



*Prefettura - Ufficio territoriale del Governo
di Avellino*

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

Allegato a

**CARATTERISTICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE
DEGLI ALIMENTI**



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

1— PASTA SECCA E FRESCA

Pasta secca

Pasta di 1^a qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, con i requisiti precisati nelle norme di cui al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 117 del 22 maggio 2001.

Essa dovrà possedere inoltre anche i seguenti

requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45 di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.

Pasta all'uovo

Prodotta con farina di frumento. Il prodotto deve essere esente da additivi. Le paste all'uovo e quelle glutinate devono corrispondere alle caratteristiche contenute nel D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 117 del 22 maggio 2001.

Ravioli — Tortellini e cappelletti

La sfoglia deve essere prodotta con farina di grano tenero e con gr. 200 di uova per chilogrammo. Il ripieno deve essere prodotto con carne di manzo, carne di pollo, spalla cotta, formaggio. Il prodotto deve essere esente da additivi.

Gnocchi

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 117 del 22 maggio 2001.

Devono essere prodotti con farina di grano tenero e con patate.

Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti.

Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione.

Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

2- RISO

Il riso deve essere della migliore qualità, Arborio, o Maratelli, o B77, o Rizzotto, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto ed avere subito la lavorazione di secondo grado. Non dovrà essere brillato e provenire da raccolto di imperfetta maturazione od essiccazione.

Il riso dovrà essere resistente alla cottura, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14,15%, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

impurezze varie (semi estranei, ciottolini).

Inoltre esso dovrà possedere tutti i requisiti, le caratteristiche e le tolleranze stabilite dal D.P.R. del 1° novembre 1969.

3— CARNIBOVINE

Vitello fresco

I vitelli devono essere da latte e, completi, non devono avere un peso inferiore ai kg. 80 e superiore ai kg. 130, escluse testa e zampe.

La carne di vitello dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Le selle (quarti posteriori) non compensate devono essere tagliate senza pancia, con taglio non superiore a cm. 15 ed in modo da non portare più di otto coste, con peso massimo complessivo di kg. 70.

Qualità e condizioni generali:

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. e del

R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298, e deve:

- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o della Comunità Europea;
- essere specificata la provenienza;
- presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- essere dichiarata l'assenza di estrogeni (legge 3 febbraio 1964, n. 4);
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, con temperatura durante il trasporto da tra— 1° e + 4° C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e/o fungine.

Vitellone fresco:

La carne di vitellone deve essere di prima qualità, proveniente da bovini in ottime condizioni di nutrizione. Le carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso a giusta marezzatura.

Non dovranno essere utilizzate carni provenienti da bovini mal nutriti, senza marezzatura di colore vario dal rosso pallido al rosso scuro.

Le carni di vitellone devono avere una giunta (ossa spolpate) non superiore al 23% del peso totale ed una quantità di grasso di copertura non superiore al 5%, escluso quello del rognone.

Il vitellone intero (ossia le due mezzene) non deve superare il peso di kg. 240 ed ogni mezzena di kg. 120 (anteriore da kg. 45/55 e posteriore da kg. 55/65).

I quarti posteriori, non compensati, devono essere tagliati senza pancia, con taglio non superiore a cm. 20 ed in modo da non portare più di otto coste.

Qualità e condizioni generali:

Vedi vitello fresco.

Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n. 22 prot. n. 640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
- essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

- s.m.i., in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm. 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4°C.

4— CARNISUINE

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

5— PRODOTTI A VICO

Polli - Condizioni generali:

- polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, sviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg. 0,9 — 1;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- rigaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;
- la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1982, n. 283 del R.D.
- 20 dicembre 1928, n. 3298;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- non devono aver subito azione di sost. nze estrogeniche;
- devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n. 327/1980, artt. da 49 a 52;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

Tacchino fresco- Condizioni generali:

- deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- deve presentare colore rosa-pallido;
- l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

Fesa di tacchino

- Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale
- (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso. La fesa deve provenire da animale allevato a terra.
- Non devono esserci ammaccature sottocutanee.
- Coscia di tacchino maschio: deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

Conigli freschi nostrani

Condizioni generali:

- Conigli freschi nostrani senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, rene in sede, grasso perirenale: di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa; fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Uova

Uova fresche di gallina, di produzione nazionale;

categoria qualitativa: A categoria di peso 4.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivo di etichettatura, leggibili e recanti:

- a) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- b) il numero distintivo del centro di imballaggio;
- c) la categoria di qualità e di peso;
- d) il numero delle uova imballate;
- e) il numero indicante la settimana d'imballaggio delle uova.

Caratteristiche generali

Le uova di categoria A devono presentare almeno le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

6 — PRODOTTI ITTICI (freschi o surgelati)

I principali prodotti acquistati sono:

- filetti di sogliola limanda,
- calamari (interi o ciuffi),
- seppie (interi, tagliate o ciuffi),
- filetto di nasello,
- dentice,
- pesce azzurro.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972).

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto D.M.;

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Anellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

predetto D.M..

Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di — 18° C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

7 — PRODOTTI DI SALUMERIA

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriato ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo tipo Parma

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa e deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura che non deve essere inferiore a 8 mesi. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione "Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.

Prosciutto cotto

Deve essere avvolto in involucro plastico idoneo rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973; deve essere munito di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti;
- il peso netto del prodotto;
- tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.P.R. n. 322/1982. All'interno dell'involucro non deve esservi liquido percolato. L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né odore sgradevole.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Eventuali additivi aggiunti e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla normativa (D.M. 31 marzo 1965 e D.M. 28 dicembre 1964).

Pancetta tesa

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. La carne e il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve essere rancido, ingiallito o degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

8 — FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D. n. 2033 del 1925.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura tra 0° e 4°C. I principali prodotti acquistati sono:

Stracchino

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

Gorgonzola

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 43%.

Formaggini

Manutenzione: da pochi giorni ad un mese massimo. Grasso secco non inferiore al 35%.

Formaggio italico e simili

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%.

Formaggio tipo fontina

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1290.

Provolone

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà essere rispondente ai requisiti di cui al decreto precedentemente citato.

Gruviera

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

Parmigiano Reggiano

Prodotto nelle zone tipiche, dovrà risultare composto da acqua e grasso non meno del 32% sul secco.

Grana Padano

Il prodotto deve essere stagionato. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche: colore della pasta bianco o paglierino, grasso sulla sostanza secca minimo 27%.

Mozzarella

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto: 44% sulla sostanza secca.

Il latte di vaccino utilizzato per la fabbricazione di tutti i formaggi deve essere tassativamente fornito da allevamenti indenni da TBC.

Latte

Deve rientrare nei limiti di cariche microbiche previste dall'O.M. 11 ottobre 1978, Tabella A. Il latte a media conservazione UHT, intero, deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Il latte a media conservazione UHT, parzialmente scremato, deve contenere dall'1% all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 327/1980 e n. 322/1982.



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Anellone

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

9 — OLII — BURRO

Olio di semi

Per le cotture del pesce saranno usati i migliori olii di mais, di girasole o di arachide, prodotti in conformità alle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne. Devono riportare dichiarazioni riguardanti: il tipo di prodotto, la casa produttrice e il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.P.R. n. 327/1980, art. 64.

Olio di oliva ed extra vergine di oliva

L'appellativo di vergine è riservato agli olii che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.

L'olio di oliva extra vergine si preferirà nel condimento a crudo, tuttavia nelle cotture prolungate sarà usato quello di oliva.

L'olio utilizzato per eventuali frittture o nei condimenti cotti non sarà mai riutilizzato.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e s.m.i..

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, non deve essere in alcun modo alterato, né avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie, non deve esserci crescita di muffe, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Il burro deve essere di pura panna centrifugata.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare riguardanti i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra i + 1° e -H 6°C, (art. 52 del D.P.R. n. 327/1980, allegato C).

10 — PANE FRESCO

Rosette da gr. 100, casereccio; preparazione, cottura e caratteristiche organolettiche e dicitura rispondenti, come disposto dal D.P.R. n. 9 febbraio 2001 n. 187 ed agli artt. da 2 a 4 della legge 18 novembre 1953, pubblicata su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 271 del novembre 1953.

11 — SCATOLAME

Tonno all'olio di oliva

Il prodotto deve essere di colore chiaro e deve risultare in trancio intero.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

Tale norma prevede che i pomodori siano ben maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e che presentino il caratteristico colore, l'odore ed il sapore del pomodoro maturo.

Il peso netto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 41%.

I pomodori pelati sono confezionati in contenitori da kg. 3 che non devono presentare difetti quali: ammaccature, punti di ruggine o punti di corrosione interni.

Farina bianca

1. Tipo 0
2. Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/1967, titolo



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

Il, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980, art. 64 e D.P.R. n. 332 del 18 maggio 1982).

I prodotti 1 e 2 devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99%;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- e) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml;
- b) un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse Agricole e Alimentari, di concerto con quello della Sanità.

12— VERDURA FRESCA

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di residui terrosi e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:
- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanelli.

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm. 10 a mm. 40 di diametro o da gr. 8 a gr. 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm. 40 di diametro o gr. 50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti, esenti da malattie, spinaci privi di



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Avellino

Ufficio Contabilità, Gestione Finanziaria, Attività Contrattuale e Servizi Generali

stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore Cavolfiori e carciofi.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

infiorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm. 6, cavolfiori cm. 11.

Ortaggi a frutto

Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco.

Ortaggi a fusto

Patate, asparagi.

I pesi minimi per le patate sono gr. 20 per le novelle e gr. 60 per le altre.

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm. 12 per la categoria extra, e di mm. 10 per le categorie 1 e 2.

Ortaggi a seme (leguminose) Fagioli, piselli, lenticchie, ceci.

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Filiformi:

- categoria Extra: fagiolini turgidi, molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo.
- categoria 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati.

Altri fagiolini:

- categoria 1: fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

Piselli:

- categoria 1: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, peduncolati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi.

I semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo, senza averlo terminato.

Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e massimo gr. 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar.

Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virali, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

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

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purché rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione.

13 — FRUTTA FRESCA

Tutta la frutta sarà di prima qualità merceologica, allo stato fresco, anche di recente raccolta, come quelle di



11