



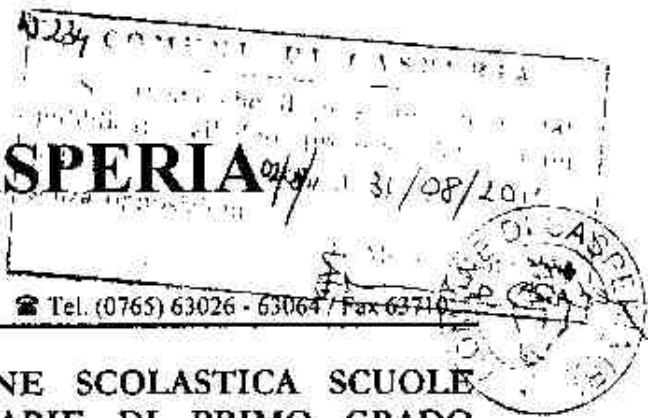
COMUNE DI CASPERIA

(Provincia di Rieti)

CAP 02041

e-mail: comunedicasperia@libero.it

Tel. (0765) 63026 - 63064 / Fax 63710



AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO UBICATE NEL TERRITORIO COMUNALE - ART. 125 C. 11 D. LVO 163/06 E s.m.i.-

Codice CIG: [30862050EF]

1. ENTE APPALTANTE: Comune Casperia p.zza del Municipio, 13 ;
2. BASE D'ASTA: €. 3,50 oltre IVA a pasto. Il costo dell'appalto comprende anche la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso. E' a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di ogni attrezzatura idonea e necessaria al funzionamento a norma di legge del servizio mensa.
3. LUOGO DI ESECUZIONE : Istituto Comprensivo di Casperia ;
4. Non sono ammesse offerte parziali o condizionate;
5. DIVIETO DI VARIANTI: il servizio dovrà essere svolto con modalità previste dalla presente e dal capitolato speciale di appalto;
6. DURATA DEL CONTRATTO: dal 03 Ottobre 2011 al 29 Giugno 2012, con possibilità di rinnovo espresso per un altro anno scolastico;
7. TERMINE ULTIMO RICEZIONE OFFERTE - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: le offerte dovranno pervenire alle ore 12.00 del giorno 31 agosto 2011 presso il Comune di Casperia Piazza del Municipio n.5 Ufficio Protocollo a mezzo del servizio postale A/R e/o tramite corriere autorizzato o con consegna a mano, in un plico sigillato redatto in lingua italiana e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del nominativo del mittente e l'oggetto di gara con la seguente dicitura "NON APRIRE - CONTIENE GARA REFEZIONE SCOLASTICA".
8. La gara verrà espletata presso la Sede Comunale, alle ore 10.00, del giorno successivo a quello di scadenza della presentazione delle offerte.

Il plico grande sigillato - a pena di esclusione - dovrà contenere tre buste separate:

- 1) Busta sigillata recante il nominativo del mittente e la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" contenente la documentazione richiesta;
- 2) Busta sigillata, recante il nominativo del mittente e la dicitura " PROGETTO TECNICO QUALITATIVO" contenente il progetto tecnico presentato
- 3) Busta sigillata, recante il nominativo del mittente e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA ", in lingua italiana, che dovrà essere incondizionata e sottoscritta in modo chiaro e leggibile dal legale rappresentante dell'Associazione o dell'Ente o della Società e contenente:
 - a) La gara a cui si riferisce
 - b) L'esatta denominazione dell'Associazione, Ente, Cooperativa, Società nel cui interesse l'offerta è presentata e rispettivamente il preciso domicilio o la sede;
 - c) Il ribasso percentuale unico, espresso in cifre e lettere offerto sul prezzo a pasto di Euro 3,50 IVA esclusa. Tale indicazione non dovrà contenere abrasioni o cancellature e, a pena di esclusione, qualsiasi eventuale correzione dovrà essere approvata con apposita postilla firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive l'offerta medesima. Il costo dell'appalto comprende anche la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza, costo non sottoposto a ribasso.

9. CAUZIONI: per partecipare alla gara le imprese concorrenti dovranno presentare un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo annuo presunto pari ad €. 56.000,00 IVA esclusa mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa con validità di 180 gg. prevedendo la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

10. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E PAGAMENTO: l'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno dichiarare o certificare, a pena di esclusione, il possesso dei seguenti requisiti, in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa (DPR 28/12/2000 n. 455 e successive modifiche ed integrazioni) di data non anteriore a 6 mesi.

- A) Certificato del casellario giudiziale riferito a tutti i legali rappresentanti e procuratori delle ditte partecipanti ovvero dichiarazione sostitutiva
- B) Almeno una referenza bancaria rilasciate da Istituti di Credito primari attestanti la solidità economica e finanziaria dell'impresa concorrente.
- C) Iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato della provincia in cui l'impresa ha sede ed analogo Registro professionale di Stato aderente alla CEE, da cui risulti l'attività della ditta che non dovrà essere pertinente al servizio richiesto ovvero dichiarazione sostitutiva.
- D) Dichiarazione sottoscritta indicante l'elenco dei lavori e servizi identici a quello oggetto dell'appalto eseguiti almeno negli ultimi due anni ed in particolare presso enti pubblici.
- E) Dichiarazione che l'impresa è in regola con il versamento dei contributi INPS e INAIL e con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge 12/03/99 n. 68. In alternativa, dichiarazione attestante che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15 (quindici).
- F) Dichiarazione di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio come richiesto dal capitolato speciale.
- G) Dichiarazione di accettazione di tutte le clausole e condizioni contenute nel capitolato di appalto approvato con delibera di Giunta municipale n. 87 del 11-07-2011.

Tale documentazione dovrà essere contenuta in una busta sigillata recante il nominativo del mittente e la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

La non presentazione, la tardiva o la non esatta procedura della modalità di presentazione, rispondenza, anche di un solo elemento rispetto alla documentazione richiesta, determinerà l'esclusione della partecipazione alla gara;

12. PERIODO DI VALIDITA' DELL'OFFERTA: 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di apertura dei plichi.

13. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: la gara d'appalto sarà aggiudicata all'offerta più vantaggiosa valutata sulla base dei seguenti elementi elencati in ordine decrescente di importanza e verrà attribuito un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

A) Offerta economica: L'offerta economica dovrà essere redatta su carta legale, datata e firmata dal Legale Rappresentante della Ditta, o in caso ATI dovrà essere firmata congiuntamente dall'Imprese associate.

massimo punti 40 /100;

B) progetto tecnico qualitativo:

massimo punti 60 /100 così ripartiti:

COMUNE DI CASPERIA

Prov. RIETI

APPALTO SERVIZIO

REFEZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO D'APPALTO

A.S. 2011 - 2012

TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica ovvero di preparazione e somministrazione dei pasti a favore degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Casperia.

ART. 2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti preparati presso il centro di cottura dell'Istituto Comprensivo di Casperia.

I pasti dovranno essere serviti in piatti a perdere distinti per ogni singola pietanza cioè primo, secondo, contorno, salvo quei casi in cui la qualità del secondo consenta di servire insieme anche il contorno, il tutto sporzionato, deve essere somministrato in loco da personale dipendente della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà fornire ad ogni utente un kit, composto da una tovaglia di carta, tovaglioli di carta, posate (cucchiaio, forchetta coltello) del tipo a perdere con la scritta "per alimenti" ed un bicchiere. Inoltre, anche un piatto fondo ed uno piano, sempre del tipo a perdere.

Prima della somministrazione, il personale della ditta aggiudicataria provvederà ad assicurare la pulizia dei refettori e dei locali in cui si consumeranno i pasti, con particolare riguardo alla igienizzazione delle superfici su cui detta consumazione dei pasti ha luogo.

Parimenti, il personale della ditta aggiudicataria, al termine della refezione, dovrà effettuare la pulizia ed il rassetto dei locali utilizzati.

E' a carico della Ditta ogni adempimento in merito al D. Leg.vo 155 / '97 e successive modifiche ed integrazioni. E' altresì a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di ogni attrezzatura idonea e necessaria al funzionamento a norma di legge del servizio mensa.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO.

Il servizio di refezione scolastica avrà la durata dal 3 ottobre 2011 al 29 giugno 2012, con possibilità di rinnovo espresso per un altro anno scolastico;

L'impresa aggiudicataria, comunque dovrà essere in condizioni di effettuare il servizio a pena di revoca dell'aggiudicazione, entro 10 gg. dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

ART. 4 - NUMERO COMPLESSIVO ANNUO DEI PASTI.

Il numero complessivo dei pasti da fornire per ogni anno scolastico è stabilito indicativamente in circa 16.000, eventuali diminuzioni del numero dei pasti nel corso dell'appalto per motivi non dipendenti dal Comune non determineranno per la Ditta aggiudicataria il diritto a indennizzo o altri rimborsi.

ART. 5 - PREZZO UNITARIO DEL SINGOLO PASTO

Il prezzo unitario del singolo pasto a base della presente gara, al netto dell'IVA, è stabilito in Euro 3,50, fa parte del costo dell'appalto la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso;

ART. 6 VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dall'appalto ammonta a Euro 56.000,00 circa IVA esclusa. Oltre € 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso;

ART. 7 ESTENDIMENTO DEL SERVIZIO.

Il Comune si riserva la facoltà di ordinare pasti anche per altre iniziative dandone comunicazione in tempo utile alla Ditta appaltatrice.

ART. 8 - PRENOTAZIONE PASTI.

La prenotazione dei pasti dovrà avvenire entro le ore 09,30 ed i relativi pasti prenotati dovranno essere comunicati al centro di cottura comunale.

Nella comunicazione verranno altresì indicati i nominativi degli utenti che a qualsiasi titolo usufruiscono di dieta particolare. Sarà cura della Ditta aggiudicataria somministrare il pasto alternativo secondo le modalità previste nel suddetto art. 16.

In caso di sciopero, o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo sulla situazione relativa all'erogazione dei pasti e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa in caso di sospensione della fornitura. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria la quale avrà la facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il Comune.

ART. 9 - MODALITA' DI GARA.

I requisiti per partecipare alla gara, la documentazione da presentare e le modalità di espletamento della stessa sono indicati nel bando di gara.

L'esame della documentazione amministrativa avverrà in seduta pubblica, mentre in separata e segreta seduta la Commissione procederà alla valutazione delle offerte, secondo quanto indicato al successivo art. 11.

ART. 10 - COMMISSIONE AGGIUDICATRICE.

Le offerte presentate e ritenute valide saranno valutate da un'apposita Commissione aggiudicataria nominata dal Responsabile del Servizio.

ART. 11 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, l'amministrazione comunale individua i seguenti criteri da applicare;

- A) Offerta economica;

massimo punti 40 / 100

All'offerta economica per ogni singolo pasto, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato speciale d'appalto, indicante il prezzo unitario del singolo pasto espresso in cifre ed in lettere (al netto dell'IVA) al prezzo offerto più basso verranno assegnati punti 40 (quaranta) ed alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:

PREZZO PIU' BASSO

X 40

PREZZO OFFERTO

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (All. 1).

L'amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

ART. 15 – MENU' E TABELLE DIETETICHE.

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, ai menù ed alle tabelle merceologiche (All.1). I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n° 2092 / 91. I prodotti biologici specificatamente richiesti sono quelli elencati nelle tabelle merceologiche (All.1).

Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare, con preavviso di 20 gg. variazioni al menù senza che la ditta possa pretendere alcun sovrapprezzo. Tali variazioni potranno interessare singoli piatti o intere diete giornaliere nel caso di mancato gradimento delle pietanze.

ART. 16 – PASTI SPECIALI

Nei casi di necessità determinate da motivazione di salute o religiose la ditta aggiudicatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi la cui composizione sarà stabilita dal Comune oppure dalla certificazione medica specifica che la ditta aggiudicatrice dovrà scrupolosamente rispettare.

ART. 17 – CONTROLLI.

Controlli sui pasti potranno essere effettuati in ogni momento, sia presso il luogo di cottura che nei refettori scolastici, da personale dell'Amministrazione Comunale o da essa delegato o dal Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L., ovvero da una commissione mensa formata da personale dell'Amministrazione Comunale e dai genitori.

Controlli e visite nel centro di cottura potranno essere effettuati previo accordo con il Comune, da rappresentanti del Consiglio di Circolo o di istituto che dovranno essere in possesso di tessera sanitaria.

la ditta dovrà fornire ai rappresentanti camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro cottura.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare a proprie spese analisi batteriologiche e chimiche i cui risultati dovranno essere a disposizione del Comune.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà del controllo sulle derrate utilizzate nell'appalto nonché dei locali dove le stesse saranno conservate.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 18 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI.

Ogni responsabilità per danno che in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse derivassero dall'Amministrazione Comunale od a terzi, a cose od a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della Impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria a copertura dei rischi del servizio deve possedere polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente delle responsabilità civili verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e / o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionato.

ART. 19 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all' approvvigionamento delle derrate alimentari e non (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, alla distribuzione, alla pulizia, sono a totale carico della impresa aggiudicataria.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, nonché la manutenzione ordinaria dei macchinari di proprietà del Comune, delle attrezzature e degli impianti e locali presi in consegna sempre di proprietà del Comune. Sono invece a carico dell'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti di sua proprietà, nonché i costi relativi alla fornitura di gas, energia elettrica, acqua e nettezza urbana.

Resta a carico della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni concessi in uso dalla ditta.

ART. 20 –ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO AI SENSI DELL'ART. 26 D. LGS. 81 / 2008.

Durante l'esecuzione del servizio oggetto del contratto, la Ditta deve assicurare che il personale dipendente adotti tutte le misure di sicurezza previste nei luoghi in cui il personale stesso è chiamato ad operare. La Ditta si impegna, pertanto, alla piena osservanza del disposto del D.LGS. 81/08.

La Ditta si impegna, altresì, ad utilizzare, per i servizi di cui al presente appalto, personale dotato di necessaria competenza tecnica ed opportunamente formato ed addestrato ai vari livelli di collaborazione in relazione alla mansione svolta ed all'utilizzo delle attrezzature necessarie.

Il personale della Ditta impiegato nelle attività descritte, dovrà vestire decorosamente e dovrà essere munito di una tessera di riconoscimento con fotografia, numerata e plastificata, recante le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro ai sensi dell'art 26) comma 8 del D.LGS. 81/08. La Ditta dovrà informare il proprio personale dell'obbligo di esporre detta tessera di riconoscimento.

Per consentire, sotto la responsabilità della Ditta, l'accesso del proprio personale alle sedi presso le quali verrà effettuata l'erogazione del servizio, la Ditta si impegna fin da ora a comunicare un elenco nominativo delle persone responsabili di ciascuna prestazione prevista, indicando per ciascun nominativo gli estremi di un documento di riconoscimento.

La Ditta, prima dell'inizio delle prestazioni, dovrà prendere atto del Documento di Valutazione dei Rischi, in ottemperanza a quanto previsto dall'art 26) commi 2 e 3 del D.LGS. 81/08, che verrà reso disponibile dal Datore di Lavoro responsabile della sede presso la quale verrà effettuata l'erogazione del servizio.

La Ditta si impegna a fornire al Comune di Casperia, contestualmente alla stipula del contratto, un Piano Operativo di Sicurezza (POS), ove si evidenzino le modalità operative di fornitura del servizio, i rischi per gli addetti, le misure di prevenzione previste ed i nominativi delle figure aziendali coinvolte nella gestione della sicurezza (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, Medico Competente, Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e addetti alla

gestione delle emergenze) ed i Dispositivi di Protezione Individuale eventualmente adottati; la Ditta dovrà inoltre fornire al Comune di Casperia copia del libro matricola, del giudizio di idoneità sanitaria dei lavoratori (ove previsto) e degli attestati di formazione dei dipendenti, unitamente ad una dichiarazione del Datore di Lavoro dove si dichiara che la Ditta ha adempiuto agli obblighi previsti dalla vigente Normativa in materia di Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

L'efficacia del contratto è pertanto sospensivamente subordinata ad ogni effetto di legge alla presa d'atto di detto Documento da parte della Ditta.

Resta peraltro a carico della Ditta promuovere ogni necessario aggiornamento del Documento in caso di subappalti intervenuti successivamente, ovvero in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative dell'opera o del servizio che dovessero intervenire in corso d'opera. Ogni eventuale aggiornamento del Documento dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune di Casperia al più tardi entro i successivi 15 giorni dalla data del fatto o dell'evento che ha comportato l'aggiornamento stesso.

La Ditta si impegna ad accettare e a far rispettare al proprio personale le norme comportamentali e le regolamentazioni in materia di normative sulla sicurezza e di accesso alle sedi presso le quali verrà effettuata l'erogazione del servizio.

Il Comune di Casperia, qualora rilevi che dipendenti e/o figure assimilabili della Ditta abbiano dato prova di scorrettezza, incapacità o comportamento fraudolento, o posto in essere azioni tali da creare turbamento al servizio o danni, ne darà comunicazione alla Ditta che sarà tenuta a procedere all'immediata sostituzione.

ART. 21 – CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI.

DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

Le offerte dovranno essere accompagnate dalla ricevuta attestante l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale provvisorio in valuta legale, di importo pari al 2 % del valore dell'importo annuo di Euro 56.000,00 IVA esclusa.

DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

Anteriormente alla stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definita in ragione del 10% del valore dell'importo contrattuale netto su base annuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate. Il deposito cauzionale dovrà avere validità pari a tutta la durata del contratto ivi comprese eventuali proroghe, maggiorate di sei mesi.

Portato ove dovessero essere effettuati prelevamenti dal deposito cauzionale per eventuali inadempienze tale deposito cauzionale dovrà essere immediatamente reintegrato.

La cauzione potrà essere costituita anche mediante

E fidejussione bancaria o assicurativa con le modalità già indicate per il deposito cauzionale provvisori.

ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARA

Tutte le spese inerenti l'appalto nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessorio e conseguente saranno a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Per l'IVA si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

ART. 22 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI.

Il pagamento dei pasti regolarmente consegnati sarà effettuato entro 60 gg dalla data di presentazione delle relative fatture.

ART. 23 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

Alla ditta aggiudicataria dell'appalto è fatto salvo espresso divieto di subappaltare o di cedere il contratto.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 24 - VESTIARIO

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327 / 80) e di sicurezza (Decreto Legislativo 626 / 94 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntuale rinforzo, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e / o sanificanti nebulizzati.

ART. 25 - IDONEITA' SANITARIA.

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo le norme vigenti (D.P.R. 327 / 80 ART. 37).

ART. 26 - IGIENE PERSONALE

L'impresa aggiudicataria metterà in atto tutte le precauzioni igieniche per evitare contaminazioni delle derrate alimentari o dei pasti da parte del proprio personale.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di controllare il rispetto delle norme igieniche da parte dell'impresa aggiudicataria.

TITOLO V

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 27 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

ART. 28 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e / o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricarico d'acqua;

- Tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C;
- I prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- Il parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e + 4°C. immerse in acqua acidula con limone.
- Le porzioni di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Tutte le carni devono essere fresche e nazionali.

ART. 29 – MANIPOLAZIONE E COTTURA.

Tutte le operazioni in manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox e vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere. È escluso qualsiasi ricorso alle frittiture, se non previsto nel menù autorizzato dalla A.S.L., che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

ART. 30 – DIVIETO DI RIUSO DEI CIBI PREPARATI.

Una volta preparati per la distribuzione è vietato ogni forma di riutilizzo dei cibi e / o pietanza nei giorni successivi.

TITOLO VI

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E LOCALI ANNESSI

ART. 31 – RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, e dei locali annessi e dei terminali di consumo, sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti nel rispetto dei tempi necessari a non intralciare il normale svolgimento delle lezioni.

Il personale che effettua tali operazioni deve indossare indumenti di colore visibile diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

ART. 32 – DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente.

I detergenti, disinfettanti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e carico.

ART. 33 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE E DI CONTAMINAZIONE MICROBIOTICA.

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggi, di produzione, di confezionamento, di lavaggio e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 45 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

TITOLO VII

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 34 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alla prescrizione contrattuali del capitolato d'appalto.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 35 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati dal Dipartimento di Igiene Pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale e da tutti gli altri organi istituzionali legittimi al controllo.

Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ART. 36 - BLOCCO DELLE DERRATE.

I responsabili dei controlli provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella, se deperibili, e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Qualora i referti diano esito sfavorevole all'impresa aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità stabilite dal successive art. 38.

ART. 37 - CONTESTAZIONI

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'impresa aggiudicataria in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data di comunicazione.

Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione comunale potrà inoltre applicare le sanzioni previste da questo capitolato.

L'amministrazione comunale potrà inoltre far pervenire all'impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione.

L'impresa aggiudicataria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni, che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

TITOLO VIII PENALITA'

ART. 38 PENALITA'.

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 259,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù;
- Euro 259,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- Euro 259,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, sei semilavorati e pietanze;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie previste dalle leggi in materia e del presente capitolato;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati per la distribuzione nelle scuole;

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'amministrazione comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'amministrazione comunale può procedere nei confronti dell'impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

TITOLO IX RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 39- IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie.

a) Cessione del contratto;

- b) Inosservanza del divieto di subappalto ;
- c) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- d) un esempio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- e) Inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi accertata in sede definitiva dagli organi preposti;
- f) Interruzione non motivato del servizio;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, del risarcimento per i danni subiti.

TITOLO X CONTROVERSIE

ART. 40 COMPETENZA IN ORDINE ALLE CONTROVERSIE

Foro competente in merito a qualsiasi controversia derivante dalla interpretazione o dalla applicazione del presente contratto sarà quello di Rieti.

ALLEGATO I

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICE

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

	Pag.
Prodotti alimentari e vegetali provenienti da agricoltura biologica	1
Cereali e derivati	3
Ortofrutta	7
Ortaggi e legumi	10
Frutta	25
Calendario degli ortaggi freschi	32
Calendario dei prodotti frutticoli freschi	33
Prodotti alimentari provenienti da agricoltura convenzionale	34
Cereali e derivati	34
Prodotti carnei	35
<i>Prodotti ittici</i>	43
Latte e derivati	47
Uova	53
Grassi da condimento	54
Prodotti vari	57
Modalità di conservazione delle derrate alimentari	59
Bibliografia	61

PRODOTTI ALIMENTARI VEGETALI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

INTRODUZIONE

La consapevolezza del ruolo centrale e globale esercitato dall'agricoltura nella società e l'evidenza degli aspetti positivi e negativi derivanti dall'agricoltura convenzionale, hanno indirizzato l'intero sistema agricolo verso nuove forme di sviluppo e di attuazione che consentono il verificarsi di impatti positivi nei vari settori del sistema. Questo nuovo orientamento, sostenuto dalle conoscenze scientifiche che ne riconoscono la fattibilità, è alla base dell'agricoltura ecocompatibile, definita dall'American Society of Agronomy (ASA, 1989) come quella che:

- migliora la qualità dell'ambiente e le risorse naturali dalle quali dipende;
- fornisce alimenti per i bisogni umani;
- è economicamente valida;
- migliora la qualità della vita per gli agricoltori e l'intera società.

Nell'ambito dei sistemi di agricoltura ecocompatibile, l'agricoltura biologica ricopre sicuramente un ruolo importante anche perché nel corso degli ultimi decenni ha saputo espandere le proprie dimensioni fino a diventare un punto di riferimento più che significativo per tutto il mondo agricolo.

E' così definita perché fa a meno di antiparassitari, erbicidi, concimi chimici, ma cerca di rafforzare le leggi della natura che assicurano l'ideale produttività delle piante. In parole povere, anziché ricorrere ai prodotti chimici, nutre le piante con i microrganismi del suolo. Abbiamo così un terreno vivo, ricco di humus e microrganismi benefici, con i fertilizzanti naturali (letame, sostanze organiche compostate, ecc.) usati per far crescere pomodori, insalate e mele ecc., che lo arricchiscono senza alterarne l'equilibrio.

L'agricoltura biologica negli anni della sua nascita e della sua prima diffusione si sviluppa in modo totalmente spontaneo, senza alcun riferimento normativo, sia fatto che comunitario e al tempo stesso "svincolata" anche dalle leggi di mercato. Solo quando le dimensioni del fenomeno raggiungono livelli di un certo interesse, vengono introdotte norme e regolamenti in grado di individuare e definire la "produzione biologica" e di tutelare in tal modo sia il produttore corretto, sia il consumatore.

Quindi la CEE interviene nel 1991 con il Reg. CEE n. 2092/91, una legge quadro che se da una parte costituisce un riconoscimento ufficiale da parte della Comunità di questa tipologia produttiva, dall'altra introduce regole, parametri e procedure volte ad identificare in via definitiva l'agricoltura biologica.

Un prodotto è "biologico" se coltivato secondo il metodo dell'agricoltura biologica, disciplinata dal suddetto Regolamento e successivi decreti.

Tuttavia non esiste nessuna norma che definisca le caratteristiche finali dei prodotti dell'agricoltura biologica, che implicitamente, devono essere conseguenza del metodo di produzione. Il Reg. 2092 del 1991 infatti specifica che "nell'etichettatura o nella pubblicità non possono essere contenute affermazioni che suggeriscano all'acquirente che l'indicazione di prodotto biologico costituisca una garanzia di qualità organolettica, nutrizionale o sanitaria superiore".

Dal 1 gennaio 1998 ci sono due categorie di prodotti biologici:

1ª categoria: almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola devono provenire da coltivazioni biologiche. La dicitura "da agricoltura biologica", in questo caso, verrà riportata sull'etichetta del prodotto con la necessaria evidenziazione.

2ª categoria: dai 70 al 95% degli ingredienti di origine agricola devono provenire da coltivazioni biologiche. In questo secondo caso verrà indicata sull'etichetta del prodotto la percentuale degli ingredienti biologici e la dicitura "da agricoltura biologica" dovrà essere vicino alla descrizione del prodotto ed aver la stessa evidenza grafica.

È evidente che prodotti con ingredienti biologici presenti in percentuali inferiori al 70% non possono in nessun modo essere contraddistinti dalla dicitura "da agricoltura biologica".

Il compito della certificazione spetta agli Enti legalmente riconosciuti a livello nazionale ed internazionale. I tecnici degli Enti certificatori visitano periodicamente produttori e trasformatori effettuando controlli a garanzia della biologicità del processo produttivo e di trasformazione. Solo se tutti gli standard sono rispettati l'Ente rilascia la certificazione, solo allora troveremo sull'etichetta del prodotto la dicitura "da agricoltura biologica" seguita dal numero di codice dell'operatore.

Altre diciture simili, ma senza i riferimenti di legge illustrati precedentemente, sono nomi di pura fantasia che nulla hanno a che fare con le norme che tutelano e disciplinano l'agricoltura biologica.

In Italia, attualmente, gli organismi abilitati al controllo sono:

1. AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica)
2. CGPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici)
3. IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione)
4. CODEX (Associazione per la tutela della qualità biodinamica in Italia)
5. BIOAGRICOOOP
6. ECOCERT ITALIA
7. QC&I S.a.s.
8. ASSOCIAZIONE SUOLO E SALUTE.

Questi organismi nazionali, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole in base al Decreto Legislativo n. 220 del 17 marzo 1999 e successive modifiche, si occupano del controllo delle aziende in relazione alla produzione, condizionamento, trasformazione e commercializzazione in conformità del Reg. CEE n. 2092/91 e rilasciano l'autorizzazione alla stampa delle etichette.

Di seguito sono elencati i prodotti vegetali provenienti da "agricoltura biologica". La loro produzione agricola deve rispondere a tutti i requisiti previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e le ditte fornitrici devono presentare debita certificazione dei prodotti rilasciata da uno o più Enti certificatori legalmente riconosciuti (vedi D.L. n. 220 del 17.03.1995 e successive modifiche)

CEREALI E DERIVATI

FARINA DI FRUMENTO (da grano tenero biologico) DI TIPO "0"

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

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

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

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

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

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

PASTA DI SEMOLA (da grano duro biologico)

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

~~1) la "semola di grano duro" o semplicemente "semola", che è il prodotto granulato a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;~~

2) il "semolato di grano duro" che è il prodotto che rimane dalla farina dopo aver allontanato la semola.

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

[Handwritten signature]

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

- macchie bianche e/o nere;
- bottature o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli.

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

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate:

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

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

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI (da agricoltura biologica)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

RISO (da agricoltura biologica)

~~Secondo la legge 18 marzo 1958 n°325 art. 1 comma 1 il nome "Riso" è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive raffinature.~~

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

Deve essere usato, nella mensa, il riso Arborio o Parboiled (regolato dalla legge del 18 marzo 1958 n°325 e successiva modifica del 5 giugno 82 n° 586). Devono essere usati questi tipi di riso in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone ~~originario~~ ^{trattato} trattengono una maggiore quantità di vitamine e sali minerali rispetto al normale riso.

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

RISO PARBOILED (da agricoltura biologica)

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

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

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

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

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

37

15

1/1/1968

CAPPERI

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

- 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.

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg, D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

CETRIOLI ED ALTRE VERDURE SOTT'ACETO

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

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

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

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

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

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

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

SPEZIE

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste. Le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualche altro modo.

ORTOFRUTTA

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

Qualità tecnologica

E' l'insieme delle caratteristiche di un prodotto che lo rendono adatto alla trasformazione o ad un particolare intervento tecnologico in relazione al prodotto finale che si vuole ottenere.

Nel caso dei prodotti ortofrutticoli da destinare alla trasformazione, in genere si richiedono:

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

Qualità merceologiche

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

La freschezza deriva dalla capacità di portare al consumo il prodotto in condizioni perfette di maturazione e conservazione.

La bellezza del prodotto sta nella sua forma gradevole, nei colori tipici, nella mancanza di difetti esterni.

La bontà è un concetto del tutto personale. Per sanità fino a qualche anno fa si intendeva assenza di marciumi o di alterazioni fungine o da insetti, oggi tutto ciò si dà per scontato e si intende per sano un prodotto che non abbia residui di principi attivi di fitofarmaci al di sopra dei limiti permessi o, per i prodotti dell'agricoltura biologica che non vi siano residui di anticrittogamici e antiparassitari.

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

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

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

La conservabilità è varia a seconda della categoria di prodotto: i legumi secchi si conservano per lungo (anni) in condizioni di bassa umidità e temperatura ambiente; patate e piselli non

germogliati mantengono inalterate le loro caratteristiche a temperatura ambiente, al buio e con bassa umidità; i surgelati necessitano di un rigoroso rispetto della catena del freddo; i prodotti freschi richiedono condizioni particolari in quanto, essendo ancora attivi i processi metabolici, sono soggetti al loro normale decadimento.

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

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

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

La conservazione

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

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

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

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

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

Caratteristiche degli imballaggi per prodotti ortofrutticoli

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

Devono essere solidi, ben costruiti in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per la categoria "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati e di grandezza omogenea. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo chiaramente leggibile le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- prodotto, varietà, tipo;
- qualifica di selezione "extra", "prima", "seconda", ove prevista;

• per gli omaggi, deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

Aspetti igienico-sanitari

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

Di seguito sono elencati i prodotti vegetali provenienti da "agricoltura biologica". La loro produzione agricola deve rispondere a tutti i requisiti previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e le ditte fornitrici devono presentare debita certificazione dei prodotti rilasciata da uno o più Enti certificatori legalmente riconosciuti (vedi D.L. n. 220 del 17.03.1995 e successive modifiche).

ORTAGGI E LEGUMI

PEPERONI - I^a Categoria

E' bene dare la preferenza al loro consumo quando la produzione stagionale lo consente.

Caratteristiche minime:

I peperoni dolci debbono essere:

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

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

Caratteristiche:

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

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

CAROTE - I^a Categoria

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

Caratteristiche minime:

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

Le carote devono essere:

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

Classificazione:

Le carote di questa categoria, oltre a corrispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, lisce, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spaccchi dovuti alla manipolazione. E' ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 cm per le carote lunghe sino a 8 cm ed un massimo di 2 cm per le carote che superano gli 8 cm di lunghezza.

Indicazioni esterne:

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

CAVOLI E VERZE - 1° Categoria

Caratteristiche minime:

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

I cavoli e le verze devono essere:

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

Altre caratteristiche:

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato ai di sotto dell'inserzione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi, secondo le varietà; devono essere esenti da danni causati dal gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Indicazioni esterne:

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

PRODOTTI VARI

ACQUA MINERALE NATURALE

Sono considerate "acque minerali 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 e proprietà favorevoli alla salute.

Le acque minerali naturali si distinguono dalle ordinarie acque potabili per la purezza originaria e sua conservazione, per il tenore in minerali, oligoelementi e/o altri costituenti e per i loro effetti. Esse vanno tenute al riparo da ogni rischio di inquinamento.

Tali caratteristiche devono essere valutate sul piano:

- a) geologico ed idrogeologico;
- b) organolettico, fisico, fisico-chimico e chimico;
- c) microbiologico;
- d) farmacologico, clinico e fisiologico.

La composizione, la temperatura e le altre caratteristiche essenziali delle acque minerali naturali debbono mantenersi costanti alla sorgente nell'ambito delle variazioni naturali, anche in seguito ad eventuali variazioni di portata. (D.L. 25 gennaio 1992, n° 105).

VINO

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

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

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

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

I vini possono essere di origine o tipici (D.P.R. 12 luglio 1965 n° 930).

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

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

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

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

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

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

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

La confezione può essere in vetro o tetrapak.

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

La confezione può essere in vetro o tetrapak.

ACETO

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

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

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

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

SALE IODATO

Per le caratteristiche del sale iodato si fa riferimento al D.M. 10 agosto 1995, n. 562.

Ai fini dell'etichettatura prevista dal D.L. 27 gennaio 1992, n.109, per le confezioni dei diversi tipi di sale addizionato di derivati di iodio di cui al presente decreto sono prescritte in particolare, in funzione delle peculiari caratteristiche del prodotto, le seguenti indicazioni:

- a) la specifica denominazione legale: "sale iodato" per quello addizionato di iodato di potassio;
- b) quale specifica destinazione d'uso, una dicitura che ne consigli l'impiego per integrare regimi alimentari carenti di iodio in sostituzione dei comuni sale alimentari;
- c) quale modalità di conservazione, l'avvertenza di mantenere il prodotto in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

PESTO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

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

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

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

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

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

CAVOLFIORI - 1ª Categoria

Caratteristiche minime

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

Classificazione

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione). Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peiuria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo. Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

SPINACI - 1ª Categoria

Caratteristiche minime:

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

Gli spinaci devono essere:

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

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

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

Classificazione:

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

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta.

- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da trattamenti che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

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

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

Indicazioni esterne:

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

FINOCCHI - I° Categoria

Caratteristiche minime:

I finocchi devono essere:

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

Altre caratteristiche:

Devono essere:

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

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

SEDANO - I° Categoria

Caratteristiche minime:

I sedani devono essere:

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

ORTAGGIA FOGLIA: INSALATE - I° Categoria

Caratteristiche minime:

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

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;

- puliti e mondati, praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, tembole e sabbia e esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari.

- turgidi;
 - non prefioriti;
 - privi di umidità esterna anormale;
 - privi di odori o sapori estranei;
- I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne e al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Classificazione:

Le insalate di questa categoria devono essere:

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

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole, devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Indicazioni esterne:

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

POMODORI - I^a Categoria

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

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

Caratteristiche minime

(regolate dal D.L. 17/03/67 n° 81 convertito con L. 13/05/67 n° 257 che si applica ai pomodori freschi della varietà *Lycopersicon Esculentum Mill*)

I pomodori devono essere:

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



- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

Classificazione:

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

Indicazioni esterne:

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

MELANZANE - I^o Categoria

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

- intere;
 - di aspetto fresco;
 - consistenti;
 - sane; sono esclusi prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
 - munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
 - giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odore e/o sapore estranei.
- Lo sviluppo e lo stato delle melanzane devono essere tali da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
 - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Altre caratteristiche

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

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

ZUCCHINE - I^o Categoria

Caratteristiche minime

Le zucchini devono essere:

- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;

- sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente o prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori e/o sapori estranei.
- Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Altre caratteristiche

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

Esse possono, tuttavia, presentare i seguenti difetti:

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

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

FUNGHI - 1° Categoria

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

- 1) La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.
- 2) La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

CARCIOFI - 1° Categoria

Regolate dal DL 17/3/67 n°81 convertito con L. 13/5/67 n°258. La presente norma si applica ai carciofi della specie: "CYNARA SCOLYMUS".

I carciofi devono essere:

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

Altre caratteristiche

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

Indicazioni esterne

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

PATATE - 1ª Categoria

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

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

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

La patata è soggetta a varie malattie, per cui la conservazione deve essere effettuata evitando il gelo. Infatti quando la temperatura scende al di sotto dei -3°C , le patate diventano fiaccide e nere con sapore disgustoso.

Temperature non superiori a $8-12^{\circ}\text{C}$ possono essere idonee purché si eviti l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, la luce per non dar luogo ad inverdimento con una eccessiva formazione di solanina, sostanza tossica, ed evitando ancora di più la germinazione durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

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

Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio.

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

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi dell'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975. La suddetta norma prevede che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore dei pomodori maturi. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di 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-ferro.

19

risferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.L. n° 298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

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

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n° 327 del 25 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

CONCENTRATI DI POMODORO

Sono classificati in funzione della quantità di acqua in:

- semiconcentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 12%);
- concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 18%);
- doppio concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 28%);
- triplo concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 36%);
- sestuplo concentrato di pomodoro (residuo secco al netto di sale aggiunto superiore al 55%).

CIPOLLE - I° Categoria

Le cipolle devono essere secondo il D.L. 17/3/67 n°81 convertito con L. 13/5/67 n°257 la presente norma si applica alle cipolle della specie "ALLIUM CEPAL":

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

Inoltre lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

AGLIO - I° Categoria

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

- interi;
- di forma abbastanza regolare;
- Possono presentare:
- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;

- piccole lacerazioni della tunica esterna.
- I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE

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

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

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo prevede che le confezioni devono:

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

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

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

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

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

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

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

E' vietato:

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

Non devono presentare:

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Per gli ortaggi surgelati (zucchini, bistia, spinaci) sono valide le caratteristiche generali dei prodotti generali, inoltre devono risultare:

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

Oltre:

I fagiolini surgelati devono essere:

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

I piselli surgelati devono essere:

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

Le carote surgelate devono presentarsi:

- a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

Verdure miste surgelate per minestrone:

Valgono le stesse caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

- patate	35%	+/- 3%
- carote	17%	+/- 3%
- pomodori	9%	+/- 3%
- fagiolini	8%	+/- 3%
- borlotti	7,5%	+/- 3%
- zucchine	6,5%	+/- 3%
- piselli	3,0%	+/- 3%
- porri	4%	+/- 3%
- cavolfiori	4%	+/- 3%
- sedano	4%	+/- 3%
- verza	4%	+/- 3%
- prezzemolo	0,5%	+/- 3%
- basilico	0,5%	+/- 3%

FAGIOLINI - 1° Categoria

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

I fagiolini devono essere:

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

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

Classificazioni

a) Fagiolini filiformi:

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

Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili coesi e presenti.

ALNE

(22)

b) Fagioli altri:

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

I fagiolini devono essere:

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

Indicazioni esterne

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

PISELLI - 1° Categoria

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

I baccelli devono essere:

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

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

Classificazioni

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

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

Indicazioni esterne

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

LEGUMI SECCHI:

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

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

Di seguito sono elencati i prodotti vegetali provenienti da "agricoltura biologica". La loro produzione agricola deve rispondere a tutti i requisiti previsti dal Reg. CEE n. 2092/91 e le ditte fornitrici devono presentare debita certificazione dei prodotti rilasciata da uno o più Enti certificatori legalmente riconosciuti (vedi D.L. n. 220 del 17.03.1995 e successive modifiche).

FRUTTA

LIMONI - I^a Categoria

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

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettono l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- privi di umidità esterna anomala; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anomali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.
- I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.
- I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

limoni verdelli e limoni primofiore: 20%

- limoni: 25%

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

Classificazione:

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

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

Colorazione:

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

ARANCE - 1ª Categoria

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

Le arance devono essere:

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

Classificazioni

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

Colorazione

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

MELE - 1ª Categoria

Le mele devono essere:

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

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

Classificazioni

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine,

26

leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti e di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. (Categoria I^a)
Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza, quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchioratura, che non possono occupare una superficie a 0,25 centimetri quadrati (Categoria II^a).

PERE - I^a Categoria

Le pere devono essere:

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

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

Classificazioni

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

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

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

PESCHE - I^a Categoria

Le pesche devono essere:

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

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

Classificazione

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

MANDARINI - 1ª Categoria

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- non umidi, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali, è ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.

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

Classificazioni

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

- difetti di colorazione e di forma;
- lievi difetti cicatrizzati dovute a cause meccaniche come sfregamento, grandine, urti ecc.;
- difetti superficiali dell'epidermide come leggere ranneggiature argentate, rugginosità, ecc.

BANANE - 1ª Categoria

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

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da entomofagi o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 - 175 g; il calibro tra 40 - 50 mm.

ALBICOCCHE - 1ª Categoria

Le albicocche devono essere:

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

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

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

Classificazioni

Le albicocche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. È ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento:

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

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

SUSINE - 1ª Categoria

Le susine devono essere:

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

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

Classificazione:

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra è

ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato e può mancare, purché il suo distacco non abbia procurato lesioni.
Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e leggera bruciatura dovuta al sole.
Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm. di lunghezza.

ACTINIDIE (KIWI) - I^a Categoria

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

FRAGOLE - I^a Categoria

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed aver raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terra.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

- Gennaio: Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, verza, zucca.
- Febbraio: Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, verza, zucca.
- Marzo: Carciofi, carota, cicorietta, coste, erbetta, finocchi, lacughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, songino, spinaci, verza.
- Aprile: Broccoli, carciofi, carote, cicoria, cipollette, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualini, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, songino, spinaci, verze, zucchine.
- Maggio: Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.
- Giugno: Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, spinaci, verze, zucchine.
- Luglio: Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, spinaci, verze, zucchine.
- Agosto: Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
- Settembre: Carote, cavoli, cicoria, coste, erbetta, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
- Ottobre: Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, finocchi, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
- Novembre: Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolline, coste, fagioli, fagiolini, funghi, porri, radicchio, sedano, songino, spinaci, zucca, zucchine.
- Dicembre: Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbetta, finocchi, funghi, indivia, lattuga, porri, scarola, sedano, spinaci, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

- Gennaio: Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, frutta esotica e secca.
- Febbraio: Arance, banane, mele, pere, mandarini.
- Marzo: Arance, banane, mele, pere.
- Aprile: Banane, mele, pere, nespole.
- Maggio: Fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne.
- Giugno: Albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, nespole, pere, susine.
- Luglio: Albicocche, amarene, angurie, ciliege, fichi, meloni, pere, pesche, susine.
- Agosto: Angurie, albicocche, fichi, meloni, pesche, prugne, susine.
- Settembre: Fichi, mele, pere, , prugne, susine, uva.
- Ottobre: Cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.
- Novembre: Arance, banane, mandaranci, mele, pere, cachi.
- Dicembre: Arance, banane, mandarini, mele, pere.

PRODOTTI ALIMENTARI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA
CONVENZIONALE

CEREALI E DERIVATI

PANGRATTATO

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

PASTE SECCHIE ALL'UOVO

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

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

TORTELLINI DI CARNE

Il ripieno deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

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

PRODOTTI CARNEI

CARNE

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

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

La produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche (si deve escludere l'uso di carni congelate) bovine, suine, equine, ovine e caprine sono regolamentate dal D.L.vo 18 aprile 1994 n°286 di attuazione delle direttive 51/497/CEE e 91/498/CEE; l'art. 2 di tale D.L.vo definisce carni fresche le carni, comprese quelle confezionate sottovuoto e in atmosfera modificata (secondo il D.M. 27 gennaio 1988, n°49), che non hanno subito alcun trattamento diverso da quello del freddo destinato ad assicurarne la conservazione.

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

Carni fresche e refrigerate:

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

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

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

- il produttore;
- la data di scadenza;

35

- la bollitura sanitaria;
- le indicazioni sulla specie animale.

Carne sottovuoto

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

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

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

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

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

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

Inoltre si precisa che:

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

CARNE BOVINA

Le varietà di carne bovina da adottare, con la distinzione in categorie (vista la legge del 4/04/64 n°171 e successive modifiche, con legge n°63 18/03/77) cui appartengono i vari tagli, tenendo ben presente che a parità di peso di massa magra la carne ha sempre lo stesso valore nutrizionale, qualunque sia il taglio da cui esso provenga, è: bovino adulto. La dicitura "bovino adulto" comprende il vitellone, il manzo, il toro e la vacca.

Categoria macerazione:

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

Utilizzazione in cucina:

Rosa

Arrosti o alla griglia

Noce

Brasato, stufato, arrosto, griglia

Girello

Lesso, arrosto

Contro girello

Lesso, stufato, brasato, arrosto

Scamone

Lesso, stufato, brasato, arrosto

Filetto

Griglia

Lombo

Arrosto, griglia

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

Utilizzazione in cucina

Fesa di spalla

Lesso, brasato, stufato

Taglio di spalla

Lesso, brasato, stufato

Girello di spalla

Lesso, brasato, stufato

Muscolo di spalla

Macinato da cuocere, brasato, stufato

Taglio reale

Lesso, braciola, lesso, stufato, brasato

Sottospalla

Lesso, macinato da cuocere, brasato, stufato

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

Colore

Rosso vivo;

Consistenza

Soda, ma con una certa elasticità;

Taglio

Facile, grana più fine e meno marmorizzata;

Odore

Leggerissimo, quasi inavvertibile;

Grasso

Bianco e leggermente giallastro.

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

Inoltre:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 10/04/62 ed R.D. n°3295 20/12/28 e successive modifiche poste dall'art. 19 del D.L. 18/04/94 n°286;
- ~~deve provenire preferibilmente da macelli autorizzati CEE;~~ **P**
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere conservato fino al momento della cottura a temperatura compresa tra $+0^{\circ}\text{C}$ e $+4^{\circ}\text{C}$;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere di circa 18 mesi;
- deve essere trasportata, secondo le disposizioni del D.L.vo 18/04/94 n. 286 Capitolo XV Trasporto con temperature tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, e accompagnata da un documento commerciale vistato dal veterinario ufficiale e su cui deve essere riportato il bollo sanitario secondo il D.P.R. 8 giugno 1982 n° 503 Capitolo X Bollatura Sanitaria.

Carne di bovino adulto - Tagli confezionati sotto vuoto

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

Tipologia dei tagli del quarto posteriore:

filetto
controfiotto
fesa
noce
scamone
magatello
fetta di mezzo
pesce-giacco

Tipologia dei tagli del quarto anteriore:

reale
fazione di spalla
geretto anteriore
punta-focco
brione
fusello

Roast beef di bovino adulto

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

Scamone di bovino adulto

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

Spalla di bovino adulto

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

Noce di bovino adulto

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

Reale di bovino adulto

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

SUINO MAGRO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge n° 283 del 30/04/62 (modificata dalla legge n° 441 del 25/02/63) e del R.D. n° 3298 del 20/12/26 e D.L.S. n° 286 del 18/04/94 e deve presentare il bollo della visita sanitaria e di categoria commerciale secondo il D.L. 17/01/77 n° 3 convertito con L. 18/03/77 n°53;
- deve provenire, preferibilmente, da macelli riconosciuti CEE;
- deve presentare: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza soda-elastica al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportato secondo le disposizioni della legge del 30/04/62 n°283 (approvata con D.P.R. n°327 del 26/03/80) e con temperature, durante il trasporto, tra - 1 °C e + 7 °C.
- Inoltre, durante il trasporto, le carni di suino fresco refrigerato devono essere accompagnate da un bollo sanitario (D.Lvo n° 286 del 18/04/94);
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e funginee.

CARNE DI POLLO E TACCHINO:

La produzione e il commercio delle carni fresche di volatili devono attenersi agli articoli riguardanti la disciplina sanitaria del D.P.R. 10/08/72 n° 967 e successive modifiche (D.P.R. 12/11/76 n° 1009).

Pollo intero

Dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

39

Pollo porzionato

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

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

Caratteristiche generali del tacchino:

- tacchino maschio con età tra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere stato trattato con antibiotici;
- deve presentare carne tenera, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni o possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio 85/469/CEE del 15/09/86.

CONIGLIO

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

In materia di produzione e commercializzazione dei conigli i provvedimenti presi riguardano il D.P.R. 10/08/72 n° 967 e successive modifiche D.P.R. 12/11/75 n° 1000.

La carne di coniglio da fornire deve essere magra e semigrassa; la parte edibile su 100 g di carne è pari al 60%. Il colore della carne deve essere chiaro, leggermente roseo.

AGNELLO

Per le caratteristiche della carne di agnello si fa riferimento al D.L.vo 18 aprile 1994 n. 286 di attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE; l'articolo 2 di tale D.L.vo definisce carni fresche le carni, comprese quelle confezionate sottovuoto e in atmosfera modificata (secondo il D.M. 27 gennaio 1988, n.49), che non hanno subito alcun trattamento diverso da quello del freddo destinato ad assicurare la conservazione.

PRODOTTI DI SALUMERIA

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

10

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA

- L'unico fattore conservante è rappresentato dal sale, dai nitrati e nitriti.
E' costituito da coscia fresca di puro suino.
Deve possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio.
La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.
L'umidità sulla parte magra non deve essere superiore ai 55-58%.
La porzione di grasso non deve essere eccessiva.
Il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido.

PROSCIUTTO DI PARMA

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

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

Le caratteristiche merceologiche che il prosciutto di Parma deve presentare secondo la legge 13 febbraio 190 n° 26 art. 3 punto 1. sono:

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

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

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

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

PROSCIUTTO COTTO

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

L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole.

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

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

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

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 D.M. 28 dicembre 1954 e successive integrazioni e modifiche.

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

(21)

PANCETTA TESA

Prodotto dalla parte ventrale del grasso di copertura suino.

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

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

Stagionatura: 60/120 giorni.

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

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI D'ACQUA PESCA

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

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

- Prodotti della pesca si intendono tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, comprese le loro uova, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici oggetto di altre norme relative alla protezione delle specie ed alla politica comune della pesca e dei mercati;
- Prodotti refrigerati si intendono quei prodotti sottoposti al procedimento della refrigerazione che consiste nell'abbassare la temperatura tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente. Questa tecnica permette una conservazione limitata nel tempo (15 giorni) e durante questo periodo in genere il pesce mantiene i normali caratteri del pesce fresco.
- Prodotti congelati si intendono quelli sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18°C , previa stabilizzazione termica. Questa tecnica permette conservazioni più durature e comunque non tutti i pesci allo stato congelato mantengono la stessa conservabilità ma varia a seconda del tipo di pesce e a seconda il tipo di trattamento a cui il pesce è stato sottoposto prima del congelamento.

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

La conservazione dei prodotti ittici è un problema della massima importanza sia per la delicatezza del prodotto che per la rapidità con cui va incontro ai fenomeni alterativi. Le alterazioni ad eccezione di poche, fra le quali la rancidità, sono conseguenti all'attività degli enzimi propri del pesce ed allo sviluppo microbico. In genere le alterazioni enzimatiche predominano nei primi stadi della conservazione poi prendono il sopravvento le alterazioni operate dai microrganismi i quali si sviluppano a spese delle sostanze estrattive. Allo scopo quindi di evitare tali problemi è necessario che le tecniche di surgelazione e di conservazione corrispondano ai più aggiornati sistemi regionali come previsto dalla circolare ministeriale del 24/12/90 n° 34 e dal Decreto Legislativo 27/1/92 n° 10 per cui le caratteristiche organolettiche originali dei prodotti devono risultare inalterate.

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

- pesci velenosi delle famiglie Tetraodontida e Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;
- pesci contenenti biotossine quali la ciguatera o le tossine che paralizzano i muscoli. Il capitolo V del D.L.vo 30 dicembre 1992, n° 531 prevede anche un controllo sanitario e di sorveglianza nella materia di produzione. Questo capitolo prevede infatti:
 - 1) sorveglianza generale: controllo dei pescherecci, delle condizioni di scarico, degli stabilimenti;
 - 2) controlli organolettici: i prodotti della pesca devono rispettare le norme, circa le condizioni di freschezza, fissate dall'Art. 2 del regolamento CEE n° 3795/81;
 - 3) controlli parassitologici; le modalità di controllo sono stabilite secondo la direttiva prevista dall'art. 15 del regolamento CEE n° 3796/81;

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

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

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

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

Acqua	74.0%
Proteine	20.0%

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

Tecniche di cottura del pesce:

- *Lessatura:*

Immergere preventivamente il pesce in acqua acidula con limone o aceto. Ciò consente di evitare lo sgretolamento delle carni durante la cottura.

- *In tegame:*

In tegame con grasso, il pesce dovrà essere preventivamente passato con farina per favorire la formazione della crosta croccante.

- *Varie:*

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

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

PESCE SURGELATO - CARATTERISTICHE

Il pesce surgelato dovrà essere:

- filetto di sogliola preinpanato;
- filetto di palombo;
- filetto di nasello;
- filetto di merluzzo;
- bastoncini di merluzzo.

I filetti non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, scongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Il prodotto dovrà presentarsi pulito, completamente spinato e privato della pelle. I pezzi dovranno essere surgelati individualmente e non in blocco e confezionati in strati interfogliati per consentire l'eventuale uso parziale della confezione.

Il prodotto non dovrà essere stato trattato con antibiotici o antisettici e non dovrà aver subito fenomeni di scongelamento.

Non devono essere ammessi prodotti la cui eventuale glassatura sia superiore al 20% del peso lordo. Si deve richiedere comunque la dichiarazione della percentuale di glassatura utilizzata. Le singole confezioni (Kg 1-10) dovranno essere originali, sigillate dal produttore, tali da garantire l'autenticità del prodotto e dovranno avere caratteristiche tali da proteggere le proprietà organolettiche del prodotto e da proteggere il prodotto dalla disidratazione e da contaminazioni esterne.

MOLLUSCHI

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

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

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

~~La forma deve essere quella tipica della specie.~~

~~L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$.~~

~~La consistenza delle carni, che deve essere soda ed elastica, deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.~~

~~Devono presentare:~~

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

TONNO SOTT'OLIO

Per il tonno confezionato sott'olio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di

45

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

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

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

LATTE E DERIVATI

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

LATTE

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

Composizione:

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

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

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

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

LATTE PASTORIZZATO

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

LATTE STERILIZZATO (UHT, HTST)

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

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

47

YOGURT ALLA FRUTTA

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

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. vo 105/92.

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

Confezioni da g 125.

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

IL FORMAGGIO

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

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

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

Classificazione dei vari formaggi

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

42

PRINCIPALI DIFETTI DEI FORMAGGI

Formaggi a pasta molle:

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

Formaggi a pasta filata:

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

Formaggi cotti e semi cotti:

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

Formaggi freschi:

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

CONTROLLO DI QUALITÀ DEI FORMAGGI

FORMAGGI FRESCHI:

Caratteristiche:

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

69

Possibili alterazioni:

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

Modalità di conservazione:

Mantenere sempre a $-4^{\circ}/+6^{\circ}\text{C}$ in frigorifero in confezioni o contenitori chiusi. E' consigliabile eliminare i prodotti con alterazioni di gusto e/o odore.

FORMAGGI STAGIONATI:

Emmenthal, Grana e simili, Pecorino, Provolone, Casu e simili.

Caratteristiche:

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

Possibili alterazioni:

Una stagionatura troppo spinta può provocare:

- Odore e sapore di ammoniaci;
- gusto piccante molto pronunciato;
- ammorbidimenti della pasta più vicina alla crosta (talleggi, brio e simili);
- essiccamento eccessivo con spaccatura della pasta (grana e simili);
- irrancidimento (grana e provolone).

Modalità di conservazione:

Mantenere in luogo fresco ($10-12^{\circ}\text{C}$) e asciutto, ma non troppo secco.

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

FORMAGGI FRESCHI TIPO CAPRINO

Caratteristiche:

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

MOZZARELLA O FIOR DI LATTE

Caratteristiche:

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

50

MOZZARELLA PER PIZZA

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 24% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L.s 109/92.

PARMIGIANO REGGIANO

Il parmigiano reggiano è un formaggio prodotto con le materie prime, le tecnologie e nelle zone specificatamente indicate dal DPR n° 1269 del 30 ottobre 1965.

Caratteristiche:

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

Confezione:

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

GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1965;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occulature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno 1 anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residuo;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5.

(SI)

Confezioni

- forma intera;
 - 1/2 forma;
 - 1/4 di forma;
 - confezione sottovuoto Kg.
 - confezione sottovuoto porzione da g.
- Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.L. 109/92.

FONTAL O FORMAGGI DA TAVOLA

Caratteristiche

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo deve essere il 45 % su S.S.
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altre dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - devono essere maturi e riportate le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.
- La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.

Altre caratteristiche:

Forma: cilindrica;

Pasta: color paglierino uniforme;

Consistenza: pastosa, elastica, morbida;

Occhiatura: sparsa e rada;

Crosta: compatta, elastica, color giallo scuro;

Sapore: dolce, delicato, caratteristico.

(S2)

UOVA

L'art. 1, comma 1, del Regolamento CEE 26 giugno 1990 definisce "uova" le uova di gallina con guscio, adatte al consumo umano diretto o all'utilizzazione nell'industria alimentare, escluse le uova rotte, incubate e quelle cotte. L'uovo rappresenta un prodotto facilmente deperibile, soggetto cioè a svariati processi alterativi, pertanto necessita di un trattamento adeguato dal momento della deposizione fino al consumo. Durante questo periodo di conservazione l'uovo subisce delle modificazioni di natura fisico-chimica e per questa ragione riveste grande importanza, durante la commercializzazione, lo stato di freschezza del prodotto.

Caratteristiche merceologiche dell'uovo:

- Forma: ovata (estremità differenti fra di loro);
- Volume: in genere 50 - 60 cm. Questo carattere è influenzato dall'età del soggetto produttore (le galline adulte depongono uova più voluminose), dalla stagione (in inverno il volume è minore);
- Peso: è in stretto rapporto con il volume. Può variare da meno 40 g a più di 70 g. In base al peso, le uova vengono classificate in categorie;
- Odore: quando fresche sono inodori; a volte si hanno odori particolari conseguenti a cause alimentari od all'assorbimento di sostanze estranee durante la conservazione;
- Sapore: gradevole se fresche;
- Trasparenza: (evidenziabile facendo ricorso ad una sorgente luminosa), le uova fresche presentano una tinta rosea uniforme mentre quelle stantie si presentano più o meno scure ed opache;
- Colore del tuorlo: può variare dal giallo molto pallido, quasi bianco, al rosso vivo ed è in rapporto con l'alimentazione. Le uova vengono suddivise in varie categorie e sottoclassi che variano da Paese a Paese. Nei Paesi della CEE la commercializzazione delle uova è stata regolamentata da vari normative (n°1619/68 e 95/69), convertite in leggi nazionali il 3 maggio 1971 con legge n°419, le quali classificano le uova nelle seguenti categorie: "A" (uova fresche), "B" (uova di seconda qualità o conservate) e "C" (uova declassate, destinate all'industria alimentare). Le uova della categoria "A" e "B" a loro volta sono classificate nelle seguenti categorie di peso:

Categoria 1: 70 g e più

Categoria 2: da meno di 70 a 65 g

Categoria 3: da meno di 65 a 60 g

Categoria 4: da meno di 60 a 55 g

Categoria 5: da meno di 55 a 50 g

Categoria 6: da meno di 50 a 45 g

Categoria 7: meno di 45 g

Gli aspetti igienici della commercializzazione delle uova in guscio sono regolamentati dall'art. 115 del R.D. 3 febbraio 1901 n° 45. Le uova di gallina fresche devono riportare sull'involucro di imballaggio la data di scadenza. Gli imballaggi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili recanti:

- il nome e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinamento e di utilizzazione e/o la data di imballaggio (facoltativo);
- l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto è obbligatorio dal 01/06/94.

(53)

GRASSI DA CONDIMENTO

BURRO DI CENTRIFUGA

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

La produzione, la composizione e la qualità merceologica di questo prodotto devono rispettare le norme della Legge n° 1526 del 23 dicembre 1926 e Legge 13/5/83 n°202.

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

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche merceologiche.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n° 1526/26 ed il buono stato di conservazione.

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

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

Caratteristiche del burro:

<i>Consistenza:</i>	media
<i>Odore:</i>	caratteristico
<i>Colore:</i>	giallo-giallo, a volte biancastro
<i>Fusione:</i>	a 28 - 33°C con formazione di un liquido giallo, oleoso che galleggia su un liquido acquoso.
<i>Acidità:</i>	inferiore a 0,5 %
<i>Umidità:</i>	non superiore al 16 % in inverno non superiore al 18 % in estate

54

GRASSI DA CONDIMENTO

OLIE GRASSI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli oli di oliva si classificano in:

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

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

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

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

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

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

CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA

Classificazione

Olio di oliva extravergine

Acidità max 1%

Olio sopraffino vergine

Acidità max 1,5%

Olio fino vergine

Acidità max 3%

Olio vergine

Acidità max 4%

Olio di oliva

Miscela di olio di oliva rettificato
con una certa quantità di olio extravergine

LE SOSTITUZIONI DELL'OLIO VERGINE

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

s sofisticate. Le principali droghe sono: pepe di cayenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. (L. n° 283/1962).

ZAFFERANO

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

ORIGANO

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

ESTRATTI ALIMENTARI

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

Possono essere distinti in tre grandi categorie:

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

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

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

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

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

I brodi concentrati possono essere commercializzati con le seguenti denominazioni:

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

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

I preparati per brodo o condimento a base di glutammato monosodico (additivo chimico con sigla europea E621 e categoria di appartenenza: esaltatore di sapidità) sono dei prodotti destinati a preparare brodi o minestre per ravvivare il sapore delle vivande.

GELATO INDUSTRIALE

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

I gelati industriali devono essere classificati e caratterizzati in base alla proposta CEE (9/10/79). E' accettato un over-run del 100-130 %.

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

Confezione monodose: coppetta gusto frutta, crema, vaniglia/cioccolato.

CREME PRONTE, DESSERT, ETC.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L.s 109/92;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Confezione da 125 g.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

FRUTTA E VERDURA:

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

LATTICINI E SALUMI:

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

CARNE E DERIVATI:

Le carni fresche possono essere commercializzate senza confezionamento oppure confezionate sottovuoto. Per le prime il sistema di conservazione prevede locali frigoriferi ad una temperatura che va da 0° a $+4^{\circ}\text{C}$, muniti di appositi ganci. Nella stessa cella non devono essere stoccate carni di altro genere, né altri tipi di derrate: pollame, conigli, uova selvaggina, devono stare in un locale a parte; in mancanza di un locale separato sarà comunque necessario utilizzare contenitori con coperchio o altre idonee protezioni per il pollame e per le altre carni diverse dalla bovina. La carne fresca sottovuoto si conserverà in cella carni a temperatura da 0° a -4°C , su ripiani o in contenitori di acciaio inox o plastica, per un periodo di tempo massimo di 20-30 giorni. Nel caso di perdita del vuoto o nell'impossibilità di mantenere la temperatura, la confezione va aperta e la carne immediatamente lavorata e cotta.

54

SURGELATI:

I surgelati devono essere conservati a temperature non superiori ai -15°C . Oltre alla temperatura di stoccaggio è importante anche che venga mantenuta la catena del freddo, ovvero che durante il trasporto e la consegna vengano mantenute temperature che non superino i -10°C . Nelle mense scolastiche e nei ristoranti pubblici non è consentito congelare derrate alimentari, pertanto dovranno essere tenuti soltanto prodotti confezionati all'origine, riportando un'etichetta attestante la provenienza, il tipo di prodotto, la data di confezionamento e tutte le prescrizioni di legge. I surgelati dovranno sempre essere confezionati, mai sfusi, nel caso che la confezione originale sia stata aperta sarà necessario conservare l'etichetta eventualmente ritagliandola dalla confezione originale. Bisognerà evitare che si formi la brina di congelamento all'interno del freezer e della cella e che comunque questa non venga a contatto degli alimenti: la presenza di brina di solito denota guarnizioni non a tenuta o un uso improprio del freezer, con immissione ad esempio di cibi caldi a raffreddare. Celle per surgelati e freezer dovrebbero avere un termometro per il controllo della temperatura e sarebbe anche opportuno un termografo che possa segnalare se la temperatura durante la notte o durante il periodo di chiusura per ferie, si possa essere abbassata per una mancanza di energia elettrica.

PRODOTTI COTTI:

I cibi cotti, una volta raffreddati, devono essere conservati in locali appositi a temperatura da 0° a $+2^{\circ}\text{C}$. Di ogni prodotto cotto deve essere sempre ben chiara la destinazione (per il giorno successivo, per ripieno, ecc.) con indicazioni sul contenitore della data di preparazione. Sono assolutamente da evitare mescolanze di cibi cotti e crudi sia nello stesso spazio che nello stesso contenitore. Nei frigoriferi delle mense e dei ristoranti non dovrebbero essere mai presenti avanzi di cibo destinati agli animali.

PRODOTTI NON DEPERIBILI:

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

Bibliografia

1. P. Ferreri, M. Luciani: *Manuale giuridico-sanitario per la dirigenza ospedaliera* Maggioni Editore Rimini, 1996.
2. G. Cascati, E. Feiler, L. Filos: *Elementi di igiene - nutrizione e legislazione alimentare* Ed. Grafiche Saturnia, Tivoli, 1993.
3. L. Rizzatti, E. Rizzato: *Tutela igienico-sanitaria degli alimenti e bevande da consumo* Pirola Legale Editore, 1993.
4. Regolamento CEE n. 2002/91.
5. Decreto Legislativo n. 220 del 17 marzo 1993.
6. Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - D.M. 18 luglio 2000, G.U. 27 agosto 2000 n.130.