



Fondazione Istituto San Raffaele
G. Giglio di Cefalù

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI
CON RIFERIMENTO ALLE LEGISLAZIONI VIGENTI**

**Il Dietologo
Dr. Alessandro Saibene**

**La Dietista
Dr.ssa Melania Blasco**

Cefalù, _____

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 do 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 ao Regolamento (CE) n° 1139/98 del Consiglio del 26/5/98 (O.G.M.), Regolamento (CE) n° 49/2000 del 10/1/2000.

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 nello 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.

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.

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°

Alimenti richiesti: piselli, cuori di carciofo, asparagi, funghi, fagiolini, spinaci.

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.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da gr. 500 e da gr. 15 (tipo hotel).

CARNE FRESCA SENZA OSSO DI PRIMA CATEGORIA

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: R.D. 20/12/28 n° 3298 e successive modifiche ed integrazioni; D.L. 18/4/94 n° 286 in attuazione delle direttive CEE 91/497 e 91/498; D.P.R. 30/11/98 n° 497; Circ. Minist. 6/5/98 n° 6; Circ. Minist. 9/4/03 n° 1; Ordin. Minist. 18/7/94 e successive modifiche ed integrazioni; D.M. 29/9/2000; D.M. 30/8/2000 (indice alfabetico); D.M. 30/8/2000 (indicazioni e modalità applicative del regolamento CE n° 1760/2000 del 17/7/2000; D.M. 22/6/88: riconoscimento del marchio "Carni Bovine DOC" quale marchio di qualità da utilizzare per contraddistinguere carni prodotte sul territorio nazionale. Ai fini delle misure sanitarie attinenti la BSE viene richiesta la conformità a : D.M. 28/7/94; D.M. 29/9/00 e D.M. 28/5/02.

Le masse muscolari devono provenire da animali sani, macellati a norma di legge, di età dai 12 ai 18 mesi e di peso da 230 a 500 kg: vitellone.

La macellazione dovrà avvenire dopo 24-48 ore e la carne utilizzata per il taglio dopo 5-10 giorni dalla macellazione. Dovrà essere confezionata sottovuoto in pellicole per alimenti che devono essere impermeabili al gas ed al vapore acqueo, per singolo taglio già pulito, e tenuta a temperatura al disotto dei 10°C. Le parti non commestibili (tendini, grasso di copertura e grasso di infiltrazione) non dovranno superare il limite del 5%.

Il bollo sanitario deve essere riprodotto a stampa, anche in scala, sull'etichetta che deve lacerarsi al momento dell'apertura della confezione; deve essere di forma rettangolare, misurare almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza, e recare le indicazioni previste dai D.M. 23/11/95 (modificazioni del D.L. 18/4/97 n° 296) in attuazione della direttiva 95/23 CE.

Le carni dovranno avere colore rosso – rosa, consistenza pastosa, grana fine, tessitura abbastanza compatta. Grasso di consistenza soda, di colore bianco, talvolta con una leggera tinta paglierina.

Per carni fresche s'intendono comprese anche quelle confezionate sottovuoto in atmosfera modificata che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione.

Tagli richiesti: lombata, filetto, scamone, girello, fesa interna ed esterna, noce, coscio.

Nella confezione sottovuoto dovrà essere indicata chiaramente la provenienza della carne, il produttore, il taglio, la data di confezionamento, la data entro la quale dovrà essere consumata, il peso netto, in conformità alle norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari: D. Lgs. 27/1/92, n° 109 e D. Lgs. 25/1/92 n° 108 CEE. Non saranno accettate le carni il cui odore e sapore risultino modificate a causa della somministrazione di medicinali o di speciale alimentazione, o che presentino tracce di congelamento; non saranno altresì accettate le confezioni che presentino al loro interno aria e/o liquido.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, debitamente autorizzati che ne garantiscano l'igienicità.

La merce fornita deve corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi e dai regolamenti in vigore all'atto dell'offerta, ed a tutti quelli che fossero emanati durante la fornitura. In ogni caso la ditta è tenuta a riportare nell'offerta la descrizione esauriente della merce con la specificazione del tipo, delle caratteristiche, dei requisiti, del peso lordo e netto.

CONFETTURE DI FRUTTA QUALITA' EXTRA

S'intende per "confettura extra" la mescolanza portata a consistenza gelatificata 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.

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.

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, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

Il prodotto deve sottostare al D.P.R. 23/6/93 n° 283 art. 2.

Le fette biscottate devono essere fornite in confezioni da gr 20. Devono essere ermeticamente chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalle leggi vigenti.

FORMAGGI ASPETTI GENERALI

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

I formaggi devono sottostare alle seguenti disposizioni legislative: R.D. 15/10/1925 n° 2033 e successive modifiche: D.P.R. 18/11/53 n° 1099; L. 10/4/54 n° 125 e successive modifiche; L. 19/2/92 n° 142 art. 53; D.L. 109/92.

I formaggi devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: battuto sulla crosta deve dare suono omogeneo e non presentare macchie estranee al colore del formaggio, il sapore deve essere proprio del tipo, non amaroM la consistenza normale e non vischiosa.

Qualità richieste:

- **Asiago**
- **Emmenthal**
- **Mozzarella Fior di latte**
- **Formaggio cremoso (“Philadelphia light” e fiocchi di formaggio magro “Yocca”)**
- **Provolone**
- **Parmigiano Reggiano**

ASIAGO

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’allevato” 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.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da gr 100.

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).

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.

Il prodotto deve essere fornito in porzioni da gr 100.

FORMAGGI CREMOSI E FIOCCHI DI FORMAGGIO

PHILADELPHIA LIGHT (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.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da 75 e 200 gr.

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.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da 150 gr.

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 essere fornito in confezioni da 125 gr, e rispondere alle norme previste in materia di imballaggi ed etichettatura dei prodotti alimentari.

PARMIGIANO REGGIANO

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; clore 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

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%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate da gr 100.

FRUTTA ED ORTAGGI NORMATIVE DI LEGGE

I prodotti forniti devono sottostare alle seguenti disposizioni legislative: R.D. 3/8/1890 n° 7045 art. 125; R.D. 3/2/1901 n° 45; D.M. 10/4/70; D.M. 17/1/73; L. 13/5/67 n° 267, 268; L. 5/8/81 n° 441; D.M. 15/2/84 e successive normative CEE; L. 30/4/62 n° 283; Regolamento (CEE n° 2251/92 della Commissione del 29/7/92); D.M. 28/12/2001.

FRUTTA FRESCA QUALITA' EXTRA

La frutta deve essere selezionata, deve avere raggiunto la maturità fisiologica ed essere di qualità extra, di pezzatura uniforme con assoluta esclusione delle tolleranze previste per la specie di calibratura minima. La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo (superficie del frutto) ed in particolare deve:

- Presentare le peculiari caratteristiche organolettiche proprie della varietà della zona di produzione;
- Avere, secondo la suddetta qualità, calibratura e grammatura richiesta;
- La frutta deve essere presentata non stratificata;
- Deve essere omogenea ed uniforme, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme o composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, qualità e zona di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, calibro e grammatura;
- Deve essere turgida, non bagnata artificialmente, né trattata nell'ultima fase di maturazione con prodotti anticrittogamici, né trasudante acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente d'acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di eccessiva maturazione;
- La frutta non dovrà mai presentare polpa avvizzita e fermentata in processi incipienti od in via di evoluzione.

L'uva dovrà essere costituita da grappoli aventi acini asciutti e maturi, i grappoli stessi dovranno presentarsi rimondati, privi di acini disseccati, ammaccati, marcescenti ed appassiti.

Varietà di frutta richiesta: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, cachi, kiwi, limoni (per uso di cucina), mandarini, mele, nespole, nocepesche, pere, pesche, prugne, susine, uva.

Si richiede la fornitura, previo lavaggio, in porzioni sigillate da gr 200.

VERDURA ED ORTAGGI QUALITA' EXTRA

Le verdure e gli ortaggi allo stato fresco dovranno presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e di qualità richieste; essere di recente raccolta; essere giunti ad una naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale; essere asciutti, privi di terrosità sciolte ed aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei. Dovranno appartenere alla stessa specie botanica, coltivazione e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate, essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme; a seconda della specie e coltivazione essere privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Devono ritenersi esclusi dalla fornitura i prodotti che presentino tracce di appassimento, alterazioni e formazioni anche incipienti; abbiano subito trattamenti termici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

Imballaggi per verdure ed ortaggi

Il calibro è l'elemento essenziale di valutazione. Gli ortaggi devono essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme entro i limiti minimo e massimo indicati sull'imballaggio, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o minimo, sempre che il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non superi il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Gli imballaggi devono essere solidi, costruiti a regola d'arte per una perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, imballaggio a strati ordinati, di grandezza omogenea o, se esiste per esso, la calibratura con le tolleranze previste. Per gli ortaggi, all'esterno degli imballaggi, devono figurare anche il peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

Verdure ed ortaggi richiesti: pomodoro per insalata e per salsa, lattuga, indivia, cicoria, verza, zucchine, melanzane, carote, cipolle, sedano, aglio, prezzemolo, scarola, cavolfiori, spinaci, radicchio, rucola, fagiolini, cavolini di Bruxelles, finocchi, cime di rapa, funghi.

PATATE

Le patate ed i tuberi in genere, se conservate alla luce, presentano colore verdognolo che denota la presenza di gluco – alcaloide (Solanina), sostanza velenosa, pericolosa sia per l'uomo sia per gli animali (art. 125 R.D. 3/8/1890 n° 7045). Pericolose sono pure le patate germogliate, alterate, ecc.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme, con un peso minimo di gr 60 per tubero e massimo gr 200 e dovranno avere le caratteristiche proprie della specie di provenienza. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura, le singole partite dovranno essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola coltivazione. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto "novello".

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina), di germogli incipienti od in via d'evoluzione, costituita da germogli – luce e germogli – ombra, da germogli filanti, da germogliazione – stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipiente od in via d'evoluzione, maculosità bruna sulla polpa, cuore cavo, attacchi peronosperici, incrostazioni terrose e sabbiose aderenti o sciolte in sacco, abrasioni, ferite generiche aperte. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti da mali quali: alterazioni dovute ad agenti fungini parassiti, virosi, malattie ed alterazioni non parassitarie, compreso gigantismo e tuberonia.

Le patate dovranno essere inoltre esenti da odori sgradevoli, tanfi, retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di patate di produzione nazionale, continentale ed insulare sono ammessi gli imballaggi d'uso del mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, non richiesto, le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta, con imboccatura cucita, munita di cartellino e piombata.

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 50 e da cl 100.

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 lenticchie)** 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.

NETTARE DI FRUTTA (SUCCO E POLPA DI FRUTTA)

È il prodotto non fermentato, ma fermentiscibile, 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.

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.

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.

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, di colore dorato, la mollica deve essere elastica, senza grossi buchi, ben asciutta.

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%;

La fornitura del pane confezionato in porzioni, deve avvenire con pezzature da 50 e 100 gr, con o senza sale, secondo le esigenze dell'utenza.

Panificazione e consegna devono essere effettuate nella medesima giornata.

Le norme igieniche per il trasporto del pane sono quelle contenute nei relativi articoli della legge già citata.

PASTA ALIMENTARE

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 resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi, disfarsi e lasciare nell’acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Scolata e lasciata a sé deve resistere bene per la durata di almeno trenta minuti. Il limite innanzi fissato è in relazione al tempo occorrente, in via pratica, per ultimare la somministrazione del genere agli utenti.

Gli imballaggi o involucri devono arrecare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo della pasta, il peso netto e la data di fabbricazione con caratteri indelebili e ben leggibili.

È tollerata una differenza, non superiore al 2%, tra il peso netto indicato sull’involucro e quello effettivo al momento della vendita, secondo il D.L. 27/1/92 n° 109.

La pasta deve essere fornita in confezioni da kg 5.

PASTA SPECIALE

Le paste speciali 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.

Qualità richieste: tortellini con ripieno di carne, prosciutto e parmigiano; ravioli con ricotta e spinaci.

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: Sogliola, Pesce spada.

Sogliola: appartenente alla famiglia dei Pleuronectidi, insieme ai rombi ed alle passere (le cui dimensioni sono simili a quelle della sogliola vera, specie quando hanno le uova). Questi pesci hanno il corpo appiattito, con gli occhi da un solo lato: a destra nelle sogliole e nelle passere, a sinistra nei rombi; vivono nei fondali, adagiati sul fondo ove poggiano il lato cieco. Delle sogliole esistono varie specie. La più pregiata è la sogliola vera, Solea Solea. L., lunga da 20 a 45 cm.

Pesce spada: è la sola specie appartenente alla famiglia degli Xifidi, Xiphias gladius L., di grande mole, lundo da 1 a 4 metri, con peso medio attorno ai 50 Kg, e con esemplari di 2/3 quintali. Ha il muso prolungato in un becco di notevole lunghezza nel mascellare superiore, donde il nome. Ha carni pregiate.

POLLI A BUSTO FRESCHI PETTI DI POLLO FRESCHI

I prodotti devono sottostare alle disposizioni di legge D.P.R. n.° 967 del 10/8/72, D.P.R. 8/6/82 n.° 503 e D.P.R. 10/12/97 n.° 495.

I polli devono essere di "classe A". Per appartenere alla classe "A", devono soddisfare i seguenti requisiti e risultare:

- Integri, tenuto conto della presentazione;
- puliti: esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, sporcizia o sangue;
- privi d'odori atipici;
- privi d'ossa rotte e sporgenti;
- privi di contusioni gravi.

Il pollame fresco non deve presentare alcuna traccia di precedenti congelamenti. Deve avere buona conformazione, carne soda, petto ben sviluppato.

In base ai suddetti regolamenti CEE l'etichettatura prevede:

- denominazione di vendita (pollo, tacchino, anatra);
- stato delle carni, da specificare con l'aggettivo "fresco";
- nome e ragione sociale;
- sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- quantitativo netto;
- classe d'appartenenza;
- modo di conservazione;
- data di confezionamento e termine minimo di conservazione.

I polli devono essere forniti da gr. 1200-1300; petti di pollo da gr. 300 circa.

POMODORI PELATI 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.

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%.

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA

Il prosciutto deve provenire da suino magro di prima qualità, coscia sgrassata senza conservanti e senza cotenna.

Il prodotto deve sottostare alle disposizioni di leggi vigenti.

Deve essere in perfetto stato di conservazione, magro, ben asciutto, morbido e gustoso, compatto al taglio.

La quantità di grasso non deve superare il 20%.

PROSCIUTTO DI MODENA CRUDO

La denominazione è riservata esclusivamente al prodotto le cui fasi di produzione, dalla salagione alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione.

Il prodotto deve sottostare alla Legge 12/1/90 n° 11.

Si ottiene dalla coscia fresca di suini di razza bianca, allevati in stabulazione nelle zone indicate nel regolamento di esecuzione della suddetta legge, tempestivamente sanati, alimentati nel trimestre precedente la macellazione con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10% e macellati secondo le migliori tecniche di produzione.

La stagionatura non può essere inferiore a 9 mesi a partire dall'ingresso della coscia fresca allo stabilimento di stagionatura.

Il prodotto al termine della stagionatura deve avere i seguenti requisiti:

- forma a pera ottenuta mediante rifilatura ed asportazione di parte della cotenna e grasso di copertura;
- peso minimo non inferiore a Kg 7;
- colore rosso vivo;
- sapore sapido, ma non salato;
- aroma e profumo gradevole, dolce, ma intenso, anche alla prova dell'ago;
- consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza. Deve riportare su una delle due guance un particolare contrassegno indelebile che garantisca la qualità e l'origine del prodotto e che consenta l'individuazione puntuale del produttore.

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.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni da Kg 25.

SALAME

Il prodotto deve sottostare alle seguenti disposizioni legislative: L. 7/1/92 n° 109; D.M. 13/7/98 n° 270 e successive modifiche; D.M. 18/5/99 n° 393.

Prodotto ottenuto dal tessuto muscolare del dorso, dei lombi e delle spalle del maiale, privati di nervi e cartilagini, tritato o tagliato con dispositivi meccanici.

I frammenti così ottenuti vengono mescolati a frammenti di grasso, salati ed addizionati di spezie, e dopo un periodo di riposo di un giorno circa, insaccati in budelli animali o sintetici.

Ne viene eliminata l'aria per foratura ed, infine, vengono chiusi con legatura a spago e posti a stagionare, a temperatura ed umidità controllati, per un periodo che varia da uno a sei mesi, a seconda del tipo e delle dimensioni dei suddetti insaccati.

Il prodotto deve sottostare alle disposizioni di legge vigenti; deve recare sigillo metallico, o d'altro materiale solido, legato al laccio di chiusura subito dopo l'insaccatura. La data di produzione deve essere indicata con numero romano per il mese e con numero arabo per le due cifre riferite all'anno.

Qualità richiesta: Salame Milano.

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.

La farina dovrà essere fornita in confezioni da Kg 25.

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.

La farina dovrà essere fornita in confezioni da Kg 25.

THE IN BUSTINE FILTRO

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.

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 ombatura, 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.

YOGURT PARZIALMENTE SCREMATO ALLA FRUTTA YOGURT SCREMATO ALLA FRUTTA DOLCIFICATO CON ASPARTAME

Lo yogurt è il prodotto della fermentazione lattica del latte, senza sottrazione di siero, ad opera di *Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus Delbueckii* var. *bulgaricus*.

Il prodotto deve sottostare alle norme vigenti: Circ. Min. n° 12 del 18/2/80; n° 9 del 3/2/86 e Ord. Min. 11/10/78.

L'attuale tecnologia prevede che il latte, dopo essere stato eventualmente sottoposto a correzione del titolo in grasso, venga concentrato per evaporazione fino ad ottenere un aumento del residuo secco magro dal 9% al 10% circa.

Il loro consumo non deve superare in genere il 25° giorno della produzione, sempre che sia rispettata la catena del freddo.

Sono da scartare le confezioni con evidente rigonfiamento dei coperchi per formazione di gas, con eccessiva acidità, con comparsa di sapori estranei o di sierosità (netta separazione tra coagulo e siero).

Lo yogurt deve essere conservato a 4°C fino al consumo, al fine di conservare vivi e vitali i batteri lattici presenti.

Lo yogurt è richiesto in vari gusti, in confezioni da gr. 125.

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.

ZUCCHERO RAFFINATO

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.

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 89/398/CEE; L. 30/4/62 n° 283.

ALIMENTI DIETETICI RICHIESTI:

- **alimenti senza glutine;**
- **edulcorante: aspartame in monodose;**
- **fette biscottate aproteiche;**
- **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;**
- **acque minerali “Fiuggi” e “Sangemini”.**