

GRUPPO N. 6

FRUTTA - ORTAGGI E VERDURE FRESCHE - LEGUMI SECCHE - FRUTTA SECCA

6.1 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

Tipologia del prodotto

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità;

Caratteristiche del prodotto

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato. Sono esclusi dalla fornitura l'ortofrutta che abbia subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigoconservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta e inoltre che abbia un residua di sostanza attiva di prodotti fitosanitari tendenzialmente inferiore a 0,01 mg/kg.

Eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

Nitrati

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente;

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente. La merce si intende al netto della tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

6.2 VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari;
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

Etichettatura: Conforme al D.L.gs n. 306/2002.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

6.3 FRUTTA FRESCA

Caratteristiche Generali e Merceologiche

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad imprevviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

AGRUMI

6.4 ARANCE

Caratteristiche minime

Le arance devono essere:

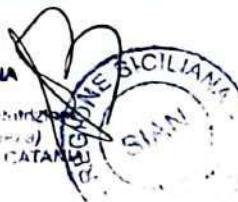
- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale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

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

CATANIA

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA





Classificazioni e tolleranze

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

Tolleranze

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

Calibrazione

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

Colorazione

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

6.5 LIMONI

Caratteristiche minime

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed 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 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 dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e/o sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservanti utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

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

Classificazioni e tolleranze

I limoni classificati in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc...; lievi cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Tolleranze

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o in peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;
- di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra, è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta come unico difetto.

Calibrazione

I limoni sono calibrati in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria Extra, I e II.

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 chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

6.6 MANDARINI

Caratteristiche minime

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. 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 o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e/o sapori anormali. E' ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservanti utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

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

Classificazioni e tolleranze

I mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero e peso di frutti con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamenti di tre calibri indipendentemente dalle tolleranze, di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta. Calibrazione I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Montreal.

Colorazione

La colorazione deve essere tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

6.7 CLEMENTINE - MAPO - MANDARINI - MIACAU

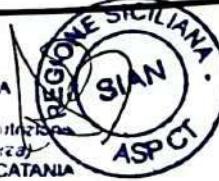
Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. 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 o alterazione esterna e da inizio di "mal secco" interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- privi di odori e sapori anormali.

CATANIA





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

- potranno essere sottoposti alla "deverdizzazione". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

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

Classificazioni e tolleranze

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e della zona di produzione.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 mm.

Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

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. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

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

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato a massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Acidità: >5 g/I misurati in acido citrico.

6.8 ALBICOCCHE

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.

- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;

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

- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al momento del consumo.

Classificazioni e tolleranze

Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

E' 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 ammaccature, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1 cm. di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

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

Calibrazione

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I, facoltativa per la categoria II.

Per la categoria I e, anche per la categoria II, il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.

E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di g 50 o 75 con le tolleranze sopra descritte, ma consegnate distinte per peso.

Le confezioni di albicocche possono presentarsi :

1. in uno o più strati separati fra loro
2. alla rinfusa ad eccezione della categoria extra.

6.9 ACTINIDIE (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

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

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g. di peso unitario.

Calibrazione

a. Calibro minimo categoria extra g 90

b. Calibro minimo categoria I g 70

c. Calibro minimo categoria II g 65

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5%.

6.10 ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

6.11 BANANE

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 crittogramme o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

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

6.12 CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni di parassiti vegetali, animali o da virus.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

6.13 CILIEGIE

Caratteristiche minime

Le ciliegie devono essere:

- fresche;

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

- intere e sane, vale a dire prive di ammaccature, lesioni, bruciature, alterazioni e di qualsiasi attacco di origine parassitaria, non danneggiate dalla grandine e dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza alcuna traccia di insetticidi e di anticrittogamici;
- sode e consistenti, in relazione alle varietà;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali;
- provviste di peduncolo.

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Classificazioni e tolleranze: Le ciliegie classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore ai 13 mm. per i frutti delle varietà precoci e a 15 mm. per i frutti delle altre varietà.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere superiore al 15% in peso.

6.14 FRAGOLE

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non dissecato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e 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 avere 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.

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.

Tolleranze

- a) di qualità: 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati.
- b) di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.
Le fragole devono avere il seguente calibro minimo: Categ. "Extra"

- varietà a frutto grosso 30 mm. 25 mm.
- varietà a frutto piccolo 20 mm. 15 mm.

Tuttavia, per i prodotti della categoria I commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

6.15 MELE

Caratteristiche minime

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 nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino 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/o sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo 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 della buccia, quali per esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

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

Calibrazione

a. Calibro minimo categoria extra mm. 70

b. Calibro minimo categoria I e II mm. 65

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di mele con le caratteristiche della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

b) di calibro: come per la categoria EXTRA.

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

Criteri di colorazione

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in quattro gruppi:

Gruppo A - varietà rosse

Categoria I: almeno $\frac{1}{2}$ della superficie del frutto di colorazione rossa

VARIETA': Red Delicius, Red Stayman, Stark Delicius, Starking.

Gruppo B - varietà di colorazione rossa mista

Categoria I: almeno $\frac{1}{3}$ della superficie del frutto di colorazione rossa

VARIETA': Delicius comune, Jonathan.

Gruppo C - varietà striate, leggermente colorate

Categoria I: almeno $\frac{1}{10}$ della superficie del frutto di colorazione rossa striata

Gruppo D - altre varietà.

CATANIA





CATANIA

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - 95124 CATANIA
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

6.16 MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione da parassiti vegetali, animali o da virus. R.S.R.: misurato per mezzo del raffrattometro, deve presentare valori superiori a 13%.

Sono ammessi lievi difetti:

- di forma;
- di colorazione (non è difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore ai 2 cm, che non raggiungano la polpa.

Il peduncolo nel caso di frutti appartenenti a varietà in cui esso non si distacca, non deve essere di lunghezza superiore a 2 cm per le varietà Charentais, Ogen e Galia e a 5 cm per gli altri meloni, e deve comunque essere presente ed intero.

6.17 PERE

Caratteristiche merceologiche

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino 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/o sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze

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 ed il peduncolo 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 od a 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 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiaratura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere con le caratteristiche della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti baciati o guasti;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

Calibrazione

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

	Extra	I
Varietà a frutto grosso	mm. 60	mm. 55
Altre varietà	mm. 55	mm. 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive.

6.18 PESCHE

Le pesche e le nectarine devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla 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 e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e 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.

Le pesche e le nectarine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

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

Tolleranze

- a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pesche con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

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

Le pesche e le nectarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più =AAAA
da 80 a 90 millimetri =AAA
da 73 a 80 millimetri =AA
da 67 a 73 millimetri =A
da 61 a 67 millimetri =B
da 56 a 61 millimetri =C
da 51 a 56 millimetri =D

Sono accettati tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da g 120-150.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

6.19 UVA DA TAVOLA

Caratteristiche minime:

- i grappoli e gli acini devono essere:
- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odore e/o sapore anormali.

Gli acini, inoltre, devono essere:

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



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

Classificazioni e tolleranze

Le uve da tavola classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia.

Tolleranze

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

Calibrazione Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo.

6.20 SUSINE

Caratteristiche minime

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 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 anormali.

Classificazioni e tolleranze

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 o 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 d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggere bruciature dovute al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudio dorate".

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.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine con le caratteristiche della categoria II;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

Calibrazione Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA - LATTUGHE - INDIVIE - SCAROLE - RADICCHIO - RUCOLA

CLASSIFICAZIONE.

ORTAGGI A BULBO: Aglio, cipolle, porri.

ORTAGGI A RADICE.: Carote, barbabietole, rapanelli.

ORTAGGI A FOGLIA/COSTA.: Cavoli, verze, coste, spinaci, bietole, prezzemolo, sedano, indivia, lattuga, cicoria, catalogna, finocchi.

ORTAGGI A FRUTTO: Pomodori, zucche, zucchine, melanzane, peperoni, cetrioli.

ORTAGGI A FIORE: Cavolfiori, broccoli, carciofi.

ORTAGGI A SEME (LEGUMI): Fagioli, fagiolini, piselli, fave, lenticchie, ceci.

6.21 AGLIO

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere:

- interi;
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

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

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della Cat. II.

E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

6.22 ASPARAGI

Calibrazione e Omogeneità dei calibri

a) Calibrazione secondo la lunghezza

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi
- compresa tra 12 e 17 cm per gli asparagi corti
- compresa tra 12 e 22 cm per gli asparagi della categoria II, disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi
- inferiore a 12 cm per le punte di asparagi



I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di 22 cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm.

b) Calibrazione secondo il diametro.

Il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza.

Il diametro minimo e il calibro sono fissati nel modo seguente:

Il calibro minimo è di 53 mm per tutte le categorie.

Presentazione:

1. In mazzi di lunghezza, diametro e peso uniforme
2. A strati uniformi nell'imballaggio

6.23 CARCIOFI

I capolini devono essere:

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

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 seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

Tolleranze

a) di qualità: 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;

b) di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore

o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6x7,5). Per i carciofi della varietà "Poivre" o "Bouquet" non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino.

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria "Extra" e I°, facoltativa per quelli della categoria II°;

diametro da cm.13 ed oltre;

diametro da cm.11 inclusi a cm.13 esclusi;

diametro da cm.9 inclusi a cm.11 esclusi;

diametro da cm.7,5 inclusi a cm.9 esclusi;

diametro da cm.6 inclusi a cm.7,5 esclusi.

6.24 CAROTE

Caratteristiche minime

le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e di diserbanti e di ogni 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 ammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate. **Classificazioni e tolleranze**

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

Tolleranze

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

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Calibrazione

Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza collo. La calibrazione deve essere effettuata come segue:

- per le carote novelle e le varietà piccole:
 - il calibro minimo è fissato in 10 mm di diametro o 8 gr. di peso;
 - il calibro massimo è fissato in 40 mm di diametro o 150 gr. di peso;
- per le carote a radice grande:
 - il calibro minimo è fissato in 20 mm di diametro o 50 gr. di peso.

6.25 CAVOLFIORI

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/o saperi anomali.

Categorie e tolleranze

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.

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.

Tolleranze

- di qualità: è tollerato il 10% in numero di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;
- di calibro: come per la categoria Extra.

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

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11 centimetri.

La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 centimetri.

6.25 CAVOLI, CAVOLI DI BRUXELLES, CAVOLI CAPPUCCI

Caratteristiche minime

I cavoli e le verze devono essere:

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogramici;

CATANIA

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Tolleranze

- di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della Cat. II;
- di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al massimo del 20% al calibro indicato.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, essere superiore al 10%.

Calibrazione

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è fissato in 10 mm.

6.29 FAGIOLI FRESCHI

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Si richiedono fagioli tondi od ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati; in presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza", cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

6.30 FAGIOLINI

Caratteristiche minime

- i fagiolini devono essere:
- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di umidità esterna anomala.
- tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto);
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi. I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione e tolleranze

a) fagiolini filiformi:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.

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

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

CATANIA

REGIONE SICILIANA
ASL CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Tolleranze

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

a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria inferiore (categoria II) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.

In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da "Colleticum (glucosporium) lindemuthianum".

b) di calibro (fagiolini filiformi): per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso dei prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15%.

Calibro

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi.

Sono classificati nella categoria I i fagiolini filiformi e medi.



6.31 FINOCCHI

Caratteristiche minime

I finocchi devono essere:

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

Categoria

devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.
- Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

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

Tolleranze

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

6.32 INSALATA VERDE

Caratteristiche minime

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore o sapore 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 ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

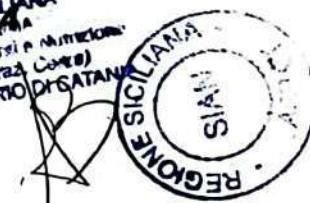
Le insalate di questa categoria devono essere:

- 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 pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà;

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

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

CATANIA
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Tolleranze di qualità

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
a) Peso minimo:

- 1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 g al cespo. Le lattughe coltivate sotto serra devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè 80 g al cespo.
- 2) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 Kg. ogni cento cespi, cioè 200 g al cespo. Le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 g al cespo.

Tolleranze di pezzatura

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

- a) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:
 - 20 g per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg./100 cespi (110 g al cespo);
 - 40 g per le lattughe di peso compreso tra 11 Kg. e 20 Kg./100 cespi (fra 110 g. e 200 g al cespo);
 - 100 g per le lattughe di peso superiore a 20 Kg./100 cespi (200 g al cespo);
- b) indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:
 - 150 g per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
 - 100 g per le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro.

Per radicchio si intende RADICCHIO TIPO CHIOGGIA O TIPO TREVISO, TIPO VERONA. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

6.33 INSALATA VERDE, ORTAGGI (IV Gamma)

I prodotti devono essere conformi a:

- Limiti microbici aerobi a 30 °C/g max: 5x10⁶, coliformi a 44,5 °C/g. 10³;
- Salmonella assente in 25 g.;

La temperatura raccomandata durante la produzione si riferisce alla normativa francese che prevede:

- locali di selezionamento dei prodotti: max. + 12 °C;
- locali di fabbricazione e imballaggio: max. + 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4 °C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto: max. +4 °C;
- celle frigorifere e camion di trasporto: max. +4 °C;
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto;
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.



6.34 FUNGHI COLTIVATI

Devono essere conformi al Regolamento (CE) n.982/2002.

Vanno considerati i carpofori delle varietà derivate dal genere Agaricus destinati ad essere forniti allo stato fresco all'utente, vanno esclusi i funghi destinati alla trasformazione industriale.

I funghi devono essere di categoria I e di buona qualità e presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristico del tipo commerciale.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: lievi difetti di forma, lievi difetti di colorazione, lievi difetti superficiali, lievi tracce di terriccio; tuttavia i funghi non tagliati possono essere presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo.

6.35 MELANZANE

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

- intere - di aspetto fresco - consistenti - sane;
- sono esclusi i 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 stadio 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 sapori estranei.

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

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

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 cmq.

Tolleranze

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

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

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso

a) Calibrazione in funzione del diametro

il diametro minimo è di 40 mm. per le melanzane lunghe e di 70 mm. per quelle globose. La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm. per le melanzane lunghe;
- 25 mm. per le melanzane globose.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

b) Calibrazione in funzione del peso

Il peso minimo è di 100 g

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 g con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 g con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;
- oltre 500 g con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in un stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

6.36 PEPPERONI

Caratteristiche minime

- i peperoni dolci devono 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;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anomala;
- 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.

Categorie e tolleranze

- i peperoni dolci classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

Inoltre essi devono essere:

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

Tolleranze

a) di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria seconda o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

b) di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm.; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

Calibrazione

il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza del diametro tra il peperone dolce più grande ed il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.

CATANIA

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- I) peperoni dolci lunghi (appuntiti): 30 mm.
- II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm.
- III) peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola): 40 mm.
- IV) peperoni dolci di forma appiattita (topepo): 55mm.

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria seconda, purché siano rispettati i calibri minimi.

6.37 PISELLI DA SGRANARE

Caratteristiche del prodotto

- Devono essere muniti di peduncolo;
- Devono contenere almeno 5 semi;
- I semi debbono essere ben formati e sviluppati normalmente.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere uniforme e la parte superiore deve essere rappresentativa dell' insieme. Gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale Locale.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi d'umidità esterna anormale. La cassetta non deve presentare segni di riscaldo. Devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi. ma tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

6.38 PATATE

Caratteristiche del prodotto

Le patate devono avere:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e un massimo di 270 gr. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura..

Saranno fornite patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45, con le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione, nazionale o estera.

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

6.39 POMODORI

Caratteristiche del prodotto

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

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

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Rispetto ai frutti classificati nella categoria Extra essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristica della categoria II, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- b) di calibro: come per la categoria Extra. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, superare il 10%.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi né maturi diametro 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga.

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.

6.40 PORRI

Caratteristiche minime

in tutte le categorie i porri devono essere:

- interi (questa disposizione non si applica alla radice e alle estremità delle foglie che possono essere tagliate)
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anomala, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate.

Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire:

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

Classificazioni e tolleranze

I porri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l'aspetto, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguinata.

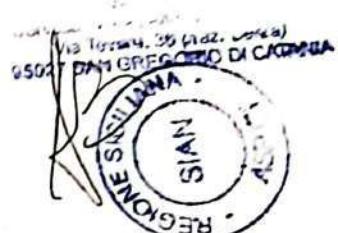
Tolleranze

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda intatti al consumo.
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro minimo previsto al criterio di omogeneità.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



6.41 SPINACI

Caratteristiche minime

Gli spinaci devono essere:

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

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

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

Classificazioni e tolleranze: La categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

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

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

Tolleranze: Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria II.

6.42 COSTINE O ERBETTE

Caratteristiche minime

Le costine devono essere:

- sane;
- di aspetto fresco;
- pulite, praticamente prive di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- prive di odore e di sapore estraneo;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

Classificazioni e tolleranze

Le foglie devono essere:

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

Tolleranze

Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria II.

6.43 SEDANO

Caratteristiche minime

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattia su foglia e nervature principali;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

Tolleranze di qualità

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

I sedani da coste sono classificati in:

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



6.44 ZUCCHE

Caratteristiche minime

- Il prodotto deve presentarsi integro e sano;
- senza spaccature o segni di attacchi da parassiti;
- senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento;
- non devono essere presenti insetti né larve.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale.

Essendo le zucche utilizzate per preparazioni culinarie, non è rilevante l'omogeneità della pezzatura all'interno di una stessa partita.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- zucche di grandi dimensioni: sfuse
- zucche di piccole dimensioni: in cassetta

6.45 ZUCCHINE

Caratteristiche minime

le zucchine devono essere:

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

Categorie e tolleranze

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

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



Tolleranze

- a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

Calibrazione

- o dalla loro lunghezza
- o dal loro peso

a) Calibrazione per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala:

- da 7 a 14 cm incluso
- da 14 (escluso) a 21 cm incluso
- da 21 (escluso) a 30 cm

b) Calibrazione per peso, la seguente scala dovrà essere rispettata:

- da 50 g a 100 g incluso
- da 100 g (escluso) a 225 g (incluso)
- da 225 g (escluso) a 450 g

ERBE AROMATICHE

6.46 SALVIA

Debbono corrispondere ai requisiti generali per le verdure sopra esposte.

6.47 BASILICO

Debbono corrispondere i requisiti generali per le verdure sopra esposte.

6.48 ROSMARINO

Debbono corrispondere ai requisiti generali per le verdure sopra esposte.

LEGUMI

CARATTERISTICHE GENERALI

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
 - sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffa, di 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.

6.49 FAGIOLI SECCHI

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

6.50 FAGIOLI SECCHI BORLOTTI

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

6.51 CECI E LENTICCHIE

6.52 MISCELA DI LEGUMI SECCHI

6.53 FAVE SECCHIE

6.54 PISELLI SECCHI

Nella scelta delle varietà coltivate sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

6.55 SOIA

Glicine ispida o Glicine max. E' detta anche fagiolo della Manciuria, pisello della Cina .

Deve presentarsi in confezioni prive di terriccio o semi danneggiati da calore e/o freddo, prive di corpi estranei alla natura del prodotto ed inoltre debbono essere esenti da parassiti. Il prodotto deve presentarsi in buono stato e privo di odori e sapori estranei di qualità leale, sana e mercantile.



Prodotti della Soia:

Latte di soia: deve avere il sapore caratteristico. Viene sottoposto a centrifugazione e aggiunti zuccheri, grassi vegetali e sali minerali. Questa miscela viene bollita per 30-60 minuti, evitando coagulazioni, e finalmente omogeneizzata essiccata a spruzzo.

Tofu o formaggio di soia

ottenuto per precipitazione delle proteine del latte di soia, è simile ai formaggi freschi molli, può essere conservato per congelamento od essiccato dopo averlo privato dell'acqua per congelamento, ed anche affumicato.

Burger di soia:

Pietanza vegetale preparata con soia sgrassata.

6.56 FRUTTA SECCA (noci , nocciole, mandorle, arachidi, datteri, fichi secchi)

Tutti i prodotti elencati devono essere conformi alle normative vigenti in materia. e reg. CEE.

6.57 PRUGNE SECCHI SENZA NOCCIOLO

Del tipo California rispondenti a tutte le norme di legge e reg. CEE.