di vista estetico; l'*insaccamento dei grappoli*, tecnica a metà fra i due sistemi. La raccolta inizia la terza decade di agosto nelle zone costiere e prosegue fino a settembre, mentre si raccoglie a dicembre nelle zone più fresche come Canicattì e Delia. Nei vigneti coltivati a tendone, la raccolta arriva sino all'annata successiva. La vendemmia e il confezionamento avvengono sul posto, tramite manodopera specializzata in potatura, sgrappolatura, selezione e raccolta. Dopo il confezionamento, l'uva viene distribuita da ditte specializzate ai punti vendita. È presente sul mercato da luglio a gennaio.

UVA DA TAVOLA DI MAZZARONE IGP

La coltivazione dell'uva da tavola nel Mazzarronese affonda le sue radici nel secolo scorso, come si evince da alcuni atti pubblici di compravendita di terreni coltivati a vigneto stipulati tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Nel corso degli anni a seguito di innovazioni tecniche e evoluzioni varietali l'uva da tavola di Mazzarrone ha assunto sempre maggiore rilevanza sino a diventare parte integrante e imprescindibile della vita locale. Ha ottenuto la certificazione IGP con la registrazione europea con regolamento CE n.617/2003 del 4/4/03 pubblicato sulla Guce L89/3 del 5/4/2003. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa. L' Uva da tavola di Mazzarrone Igp viene prodotta nelle tipologie bianco, rosso e nero; le dimensioni del grappolo devono essere di almeno 400 g per le varietà nera e bianca, di almeno 350 g per quella rossa; peso medio dell'acino: minimo 3 g per varietà ad acino piccolo e 5 g per varietà ad acino grosso; caratteristiche della buccia dell'uva nera: colore nero-blu intenso, vellutato con riflessi perlacei, ricoperta di pruina; caratteristiche della buccia dell'uva rossa: colore rosso-palissandro, blu-rosso, ricoperta di pruina; caratteristiche della buccia dell'uva bianca: colore da bianco-crema a giallo-dorato, ricoperto di pruina. La forma di allevamento utilizzata per la coltivazione dell'uva da tavola è il tendone; per la cultivar Cardinal è utilizzata anche la contropalliera. Fra le tecniche di coltivazione ha particolare importanza la copertura dei vigneti con film plastico, adeguatamente fissato alla struttura del vigneto, allo scopo sia di anticipare la maturazione a giugno che posticipare la

raccolta fino alla fine di dicembre. Altro elemento importante, fra le tecniche di coltivazione, è la potatura che viene eseguita al secco e al verde. Molto importanti, al fine di migliorare qualitativamente la produzione, sono gli interventi sulla fruttificazione, diradamento dei grappoli, sistemazione dei grappoli ed interventi sui grappoli. È presente sul mercato da luglio a gennaio.

1.f FRUTTA SECCA SGUSCIATA

La frutta secca richiesta deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, deve essere priva di frammenti di gusci, non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Sono richieste: Mandorle pelate confezionate sottovuoto.

CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; i capperi non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono essere confezionati in barattolo di vetro o PET o sacchetti sottovuoto.

1.g LEGUMI SECCHI QUALITA' EXTRA

I legumi secchi devono essere di qualità extra e di produzione dell'annata in corso, interi e puliti, non devono essere oleati, umidi, né contenere colla e sostanze minerali estranee, non devono essere invasi da parassiti, colpiti da malattie o germogliati. I prodotti richiesti (fagioli borlotti e cannellini, ceci e lenticchie piccole) devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti: R.D. 3/8/1890 n° 7045 art. 125; R.D. 3/2/1901 n° 45 art. 107. Devono essere sterilizzati in modo da potersi conservare per un anno senza subire alterazioni.

In ogni imballaggio devono essere riportate, chiaramente leggibili, le indicazioni previste dalle leggi sulla vigilanza igienica degli alimenti e sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari, ed altresì, le norme previste in materia d'etichettatura dei prodotti. Deve essere inoltre specificata la varietà, il tipo, la qualifica di selezione ed il calibro del prodotto.

2. CARNI ROSSE E BIANCHE

2.a CARNE FRESCA BOVINA IGP

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Le carni di vitellone, conformi alla normativa CEE (D.L. 286/94), devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne".

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 Aprile 1962, D. Lgs. 286 del 18 Aprile 1994, e successive modificazioni ed integrazioni.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

L'etichettatura deve essere conforme:

- al D. Lgs. 109/92, in particolare il peso, il taglio anatomico, il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- al Regolamento CE 1760/2000, che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;
- al decreto ministeriale n. 298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni sei;
- deve essere consegnata rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i + 4°C con tolleranza max +7°C al cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n. 63 del 18 marzo 1977;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di

trasformazione (D. Lgs. 04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997

Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto. I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato così come descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici proveniente dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il reg. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

Filetto da Kg 2 a 3,5

Scamone da Kg 4,5 a 6

Fesa da Kg 8 a 12

Sottofesa da Kg 7 a 10

Girello da Kg 2 a 3,5

Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15

Noce da Kg 4,5 a Kg 7

CARATTERISTICHE CARNE ROSSA

CARNE FRESCA PORZIONATA

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

FETTINA DI COSCIA

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso minimo di gr. 150.

MACINATO

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D. Lgs. 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza. Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco. Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare: la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna e la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

2.b CARNE SUINA FRESCA DI PROVENIENZA NAZIONALE DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95; gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C , con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. La data di confezionamento del prodotto non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna nella cucina.

Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.

2.c CARNE BIANCA FRESCA: pollo, tacchino, coniglio

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, anche di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, busto con cosci di coniglio disossato.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico - sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto (DPR n. 559 del 30/02/92 - D. Lgs. n. 109 del 27/01/92) .

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffusive del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza Ministeriale 26 agosto 2005. La carne deve altresì :

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 336/99) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97) né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici;

CARATTERISTICHE CARNE BIANCA

PETTO O FESA DI TACCHINO INTERA FRESCA

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

POLLO A BUSTO

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7 – 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C., giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.L.vo 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole.

Essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200.

PETTO DI POLLO INTERO FRESCO

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo; essere ben puliti, senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

CONIGLIO

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992 e DPR 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso.

Etichettatura

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra

- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Imballaggio

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge 283 30/04/62 e della normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

3. UOVA FRESCHE DI CATEGORIA "A"

Le uova richieste devono sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 3/5/71 n° 419 e successivi regolamenti CEE n° 1907 del 26/6/90; R. CEE n° 2167 del 21/9/93 e n° 189 del 30/7/96; D.M. 19/6/2002.

Per "uovo" s'intende l'uovo di gallina in guscio adatto al consumo umano.

Le uova fresche appartenenti alla categoria A devono possedere le seguenti caratteristiche:

- peso gr 55/60 (categoria A);
- guscio e cuticola normali, netti ed intatti;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- camera d'aria d'altezza non superiore a 6 mm, immobile (requisito richiesto non solo al momento dell'imballaggio);
- devono essere prive di odori estranei;
- germe con sviluppo impercettibile.

Le uova delle categoria A non debbono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali od impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5° C.

Tuttavia, non si considerano refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5° C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui si pratica la vendita al minuto o nei locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

Il numero distintivo del centro d'imballaggio per l'Italia è il 4.

La data di vendita raccomandata è il termine ultimo per la vendita delle uova ai consumatori, dopo il quale deve essere previsto un periodo di conservazione a domicilio di almeno 7 giorni. Essa deve essere fissata in modo che le uova della categoria A, quando sono conservate in condizioni adeguate, mantengano le caratteristiche indicate precedentemente sino alla fine del periodo di conservazione in questione. La data di scadenza corrisponde al termine di questo periodo di conservazione.

La dicitura deve essere redatta in modo che non possano sussistere dubbi sul significato delle date in questione.

4. AFFETTATI VARI

4.a PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Deve essere ricavato dalla coscia di suino, senza polifosfati, non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione, devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido ed il grasso non deve essere in eccesso. Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta, la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa. L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo, non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Deve presentare umidità max 75,5 % +/-3%

4.b PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4/7/70 n° 506 (Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto), sostituita dalla legge 13/2/90 n° 26 (Tutela della denominazione di origine "prosciutto di Parma"), attualmente in vigore.

Tali norme principali sono state integrate e completate dai rispettivi Regolamenti di esecuzione, approvati con D.P.R. 3/1/78 n° 83 e D.M. 15/2/1993 n° 253, attualmente in vigore.

La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del D.M. 15/2/93 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 Kg, e di 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 Kg. il periodo di stagionatura decorre dalla salagione. I pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui sopra.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono:

- a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);
- b) peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- c) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- e) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati.

Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Con questo metodo sono stati individuati i seguenti parametri: la concentrazione di sale, di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve contenere limitate quantità di cloruro di sodio e di umidità, mentre nel caso dell'indice di proteolisi si è osservato che esso influisce negativamente sulle caratteristiche di consistenza del magro.

Per ciascuno dei tre suddetti parametri e per ognuna delle due classi di prodotto (7/9 Kg. ed oltre 9 Kg.) è stato calcolato un intervallo fiduciale definito dalla media ± 4 volte l'errore

standard. In questo modo si ottengono i limiti entro i quali si colloca, con il 99% di probabilità, la media "vera" del prodotto in esame. Tali intervalli diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da uno stabilimento di produzione, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche medie del Prosciutto di Parma.

4.c BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La Bresaola della Valtellina è un prodotto ottenuto da carne di manzo, salata e stagionata, che viene consumato crudo. La materia prima viene selezionata rigorosamente utilizzando le migliori carni bovine di provenienza europea e mondiale. Essa si ricava dalle seguenti masse muscolari:

- fesa: corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprende il muscolo retto interno, il muscolo adduttore ed il muscolo semimembranoso;
- punta d'anca: è il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore;
- sottofesa: corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo lungo vasto;
- magatello: corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e più in particolare al muscolo semitendinoso;
- sottoosso: corrisponde alla fascia anteriore della coscia, composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno e intermedio.

La forma è quella dei muscoli utilizzati, che possono essere affinati ed assumere, rispettivamente, forma pressoché cilindrica. La materia prima viene salata a secco e fatta riposare in salamoia per un periodo che va da 10 a 15 giorni, insaccata in budello naturale o artificiale e fatta asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ambientali tali da determinare una lenta e graduale riduzione di umidità del prodotto. Durante l'asciugamento e la stagionatura, che hanno una durata complessiva compresa tra 4 e 8 settimane, si instaurano fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, in grado di rendere il prodotto conservabile, digeribile ed appetibile, ovvero dotato delle caratteristiche organolettiche tipiche della Bresaola della Valtellina. La Bresaola della Valtellina può essere commercializzata intera, allo stato sfuso o sottovuoto, a pezzi, in tranci o affettata, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva. Peso, forma e dimensioni delle confezioni possono essere variabili. La Bresaola della Valtellina deve riportare in etichetta, oltre alle diciture obbligatorie per legge, le seguenti indicazioni: "Bresaola della Valtellina", seguita da "Indicazione Geografica Protetta" e/o la sigla IGP, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore; la sede dello stabilimento di produzione, dello stabilimento di sezionamento o affettamento e di confezionamento; il marchio IGP approvato dalla CEE.

4.d SALAME TIPO MILANO

Il Salame Milano deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine a *grana di riso* e insaccato in crespone di suino o, data la produzione su larga scala ormai estesa a tutto il territorio nazionale, in budello sintetico. È un prodotto di dimensioni notevoli, insaporito semplicemente con sale e aromi quali pepe e aglio. La stagionatura è tra le più lunghe e varia dalle 3 alle 9 settimane in relazione al diametro del salume, allo scopo di raggiungere una buona compattezza della parte grassa e magra. Il colore è sempre di un rosso acceso, quasi rubino nella sua tonalità, la pasta con aspetto tipico a grana di riso è compatta, ma non elastica. Prodotto con lunghezza variabile dai 20 ai 60 centimetri, il

salame presenta un diametro compreso tra i 6 e gli 11 centimetri. Il peso dipende dalle dimensioni ed è tra i 2 e i 3 chilogrammi. In origine prodotto solo a Codogno e a san Colombano al Lambro, oggi il Salame Milano è prodotto in tutto il territorio lombardo. Il Salame Milano ha un profumo caratteristico e un sapore dolce e delicato. Il prodotto deve riportare indicazione relativa al tipo di salame, deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo, non deve presentare in modo percettibile parti connettivali, deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto. Il salame deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle, non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità.

4.e MORTADELLA BOLOGNA IGP

La mortadella deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino con esclusione di parti tendinee e cartilaginose.

Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre, dovrà essere senza polifosfati aggiunti.

5. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

5.a LATTE PARZIALMENTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 3/5/89 n° 169 e suoi D.D.M.M. n° 1842, n° 185 del 9/5/91, D.P.R. 11/8/63 n° 1504 e successive modifiche; 29/6/71 art. 3 e 6 del regolamento CEE n° 1411 e successive modifiche; D.P.R. 14/1/97 n° 54.

Per "latte alimentare" deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione (L. 14/3/1977 n°89).

È obbligatoria, per tale tipo di latte, la dichiarazione ben evidente, sulla confezione, della percentuale massima di sostanza grassa in esso contenuta. Il latte prodotto e venduto con la denominazione "latte parzialmente scremato" deve contenere una percentuale di sostanza grassa non inferiore all'1% e non superiore all'1,8%.

Il latte sottoposto ad ultra – alta temperatura, quando ha subito trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo, seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo, viene definito "latte sterilizzato a lunga conservazione".

Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro", seguito dalla data riferita al giorno, al mese ed all'anno, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento. Tali termini di conservazione devono configurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da cl 100.

5.b PANNA UHT DA CUCINA

La panna da cucina deve essere di colore bianco o leggermente giallo, deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi, non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il grasso deve essere presente per il 20-25% +/-3%

5.c YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIOLOGICO E YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA BIOLOGICO

Si richiede la fornitura di yogurt alla frutta ottenuto con metodo di agricoltura biologica, così come definito da Reg CE 834/2007.

Il prodotto deve essere ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Deve essere prodotto con ingredienti derivanti da produzioni biologiche.

Lo yogurt somministrato deve essere in confezioni monodose da gr. 125. Per la sua conservazione lo yogurt va mantenuto ad una temperatura non superiore a +4 °C:

Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza di tali fermenti lattici vivi e attivi, presenti nel prodotto in quantità non inferiore a 1.000.000 /g.

Parametri microbiologici:

Coliformi < 10 / ml

Staphilococcus aureus < 10 / ml

Listeria monocytogenes assenza in 1 g

Salmonella spp. assenza in 25 g

I parametri chimici: i conservanti e gli inibenti devono essere assenti sia nello yogurt intero che in quello alla frutta; l'acidità determinata come acido lattico non deve essere inferiore

allo 0.8%. In ogni momento potranno essere richieste al fornitore le relative certificazioni attestanti l'adeguatezza del prodotto ai parametri richiesti.

Non è ammessa la detenzione di yogurt intero biologico alla frutta con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

5.d BUDINI

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.L. 109/92; non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

5.e BURRO

Il prodotto deve sottostare alla L. 23/12/56 n° 1526 e successive modifiche; L. 13/5/83 n° 2002; L. 19/2/92 n° 142; Circ. Minist. Politiche Agricole 2/4/98 n° 3.

Il burro è un prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che abbia un contenuto di materia grassa non inferiore all'80% ma inferiore al 90% ed un contenuto di acqua non superiore al 16%.

Non deve contenere grassi diversi da quelli derivati dal latte.

Non devono essere impiegati agenti di conservazione diversi dal sale comune, se non specificatamente autorizzati dal Ministero della Salute.

Non deve presentare segni d'inquinamento: odore aspro, pungente e fortemente sgradevole. Non deve avere odore e sapore di muffa, gusto amaro, di lievito, di pesce, di bietola, di cavolo e di rapa.

Il burro deve essere confezionato in involucri ermeticamente chiusi all'origine ovvero in involucri sigillati portanti la sigla della ditta confezionatrice e deve attenersi alle leggi vigenti previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

5.f FORMAGGI

CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP

Il caciocavallo Ragusano DOP ha una tipica forma rettangolare (altezza 13-15 cm e lunghezza 40-45 cm), pesa normalmente più di 10 chili. La zona di produzione è la provincia di Ragusa in Sicilia. Viene prodotto con latte vaccino intero ottenuto da mucche di razza Modicana allevate prevalentemente allo stato brado. Area di produzione: province di Ragusa e Siracusa. La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 1 luglio 1996.

Tipo di formaggio: a pasta compatta morbida. Il latte viene filtrato in un grande recipiente di legno - spesso fasciato in rame - e viene aggiunta la pasta di caglio d'agnello o di capretto. La cagliata è pronta dopo più di un'ora: viene rotta in granuli della dimensione di una lenticchia con un'asta di legno che termina a forma di disco. Contemporaneamente, viene aggiunta acqua a 80 °C, per una prima cottura; quindi, la cagliata viene depositata dentro dei canestri da cui viene fatto uscire il siero. Di seguito, viene eseguita una seconda cottura della cagliata, sempre a 80 °C, che termina dopo un paio d'ore, utilizzando la scotta, residuo della ricotta. Infine, la cagliata viene riposta nei canestri per completare il filtraggio del siero e qui viene lasciata riposare per venti ore per far maturare il giusto grado di acidità e il sapore. Dopo questo tempo la pasta densa viene tagliata a fette e posta nello staccio, un altro recipiente in legno o in rame su cui viene versata acqua calda che serve a far filare la pasta. Le forme vengono immerse, poi, in piccole vasche di acqua e di sale per la prima salatura. Possono restare in questo stato di salamoia da due o otto giorni, a seconda del peso delle forme. Infine, vengono portati alla stagionatura (spesso in locali ricavati da grotte naturali).

Nei centri di stagionatura avviene la seconda salatura, che dura circa trenta giorni. Al termine di questa fase le forme vengono a coppie a cavallo di travi di legno e controllate periodicamente.

Il "Ragusano" viene lasciato maturare per un periodo che va da quattro mesi ad un anno, in base al tipo desiderato.

PECORINO SICILIANO DOP

Il pecorino siciliano assume nomi diversi a seconda del luogo di produzione. Il processo di lavorazione è però quasi identico o varia comunque di poco da zona a zona. A dare un lieve differente sapore è il grado di grasso presente nel latte, l'alimentazione prevalente degli animali, il periodo di produzione o la differente stagionatura. Area di produzione: Sicilia (province di Catania, Enna, Trapani, Caltanissetta, Palermo, Ragusa, Siracusa, Messina, Agrigento).

La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 12 giugno 1996.

Il Pecorino siciliano viene prodotto esclusivamente con latte di pecora e molto spesso può presentarsi nella versione con il pepe nero aggiunto, a grani interi, al momento dell'incanestratura (in questo caso viene chiamato "pipatu"). Il suo colore è forte e caratteristico ed il sapore, con l'età, si fa più piccante e ricco di aroma. Ha pasta biancosporco e, in base alle differenti tecniche usate, si può avere la presenza di più o meno grandi occhiature. Il bianco tipico delle produzioni invernali tende a divenire leggermente più giallino nelle produzioni primaverili ed estive. La forma è cilindrica, con le facce leggermente concave e crosta compatta bianco-giallognola.

Il peso è variabile da 4 a 15 kg. Tipo di formaggio: a pasta compatta bianca; stagionatura da 3 a 18 mesi.

ASIAGO DOP

Il prodotto deve sottostare al D.P.R. 21/12/78 e D.P.C.M. 3/8/93.

La denominazione del formaggio "Asiago" è riconosciuta come "denominazione di origine", pertanto non è più da considerare "tipica".

La denominazione di origine "asiago d'alleva" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata per affioramento, o di una sola mungitura parzialmente scremata, pure per affioramento, ed ad acidità naturale indotta con aggiunta di fermenti.

È salato a secco o in salamoia leggera e viene usato da tavola o da grattugia.

Può essere denominato mezzano o vecchio a seconda delle caratteristiche dovute alla stagionatura che può arrivare a due anni; forma cilindrica a scalzo basso, diritto con facce piane o quasi piane; peso medio della forma 8 – 12 kg con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta liscia, regolare; pasta compatta, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino; di sapore dolce per il formaggio mezzano; pasta granulosa, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore paglierino, a spaccatura concoide, fragrante e di sapore caratteristico per il formaggio vecchio.

Grasso sulla sostanza secca minimo 24%.

Il formaggio a denominazione di origine "asiago" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno nel quale risultano individuati la provenienza e gli estremi del decreto presidenziale con cui è stata riconosciuta la denominazione stessa.

Sugli involucri deve risultare l'indicazione della denominazione di origine secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (D.P.R. 22/9/81).

FONTINA DOP

Il territorio di produzione della Fontina è quello della Valle d'Aosta, la Regione Autonoma nelle Alpi occidentali, aperta su Piemonte, Vallese, Savoia e Alta Savoia. Vertici e lati sono le montagne più famose d'Europa: Monte Bianco, Monte Rosa, Cervino e Gran Paradiso. Il latte impiegato per la produzione della Fontina, ricavato da vacche di razza Pezzata Rossa e Pezzata Nera Valdostana, deve essere lavorato al massimo entro due ore dalla mungitura, pena la non perfetta riuscita delle forme. Viene utilizzato il latte di ogni singola mungitura senza alcuna scrematura. Viene posto in caldaia, fatto coagulare e lavorato ancora oggi utilizzando tecniche vecchie di secoli. Escluso è pure ogni trattamento termico (pastorizzazione) destinato a una riduzione della carica microbica. Se ne avvantaggiano sapore, aroma e qualità del formaggio. Le forme fresche vengono salate e poste nei locali di maturazione. La stagionatura dura in media 4-5 mesi, quando il prodotto assume il suo tipico gusto dolce, delicato, e la consistenza morbida e fondente della pasta. Nei primi tre mesi le forme, disposte su ripiani di legno d'abete, vengono rivoltate quotidianamente, alternando un giorno di salatura e un giorno di pulitura delle superfici con spazzole inumidite con acqua salata. Quando le forme hanno assorbito circa il 2% di sale, termina la fase di salatura a secco (più usata di quella in salamoia), mentre le regolari operazioni di pulizia della superficie continuano sino a completa maturazione. Questa, segnalata dal progressivo scurirsi della crosta fino ad assumere una tipica colorazione marrone, avviene in locali con caratteristiche peculiari. Temperatura e umidità devono essere adatte a favorire tutta una serie di trasformazioni biochimiche essenziali perché il formaggio acquisti determinate caratteristiche organolettiche. Le forme sono cilindriche e appiattite (diametro 30-45 cm e altezza 7-10 cm). Il peso medio è 8-10 kg ma può raggiungere i 18 kg. La crosta è sottile e di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro. La pasta è molle, ma consistente ed elastica, di colore paglierino più intenso nei formaggi prodotti in estate. Il sapore, dolce, presenta variazioni anche notevoli a seconda del grado di maturazione e dei pascoli di provenienza. E' comunque sempre delicato e mai piccante o amaro.

EMMENTHAL

La denominazione di origine "Emmenthal" spetta soltanto al formaggio fabbricato in Svizzera, in forza del D.P.R. 18/11/53 n° 1099 che ha reso esecutiva la convenzione internazionale di Stresa dell'1/6/51.

Il formaggio Emmenthal viene prodotto in forme molto grandi, di peso medio attorno a 85 kg, con variazione da 60 a 130 kg; diametro fino ad un metro. Crosta dura, colore giallo oro. Pasta compatta, ma morbida, colore giallo – burro. Aroma ricco, occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuti a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione dell'acido lattico, durante 8/12 settimane di stagionatura in ambiente a 23°C. La maturazione si completa, sotto controllo, in 8/10 mesi, con passaggio di sapore da dolce a tipicamente definito. Grasso sulla sostanza secca minimo 45%. Le forme destinate all'esportazione sono marcate "Switzerland", in colore rosso, a raggiera sulla crosta.

Sui formaggi destinati all'esportazione devono essere riportate:

- L'indicazione del paese di fabbricazione;
- La percentuale minima di materia grassa su secco, rimanendo inteso che per i formaggi che contengono almeno il 45% di materia grassa su secco, l'indicazione della percentuale potrà essere sostituita dall'indicazione "grasso".

Per i formaggi venduti confezionati, queste indicazioni, se non possono essere apposte sul formaggio stesso, lo saranno sull'imballaggio del calcio nello stato in cui questo è presentato al consumatore. Inoltre, i documenti che si riferiscono ai formaggi debbono recare il nome del formaggio.

FORMAGGIO CREMOSO DA TAVOLA

Latticino spalmabile. Trattasi del prodotto della coagulazione acida del latte, non sottoposto a processi maturativi diversi dalla fermentazione lattica; viene ulteriormente arricchito in proteine di origine lattiera. Il ridotto contenuto di grasso è determinato dalla particolare formulazione degli ingredienti lattieri e comporta un aumento delle proteine.

JOCCA – COTTAGE CHEESE (fiocchi di formaggio magro)

Trattasi di formaggio fresco a coagulazione prevalentemente acida, con successiva cottura della cagliata (cottage cheese), prodotto a partire dal latte magro con una piccola aggiunta di crema. Ciò determina un basso contenuto lipidico del formaggio. Il prodotto è caratterizzato da una coagulazione biologica per fermentazione lattica operata dai batteri lattici selezionati tipo mesofilo, cui segue una lavorazione della cagliata con produzione dei caratteristici “fiocchi caseosi”, una cottura per ottenere il rassodamento dei medesimi ed un confezionamento finale.

Questo formaggio a seguito di tale tecnologia, presenta una flora batterica viva e vitale.

MOZZARELLA

Il prodotto deve sottostare alla Legge 19/2/92 n° 142.

Formaggio fresco a pasta filata, a maturazione rapida, coagulazione per acidità naturale o per acidità di fermentazione. Ottenuto da latte vaccino. Non è annoverato tra i formaggi a denominazione tipica, può contenere pertanto sostanze grasse in percentuale minima non determinata, ed avere un tenore di materia grassa non inferiore al 35%. Per i formaggi freschi a pasta filata il valore massimo di furosina è stato fissato in 12 mg su 100 gr di sostanza proteica; per la mozzarella, sia di latte vaccino che bufalino, resta fissato in 10 mg su 100 gr di sostanza proteica, come stabilito dal regolamento CE 257/98.

Il prodotto deve rispondere alle norme previste in materia di imballaggi ed etichettatura dei prodotti alimentari.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il prodotto deve sottostare ai D. D. P.R. 15/7/83, 9/2/90 e D.M. 17/6/57.

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento.

La salatura viene praticata per 20 – 30 giorni circa.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi, anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore (D.P.R. 9/10/90).

Le forme devono avere diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm; peso minimo di una forma kg 24; confezione esterna: tinta scura ed oliatura, oppure gialla dorata naturale; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; aroma e sapore caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore della crosta: circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca: minimo 32%. La mancanza o la differenza di segni distintivi dà luogo a diversità indipendentemente dalle intrinseche caratteristiche del prodotto e delle sue qualità.

Il prodotto deve essere fornito in parti preconfezionate da 100 gr. e da 10 gr grattugiato (D.P.R. 22/9/81). Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

PROVOLONE DOLCE

Il prodotto deve essere conforme alle norme fissate dal D.P.C.M. 9/4/93.

La denominazione di origine è riservata al formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art. 2 stesso D.P.C.M., ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo descritto all'art. 3. Dopo la modellatura, la pasta deve essere sottoposta alla salatura in salamoia per un periodo di tempo variante da 12 ore fino a 25 giorni in relazione al peso della forma; la stagionatura (che deve avvenire appendendo le forme in ambienti idonei per temperatura ed umidità) deve essere minimo di trenta giorni. La forma può essere a salame, a melone, tronco – sferica, a pera sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno; il peso da 0,500 kg a 6 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura in genere superiore a tre mesi; crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo – dorato, talvolta giallo – bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura; colore leggermente paglierino; sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o di agnello. Grasso sulla sostanza secca 44%.

6. GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

6.a SEMOLA DI GRANO DURO

E' denominato "semola di grano duro", o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Deve avere una umidità max % 14,5 di sostanza secca, ceneri minimo % 0,7 e max % 0,85, cellulosa minimo % 0,2 e max % 0,45, sostanze azotate minimo % 10,5.

Gli sfarinati devono, all'atto dell'immissione in commercio, essere contenuti in sacchi recanti un sigillo che identifichi l'impresa molitrice ed un cartellino che indichi il nome o la ragione sociale, la sede dello stabilimento ed il tipo dello sfarinato, indicandolo con le sole denominazioni di farine di grano tenero tipo "00", tipo "0", tipo "1" e sfarinati di grano duro tipo "semola" e tipo "sfarinati", nonché la data del termine di consumazione.

6.b FARINA DI GRANO TENERO

E' denominata "farina di grano tenero" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: Legge 4/7/67 n° 580 e successive modifiche, D.P.R. 9/2/2001 n° 187.

La farina non deve contenere imbiancanti, e/o farine ed altri cereali, o altre sostanze estranee. Il prodotto deve risultare indenne da infestazioni e parassiti, o larve, o frammenti d'insetti, o muffe, o altri agenti infestanti. Deve avere un'umidità % max 14,5 di sostanza secca, ceneri % max 0,5, glutine minimo % 7.

6.c PANE DI SEMOLA

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 4/7/67 n° 580; D. Lgs. 27/1/92 n° 109 art. 22; 31/7/56 n° 1002 e successive modifiche; D.P.R. 30/11/98 n° 502.

La crosta deve essere compatta e croccante, di colore dorato, la mollica deve essere elastica, senza grossi buchi, ben asciutta. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro; deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

L'acqua contenuta all'atto della consegna deve rientrare per ciascuna pezzatura nei valori massimi consentiti dalla legge:

- Pezzatura da 100 gr massimo 31%;
- Pezzatura sino a 70 gr massimo 29%;

Panificazione e consegna devono essere effettuate nella medesima giornata.

La fornitura del pane confezionato in porzioni, deve avvenire con pezzature da 50 e 100 gr, con e senza sale.

6.d PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 4/7/67 n° 580 e successive modifiche; D.P.R. 9/2/2001 n° 187.

Sono denominate “pasta di semola di grano duro” e “pasta di semolato di grano duro” i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento d'impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

- Con semola di grano duro ed acqua;
- Con semolato di grano duro ed acqua.

La fornitura dovrà riguardare esclusivamente “pasta di semola di grano duro” senza aggiunta di NaCl (sale da cucina) come previsto dal D.M. 12/1/96 n° 119.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo; deve resistere alla frattura ed alla pressione delle dita ed essere in stato di perfetta conservazione. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

a) tempo di cottura; b) resa (aumento di peso con la cottura);

Si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti; grado di spappolamento $< 6\%_{+/-3\%}$, la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura.

6.e PASTA RIPIENA FRESCA

Le paste ripiene devono essere prodotte esclusivamente con semola e devono avere la denominazione “pasta di semola di grano duro” seguita dalla specificazione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

Il prodotto deve sottostare alla L. 289/62; al D.M. 27/9/67; alla L. 30/4/62 n° 283 e successive modifiche; alla L. 4/7/67 n° 580 e successive modifiche; D.M. 20/3/81; D.M. 26/4/2002; D.M. 9/2/2001 (per sfarinati).

Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso ed agli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.

Per le paste aggiunte di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservazione e le modalità di consumazione, la denominazione commerciale (ravioli, tortellini, ecc.) che di conseguenza ad esse viene attribuita.

Le indicazioni concernenti la data di produzione e di consumazione del prodotto non attengono alla qualificazione del prodotto stesso, ma alla sua commerciabilità, in quanto di detto termine non è specificatamente prevista come tale da alcuna norma di legge.

Il rapporto ripieno/pasta deve essere min. $50\%_{+/-3\%}$

Qualità richieste: tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti e cappelletti con ripieno di magro, di carne, di ricotta e spinaci, di zucca, di prosciutto crudo e parmigiano in confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 – 5 Kg.

6.f RISO FINO E SEMIFINO

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 18/3/58 n° 325 e successive modifiche; D.M. 16/12/58.

Il nome di “riso” è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Il cereale deve essere di produzione nazionale e di varietà rispondente al gruppo fino (Rizzotto, Vialone) e semifino (Maratelli, Vialone nano).

Il riso deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per 15/20 minuti.

Confezioni, sigilli ed etichette, devono rispettare le normative vigenti.

Confezionamento: 1 – 5 – 10 Kg, preferibilmente sottovuoto.

6.g FETTE BISCOTTATE

La denominazione 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. Non devono essere presenti coloranti artificiali; come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati; devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Il prodotto deve sottostare al D.P.R. 23/6/93 n° 283 art. 2.

Sono richieste fette biscottate classiche e senza sale in confezioni monoporzione da 20 g.

6.h GRISSINI

I grissini possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati; non devono essere presenti coloranti artificiali; non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

I grissini sono richiesti in confezioni monoporzione da 20 g.

6.i BISCOTTI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova; le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali; è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari; non sono ammessi additivi antiossidanti; il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali; umidità: 4-6% s.s. +/-3%
Tipologie richieste: biscotti secchi e biscotti frollini in confezione monoporzione.

6.l GNOCCHI DI PATATE FRESCI

Gli gnocchi devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano tenero tipo "0" o "00", patate, sale e acqua, privi di conservanti e coloranti; devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva (D.P.C.M. 311/97). Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati. Non devono contenere uovo e/o derivati.

Dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati ai sensi delle normative vigenti. Sulla confezione deve essere riportato la dicitura "gnocchi di patate". Conservazione in frigo a +3°C 60 giorni.

7. PRODOTTI ITTICI

7.a PESCE FRESCO

Il prodotto deve sottostare ai regolamenti previsti da: R.D. 3/2/901 n° 45; D.P.R. 26/3/80 n° 327: regolamento di esecuzione della L. 30/4/62 n° 283 e successive modificazioni; D.P.R. 2/10/68 n° 1639; D.L. 30/12/92 n° 531, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi; D.M. 27/3/2002; Circ. Minist. 27/5/2002 n°1329.

Il presente decreto stabilisce le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca destinati al consumo umano.

Per prodotti della pesca si intendono tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici.

Ogni lotto dei prodotti della pesca deve essere presentato per verifica all'autorità competente al momento dello sbarco o anteriormente alla prima vendita per verificare se i prodotti sono idonei al consumo umano. Tale verifica consiste in un esame organolettico effettuato mediante campionatura.

I prodotti della pesca che rispettano, circa le condizioni di freschezza, le norme comuni di commercializzazione fissate in applicazione dell'art. 2 del regolamento CEE n°3796/81 sono considerati conformi ai requisiti organolettici richiesti per il rispetto del presente decreto (D.L. 30/12/92 n°531).

Se l'esame organolettico fa sorgere dubbi sulla freschezza dei prodotti della pesca, si può ricorrere ai controlli chimici o microbiologici.

Un particolare riferimento deve essere fatto al tasso di mercurio, il cui tenore medio nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 (1 per alcune specie ittiche) mg/Kg di prodotto fresco (il maggior tasso di mercurio è riscontrabile nella parte superiore del dorso subito dopo la testa) D.M. 9/12/93.

Qualità richieste: acciuga, alalunga, alice, cefalo, cernia, cozze, dentice, gallinella, nasello, ombrina, orata, pagello, pesce spada, polpo, ricciola, sarago, sarda, seppia, sgombrò, sogliola, spigola, tonno e vongole secondo la stagionalità.

	STAGIONALITA' DEL PESCE FRESCO
GENNAIO	nasello, sarda, sogliola, cefalo, cernia, dentice, sarago, ricciola, pagello, alice, polpo, seppia, spigola
FEBBRAIO	nasello, alice, cefalo, cernia, tonno, sarago, dentice, ombrina, ricciola, vongola, pagello.
MARZO	nasello, alice, sgombrò, cefalo, cernia, tonno, dentice, sarago, ricciola, vongola, pagello
APRILE	sgombrò, alice, nasello, spigola, cernia, tonno, sarago, ricciola, pagello
MAGGIO	nasello, pesce spada, sgombrò, spigola, cernia, sarago, gallinella, pagello
GIUGNO	nasello, orata, pesce spada, sarda, sgombrò, sogliola, spigola, sarago, gallinella
LUGLIO	cefalo, dentice, nasello, orata, pesce spada, sarda, sgombrò, sogliola, spigola, sarago, gallinella, vongola
AGOSTO	dentice, nasello, orata, pesce spada, sarda, sogliola, spigola, cefalo, tonno, sarago, ricciola, gallinella
SETTEMBRE	alalunga, cefalo, dentice, orata, pesce spada, sarda, sogliola, spigola,

	tonno, sarago, ombrina, ricciola, vongola, gallinella
OTTOBRE	alalunga, nasello, spigola, orata, sarda, sogliola, tonno, cefalo, cernia, dentice, sarago, ombrina, ricciola, gallinella
NOVEMBRE	dentice, nasello, sarda, sogliola, triglia, cefalo, cernia, tonno, ombrina, ricciola, polpo, alice, seppia, gallinella, vongola
DICEMBRE	nasello, sarda, sogliola, cernia, tonno, sarago, dentice, ricciola, polpo, seppia, vongola, alice

8. ALIMENTI SURGELATI

Per “alimenti surgelati” si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria in funzione della natura del prodotto in tutti i suoi punti, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a meno 18°C (D.L. 27/1/92 n°110 art.2).

Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Ferme restando le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le stesse si applicano agli alimenti surgelati con le seguenti modalità ed integrazioni:

- La denominazione di vendita completata dal termine “surgelato”
- La quantità netta espressa in unità di massa (tolleranza peso, art. 67 D.P.R. n° 327/80)
- Il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità Europea. Tali indicazioni possono essere riportate sull'imballaggio o sul contenitore o sulla confezione o su un'etichetta appostavi
- Il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato
- Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- L'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato
- Le eventuali istruzioni per l'uso
- L'indicazione del lotto

CATENA DEL FREDDO

Per “catena del freddo” si intendono tutte quelle apparecchiature ed operazioni atte a mantenere a basse temperature i vari prodotti alimentari surgelati o congelati, dal luogo di produzione a quello di vendita, al fine di non compromettere la salubrità dei prodotti trattati per cause di interruzione della temperatura.

Il trasporto dal luogo di produzione o deposito a quello di vendita dovrebbe avvenire secondo vari stadi:

- 1° stadio: conservazione del prodotto in celle a basse temperature di almeno 20-25° sotto zero
- 2° stadio: conservazione per un periodo limitato presso depositi centrali a temperature a meno di 20°
- 3° stadio: trasporto con automezzi dai depositi centrali agli esercizi di vendita a meno di 18°
- 4° stadio: conservazione – esposizione dei prodotti surgelati in idonei banchi di vendita, a meno di 18°

8.a PESCE SURGELATO

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lg.vo 531/92.

Rispetto all'elenco allegato i filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Tipologie previste: Filetti di sogliola, platessa, salmone, nasello, totano, polpo, gamberi. Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesce semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa. Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.

Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal DM 9.12.93.

8.b VERDURA ED ORTAGGI QUALITA' EXTRA SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale lo permette.

E' possibile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata. L'Agenzia potrà richiedere alla Ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Le forniture dovranno provenire prevalentemente da produzioni nazionali. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n. 110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

Come indicato in precedenza le verdure surgelate saranno di provenienza biologica (spinaci, fagiolini, piselli fini, mix di verdure per minestrone).

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95. In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura.

I piselli surgelati (fini novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

9. SPEZIE E CONDIMENTI

9.a ACETO

Il nome di “aceto” o “aceto di vino” è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini aventi grado alcolico superiore a 5°, con una acidità totale corrispondente ad un contenuto di acido acetico compreso tra 6 e 12 grammi per cento millilitri (L. 2/8/82 n° 527) e grado alcolico non superiore a 1,5 per cento in volume e che contiene qualsiasi altro elemento o sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quello della Sanità, rispondente ai requisiti richiesti all'art. 41 D.P.R. 12/2/65 art. 162 (L. 2/8/82 modificata da L. 6/6/86 n° 258). Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di ACETO DI VINO o ACETO.

Devono inoltre essere indicati:

- Il nome e la sede della ditta produttrice
- Lo stabilimento dove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura “prodotto nello stabilimento di ...” seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località deve essere applicata la dicitura “sede e stabilimento di produzione in...” seguita dal nome della località
- La quantità del contenuto reale d'aceto con l'indicazione della sua gradazione d'acidità così espressa: “ contenuto minimo litri... a gradi... di acidità”, con tolleranza del 2,5%
- Gli estremi dell'autorizzazione ministeriale

L'aceto deve essere fornito in bottiglie da lt.1 e deve rispettare la L. 30/4/62 n°283 e successive modifiche.

9.b OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Il prodotto deve sottostare a R.D.L. 15/10/25 n° 2033; l. 13/11/60 n° 1407; D.M. 31/10/87 n° 509 in attuazione del Regolamento CEE n° 1915/87 del 2/7/87; Regolamento CEE n° 2568/91 e della Commissione dell'11/7/91; Regolamento CEE n° 1429/92 della Commissione del 26/5/92; Legge 3/8/98 n° 313; Regolamento CEE n° 2815 della Commissione del 22/12/98; D.P.R. 27/10/99 n° 458 (codice alfanumerico per provenienza Italia).

La denominazione “olio extra vergine d'oliva” è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza alcuna tolleranza. Deve avere gusto assolutamente perfetto. È richiesto olio extra vergine di oliva ottenuto in Italia.

È richiesto in confezioni sigillate da 5 litri, da 1,5 litri e in bustine monodose da 10 ml.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva DOP tra quelli elencati di seguito: Monti Iblei, Valdemone del Messinese, Valli Trapanesi, Valle del Belice, Val di Ma zara e Monte Etna;
- olio di semi di arachide

Confezionamento:

- Oli di oliva: bottiglia in vetro da 1 l, confezione monodose in bustina;
- Altri oli: confezione in PET da 5l o latte da 25 l;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEI MONTI IBLEI DOP

L 'olio Dop dei Monti Iblei proviene dalle province di Siracusa, Ragusa e Catania; una vasta zona interessata dal massiccio calcareo omonimo e da altipiani travagliati da corsi

d'acqua, si contraddistingue perchè è un medio fruttato e perchè è un olio fragrante con una lieve punta piccante; già ai tempi della Magna Grecia, l'olio era qui tanto prezioso da essere usato anticamente come moneta di scambio per l'acquisto di bestie e merce varia. E ancora oggi rappresenta una voce rilevante nell'economia agricola della zona. Ha ottenuto la registrazione europea con regolamento CE n. 2325/97 pubblicato sulla GUCE L. 322/97 del 25 novembre 1997 ed il riconoscimento nazionale con DM 29 settembre 1998 pubblicato sulla GURI n. 249 del 24 ottobre 1998. La Dop è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche:

- "Monte Lauro" (varietà: Tonda Iblea, min. 90%; colore: verde; profumo: fruttato medio con media sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione media di piccante); La menzione geografica "Monte Lauro" indica che le zone di coltivazione delle olive riguardano in maniera specifica i comuni di Buccheri, Buscemi, Cassaro e Ferla.
- "Val d'Anapo" (varietà: Tonda Iblea, min. 60%; colore: verde; profumo: fruttato leggero con media sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante); La menzione "Val d'Anapo" indica che la coltivazione delle olive per realizzare l'olio riguarda in maniera specifica Sortino, Palazzolo Acreide, Caniccatini Bagni, Siracusa, Floridia, Solarino e Noto.
- "Val Tellaro" (varietà: Moresca, min. 70%; colore: verde; profumo: fruttato medio con leggera sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione media di piccante); La menzione "Val Tellaro" indica che la produzione interessa i comuni di Rosolini, Noto, Ispica, Modica e Pachino.
- "Frigintini" (varietà: Moresca, min. 60%; colore: verde; profumo: fruttato intenso con media sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione media di piccante); La presenza della dicitura "Frigintini" indica che la produzione dell'olio extravergine interessa i comuni di Ragusa, Modica e Rosolini.
- "Gulfi" (varietà: Tonda Iblea, min. 90%; colore: verde; profumo: fruttato intenso con media sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione media di piccante); La dicitura "Gulfi" indica che la produzione si effettua nei comuni di Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo e Giarratana.
- "Valle dell'Irminio" (varietà: Moresca, min. 60%; colore: verde; profumo: fruttato leggero con leggera sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante); La presenza della dicitura "Valle dell'Irminio" indica che la coltivazione e la produzione interessano i comuni di Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica e Santa Croce Camerina.
- "Calatino" (varietà: Tonda Iblea, min. 60%; colore: verde; profumo: fruttato leggero con media sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione leggero di piccante); La zona di coltivazione delle olive da utilizzare per la produzione dell'olio Monte Iblei accompagnato dalla dicitura "Calatini" comprende i comuni di Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S.M. Di Ganzaria e Mazzarrone.
- "Trigona-Pancali" (varietà: Nocellara Etnea, min. 60%; colore: verde; profumo: fruttato medio con leggera sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante); la zona interessata alla produzione dell'olio Monti Iblei "Trigona-Pancali" riguarda i comuni di Francoforte, Lentini, Carlentini e Melilli.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALDEMONE DEL MESSINESE DOP

L'olio Dop Val Demone del Messinese si distingue come olio dolce e mediamente fruttato. Storicamente con il termine Valdemone si identificava un' antica zona della Sicilia nord orientale che dal medioevo fino al 1812 era denominata "Vallis Nemorum" per la prosperità forestale del territorio. Le varietà di ulivo che concorrono alla produzione di questo extravergine non possono prescindere dal territorio collinare messinese con tutte le sue

peculiarità del suolo e climatiche. L'olio extravergine Valdemone Dop è ottenuto con varietà di olivo Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta, sole o congiuntamente fino ad un massimo del 70%. Per la restante percentuale possono concorrere le cultivar di Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Brandofino e Verdello.

L'olio extravergine Valdemone Dop visivamente risulta di colore giallo oliva dorato, limpido o con una leggera velatura. La sensazione olfattiva mette in risalto il profumo più o meno intenso di fruttato, di oliva appena colta, seguito da sentori di erbe. Al gusto viene ribadita la percezione di olive fresche con un leggero retrogusto di mandorla, frutta fresca, pomodoro e cardo. Ha ottenuto il riconoscimento DOP con la Registrazione Europea con regolamento CE 205/2005 pubblicato sulla G.U..e. L. 33/6 del 05.02.2005.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLI TRAPANESI DOP

Olio extravergine di oliva prodotto dalle varietà Nocellara del Belice e Cerasuola. L'olio Valli Trapanesi presenta un'acidità massima dello 0,50% e una densità media; ha un colore verde con riflessi giallo oro e un profumo d'oliva appena franta con sentori d'erba. Il sapore dell'olio Valli Trapanesi è fruttato, leggermente amaro e piccante con un retrogusto di mandorla dolce. La produzione di questo olio si estende in un'area suddivisa in due zone nettamente distinte, le cosiddette "Due Valli", la Valle del Belice e la Valle di Erice, e comprende numerosi comuni della provincia di Trapani: Alcamo, Buseto, Palizzolo, Calatafini, Castellamare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito Lo Capo, Trapani, Valderici, Vita. Ha ottenuto il riconoscimento DOP con la Registrazione europea con regolamento CE n. 2325/97 pubblicato sulla GUCE L322/97 del 2 luglio 1997 ed il riconoscimento nazionale con DM 29 settembre 1998 pubblicato sulla GURI n. 250 del 26 ottobre 1998

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLE DEL BELICE DOP

L'olio Dop Valle del Belice si caratterizza per il fruttato e gli aromi più intensi; Quest'olio è ricavato dalle varietà Cerasuola e Nocellana del Belice (min. 80%). Colore: verde con eventuali riflessi giallo oro. L'olio valle del belice è caratterizzato da bassa acidità (0,20-0,25%) e da un'ottima conservabilità. All'esame olfattivo rivela un odore intenso fruttato con spiccate note di erba fresca, carciofo e pomodoro. Al palato esprime note fruttate di oliva e una composizione aromatica robusta. Il sapore deciso e piccante si armonizza con il gradevole amaro. La zona di produzione della Dop Valle del Belice comprende i comuni di Partanna e Poggioreale, i siti di Castelvetro, Campobello di Mazara, Salaparuta e Santa Ninfa. Ha ottenuto il riconoscimento DOP con la Registrazione europea con regolamento CE 1486/2004 pubblicato sulla G.U.U.E. L. 273/9 del 21.08.2004.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VAL DI MAZARA DOP

L'olio Dop Val di Mazara si distingue, invece, perchè ha un fruttato delicato e perchè ha un più deciso sentore erbaceo. Il colore è giallo oro con sfumature di verde intenso. Il profumo è fruttato, a volte anche di mandorla. Il sapore è fruttato, vellutato, con retrogusto dolce. L'area di produzione si estende nei comuni di Palermo e Agrigento. Le varietà degli olivi coltivati sono presenti esclusivamente nell'area interessata e gli oli che ne derivano possiedono un caratteristico aroma che viene conferito loro dalla diffusa presenza di carciofeti, agrumeti e mandorleti. L'olio Dop Val di Mazara ha ottenuto il riconoscimento DOP con la Registrazione europea con regolamento CE n. 128/01 pubblicato sulla GUCE L 23 del 25 gennaio 2001 ed il riconoscimento nazionale con provvedimento 13 marzo 2001 pubblicato sulla GURI n. 73 del 28 marzo 2001.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONTE ETNA DOP

L'olio Dop Monte Etna ha delle qualità che lo pongono come una variante intermedia tra le produzioni messinesi e quelle iblee. L'olio Monte Etna ha un colore giallo oro con riflessi verdi ed un odore leggermente fruttato. Ha un sapore fruttato con sensazione leggera di

amaro e piccante. La zona di produzione si estende intorno al Monte Etna e interessa il territorio dei comuni delle province di Catania, Enna e Messina posti alle pendici del suddetto monte. Ha ottenuto il riconoscimento DOP con la Regolamento Ce n. 1491/03 della commissione del 28/08/2003 pubblicato sulla Guce L 214/6 del 26/08/2003.

9.c SALE FINE

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:

- sale fino e iodato: confezioni da 1 – 5 – 10 Kg e monoporzione da 1 g circa.

9.d ZAFFERANO

Il nome è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi, del "Crocus sativus L.".

Il prodotto deve sottostare al R.D.: L. 12/11/36 n° 2217.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre alla indicazione prescritta, il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

La denominazione "zafferano" deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché sulle fatture, sulle polizze di carico ed ogni altro documento destinato a comprovarne la vendita e la somministrazione.

Deve, inoltre, essere conforme alle modalità previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

9.e ZUCCHERO SEMOLATO

S' intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile (L. 31/3/80 n°139).

Esso deve presentarsi bianco, ben cristallizzato, completamente solubile in acqua con contenuto d'umidità inferiore allo 0,1%. Non sono tollerate aggiunte di farina, amido, sostanze coloranti.

Le confezioni, o imballaggi, o etichette, devono riportare in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili (D. Lgs. 27/1/92 n° 109) le seguenti indicazioni:

- la denominazione riservatagli;
- il peso netto totale dei prodotti contenuti nell'imballaggio complessivo deve essere indicato nell'imballaggio stesso. L'indicazione del peso netto può essere sostituita da quello del peso netto minimo;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati per la vendita in Italia;
- il Paese d'origine per i prodotti fabbricati al di fuori della CEE.

Le indicazioni suddette devono figurare in lingua italiana su una delle superfici principali dell'imballaggio.

Lo zucchero deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 10.

10. SCATOLAME

10.a POMODORI PELATI INTERI O A PEZZETTINI QUALITA' SUPERIORE

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo, privati della buccia, ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Devono essere prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876; Riferimenti legislativi: L. 10/3/69 n° 96; D.P.R. 11/4/75 n° 48.

Devono presentarsi di colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei.

Residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%; peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto.

Media del contenuto in bucce, non superiore a 1,5 cm quadrati per 100 gr. di prodotto.

E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente, avente residuo secco non inferiore all'8%; l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto del sale aggiunto, sia non inferiore al 6%.

Confezionamento:

- latte con protezione antiacidità, da circa 400g, 3 o 5 Kg;

10.b PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA

La passata deve essere prodotta da pomodori biologici, maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

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 dichiarazioni:

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

come da D.P.R. n°327/80 art. 64 e D.L. 109 del 22/01/1992 e successive m. i.

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 1 e 5 Kg.

10.c DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITA' SUPERIORE

Tale denominazione è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28%. Il prodotto deve sottostare alla L. 10/3/69 n° 96, D.P.R. 11/4/75 n°428. Per "succo di

pomodoro" deve intendersi il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro. È vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostituito.

Il doppio concentrato deve avere i seguenti requisiti:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privo di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodoro.

Alle conserve di pomodoro è consentita l'aggiunta di Cloruro di Sodio in misura tale che la percentuale di cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco e l'aggiunta di qualche foglia di basilico.

I contenitori del prodotto di cui sopra, oltre alle mansioni obbligatorie previste dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:

- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da 1 kg.

10.d TONNO SOTT'OLIO IN SCATOLA

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536)

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio deve essere utilizzato olio extra vergine di oliva. La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata.

All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

11. ALTRI PRODOTTI

11.a THE IN BUSTINE

Il nome di “The” è riservato alle foglie della pianta da Thea di cui si conoscono molte varietà.

Il prodotto deve sottostare al R.D. 3/8/890 n° 1045.

Nel tè nero, qualità richiesta, durante il processo di lavorazione delle foglie non vengono inattivati i fermenti ossidanti, cosicché ha luogo l'ossidazione dei polifenoli.

Le foglie del tè, a seconda del periodo di sviluppo in cui vengono raccolte, danno un prodotto più o meno di qualità (sviluppo completo con gemma terminale: prodotto pregiato).

Bisogna sempre tenere presente, tenuto conto della composizione chimica del tè, che in cinque minuti passa in soluzione il 20-25% del tè (sia in foglie che in sacchetto), quindi si ha un infuso abbastanza concentrato sia per quanto concerne il contenuto in caffeina (3,6%) che in tannino (7,3%).

Analogamente a tutti i prodotti alimentari, il tè deve essere conforme al D.Lgs. 27/1/92 n° 109 ed alla Legge 30/4/62 n° 283 e successive modifiche.

11.b NETTARE DI FRUTTA (SUCCO E POLPA DI FRUTTA)

È il prodotto non fermentato, ma fermentabile, ottenuto mediante aggiunta d'acqua e di zucchero al succo di frutta concentrato, alla purea di frutta concentrata o ad una miscela di questi prodotti. Tale denominazione può essere sostituita da quella di “succo e polpa di...” per i prodotti ottenuti mediante aggiunta di acqua e zuccheri esclusivamente alla purea di frutta eventualmente concentrata. Esso deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: D.P.R. 18/5/82 n°489 e D.M. 16/6/97 n° 312/R.

Il prodotto deve riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- La denominazione che gli è riservata;
- Tuttavia, per i prodotti provenienti da due o più specie di frutti, tranne nel caso dell'impiego del succo di limone, alle condizioni previste dall'art. 8 stesso D.P.R., primo comma, lettera “e”. la denominazione è seguita dalla enumerazione dei frutti utilizzati in ordine decrescente di quantità presente;
- L'elenco degli ingredienti ivi compresi gli additivi;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- La sede dello stabilimento di produzione o confezionamento per prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- La menzione “con polpa” per i prodotti già menzionati, non designati unicamente dalla menzione “succo e polpa”;
- Il termine di conservazione.

L'aggiunta di acido I – ascorbico non autorizza alcun riferimento alla vitamina C. Le indicazioni suddette possono essere riportate anche in una o più lingue estere, purchè queste non siano di dimensioni maggiori di quelle in lingua italiana.

Gusti richiesti: pera e pesca.

11.c ORZO SOLUBILE

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 4/7/67 n° 580 e successive modifiche. L'orzo solubile deve essere puro al 100%, in polvere istantanea ottenuta dalla solubilizzazione di puro cereale genere botanico Hordeum.

Deve essere assolutamente privo di sostanze estranee o alterazioni di qualsiasi genere (particelle terrose, sabbia, semi d'altri cereali).

La tostatura atta a sviluppare particolari aromi non deve essere spinta fino a carbonizzazione o caramellizzazione.

La ricostruzione in acqua di una bevanda per prima colazione deve essere effettuata nel seguente rapporto: 15 gr in un litro d'acqua calda. La solubilità deve essere istantanea, non si devono osservare residui indisciolti. Colore, sapore ed odore tipici di una bevanda a base d'orzo tostato. Assenza assoluta di germi patogeni.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

11.d CONFETTURE DI FRUTTA QUALITA' EXTRA

S'intende per "confettura extra" la mescolanza portata a consistenza gelificata di zuccheri e di polpa di una sola specie o di due o più specie di frutta (D.P.R. 8/6/82 n°401), il cui tenore in materia secca solubile determinato mediante rifrattometro è pari o superiore al 45%.

I prodotti, sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette apposte sui medesimi, conformemente alle norme previste dal D. Lgs. 27/1/92 n° 109, devono riportare:

1. la denominazione di vendita loro riservata completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso; tuttavia, per i prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione "più frutti" o da quella del numero dei frutti utilizzati;
2. l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi;
3. la quantità netta (art. 67 – D. P.R. 327/1980);
4. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
5. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
6. il termine minimo di conservazione;
7. la menzione "frutta utilizzata: gr....per 100 gr" ove la cifra rappresenta, per cento grammi di prodotto finito, i quantitativi di frutta utilizzati;
8. la menzione "zuccheri totali: gr....per 100 gr", art. 6 D. Lgs. 7/5/92 n°400/R.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da gr. 25, vari gusti.

11.e ACQUA MINERALE NATURALE

Riferimenti legislativi: D.M. 12/11/1992 n° 542; D.M. 4/8/199 n° 339. Sono considerate "acque naturali" le acque che avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari ed eventualmente proprietà favorevoli alla salute (D.L. 25/1/92 n°105).

La disciplina delle etichette tra l'altro prescrive l'indicazione accanto alla denominazione particolare della dizione "acqua minerale naturale" seguita da menzioni riguardanti eventuali trattamenti che hanno o non hanno modificato il tenore in CO₂.

L'etichetta deve riportare oltre ai risultati delle analisi (da aggiornare entro un periodo di 5 anni), la data ed il laboratorio autorizzato in cui sono state eseguite, il termine minimo di conservazione ("da consumarsi entro...") ed il lotto di imbottigliamento; il contenuto della bottiglia non superare i due litri. Sempre sull'etichetta possono comparire il contenuto di sali minerali e indicazioni o controindicazioni.

L'acqua oligominerale naturale non gasata deve essere fornita in bottiglie da 50, 100 e 150 cl.

11.f ALIMENTI DIETETICI

Sono da considerarsi “dietetici” i prodotti alimentari che, allo scopo di rispondere ai requisiti richiesti da diete speciali o di sostituire l'alimentazione ordinaria, subiscono un particolare processo di lavorazione o vengono integrati con protidi, lipidi, glicidi, vitamine, Sali minerali o comunque con sostanze atte a conferire particolari proprietà dietetiche.

I dietetici devono sottostare al D. L. 27/1/92 n° 111 – Attuazione della direttiva 9/398/CEE; L. 30/4/62 n° 283.

Alimenti dietetici richiesti:

- alimenti senza glutine;
- edulcorante: aspartame in monodose;
- fette biscottate aproteiche;
- fette biscottate aproteiche senza sale;
- pane aproteico tipo pan carré;
- pasta aproteica vari formati;
- polvere per crema multicereali;
- polvere per crema mais e tapioca;
- polvere per crema patate e carote;
- polvere per crema di riso;
- omogeneizzati di carne: manzo, pollo, vitello, pesce, da gr 80 e da gr 120;
- omogeneizzato di legumi da gr 120;
- omogeneizzato di verdure da gr 120;
- omogeneizzati di frutta (vari gusti) da gr 120;
- pastina “primi mesi”, vari formati;
- semolino di grano duro precotto