

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CROTONE

DETERMINA N° 1054 /DIPARTIMENTO AREA AMMINISTRATIVA/Ufficio A. B. e S.

Oggetto: Affidamento incarico all'Autorità Regionale Stazione Unica Appaltante per l'espletamento Gara Servizio di Ristorazione Degenti del Presidio Ospedaliero "San Giovanni di Dio" di Crotone.

In data 05 NOV. 2012, nella Sede del Dipartimento Area Amministrativa/Ufficio A. B. e S., sita in Crotone c/o Centro Direzionale "Il Granaio" di Via M. Nicoletta;

Su conforme proposta del Responsabile del procedimento designato nonché della espressa dichiarazione di regolarità e legittimità dell'atto resa dal Dirigente Responsabile del competente Ufficio;

Acquisito il parere di regolarità contabile;

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
DI COORDINAMENTO TECNICO AREA AMMINISTRATIVA

PREMESSO che la Legge Regionale 7 Dicembre 2007, N° 26 ha istituito l'Autorità Regionale denominata "Stazione Unica Appaltante" per la disciplina della trasparenza in materia di Appalti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture;

Che l'art. 1 della Legge Regionale sopra richiamata sancisce che la Stazione Unica Appaltante (SUA) ha il compito di svolgere l'attività di preparazione, indizione ed aggiudicazione delle gare concernenti lavori ed opere pubbliche, acquisizione di beni e forniture di servizi a favore della Regione Calabria e degli Enti, Aziende ed Organismi da essa dipendenti, vigilati o ad essa collegati per gli Enti del Servizio Sanitario Regionale, cui è fatto obbligo di ricorrere alla SUA nei modi e termini stabiliti dalla stessa Legge;

CHE il Direttore Generale, con nota prot. N. 21269 del 30.07.2012 ha comunicato all'Autorità Regionale Stazione Unica Appaltante la necessità di procedere all'affidamento del Servizio di Ristorazione dei degenti del Presidio Ospedaliero "San Giovanni di Dio" di Crotone, per un periodo di anni cinque;

CHE l'Autorità Regionale Stazione Unica Appaltante, con nota prot. N. 0308022 del 19.09.2012 ha comunicato a questa ASP di gestire la relativa gara, ed ha contestualmente richiesto: formale atto di investitura (art. 4, comma 3) della L.R. N. 26/2007; l'oggetto del contratto e gli elementi essenziali del suo contenuto (art. 5, comma 1); copertura finanziaria; tempi entro i quali il servizio deve essere espletato; Capitolato d'oneri e nomina del Responsabile del Procedimento;

CHE l'Ufficio Acquisizione Beni e Servizi, con nota prot. N. 20960 del 25.07.2012, ha richiesto al Direttore Sanitario del Presidio Ospedaliero il Capitolato Speciale con eventuali relativi allegati sulle modalità di fornitura del servizio;

CHE il Direttore Sanitario del Presidio Ospedaliero, con nota prot. N. 2838 del 19.10.2012, ha comunicato soltanto che, esaminato il contratto vigente, il Centro di Cottura deve essere necessariamente ubicato nella ditta e/o in alternativa, al massimo, entro il raggio di KM 15 dal Presidio di Crotone, ciò in quanto, il Decreto che rimodula i posti letto del Presidio, prevede ricoveri in D.H., per cui l'eventuale ricovero e/o dimissione in D.H., al di fuori degli orari prestabiliti comporta che il Centro di Cottura sia ubicato non oltre la distanza di Km 15 dal Presidio;

VISTO, pertanto, il Capitolato Speciale con relativi allegati, adeguato alle nuove esigenze sopra descritte;

TENUTO conto che il contratto in essere scadrà il 31.12.2012 e nelle more dell'espletamento della gara da parte della SUA il servizio non potrà subire soluzione di continuità per cui si rende necessario la proroga del Contratto in scadenza, fino alla conclusione dell'iter della nuova gara;

RITENUTO di dover trasmettere gli atti alla Stazione Unica Appaltante per l'espletamento della gara;

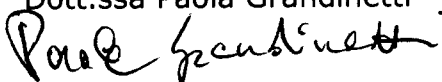
VISTE le leggi in materia;

DETERMINA

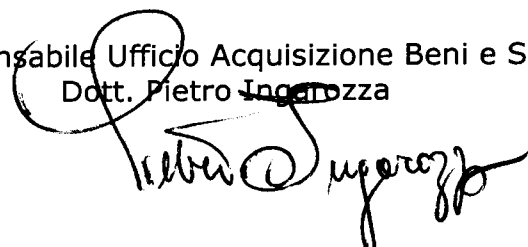
Per quanto in premessa specificato e descritto, che qui si intende integralmente ripetuto e confermato:

1. AFFIDARE, ai sensi della Legge Regionale 7 Dicembre 2007, N° 26 all'Autorità Regionale Stazione Unica Appaltante, l'espletamento della gara per l'affidamento del Servizio di ristorazione dei degenti del Presidio Ospedaliero "San Giovanni di Dio" di Crotone, per un periodo di anni cinque, per l'importo a base d'asta di Euro 8.150.000,00 oltre Euro 22.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
2. DARE ATTO che la spesa graverà sul Conto cod. 502.2.103 dei Bilanci di competenza;
3. PROROGARE il contratto in essere per l'espletamento del servizio di ristorazione dei degenti del P.O. di Crotone, agli stessi prezzi patti e condizioni, fino alla conclusione dell'iter della nuova gara da espletarsi a cura Autorità Regionale Stazione Unica Appaltante;
4. Trasmettere copia del Capitolato Specifico con relativi allegati all'Autorità Regionale Stazione Unica Appaltante per l'espletamento della gara;
5. NOMINARE responsabile del procedimento la Dott.ssa Paola Grandinetti ai sensi dell'art. 10 del D.lgs. 163/06;

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Paola Grandinetti



Il Responsabile Ufficio Acquisizione Beni e Servizi
Dott. Pietro Ingarozza



Il Direttore del Dipartimento Macro Area Amministrativa
Dott. Giuseppe Fico

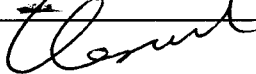


UFFICIO AFFARI GENERALI
CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente determina è pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio dell'Azienda il 05 NOV. 2012 con protocollo della U.O. Segreteria Generale n. 2155 e ivi rimarrà per un periodo di dieci giorni.

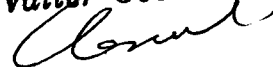
Il Responsabile del Procedimento

Valter Cosentino



IL Direttore dell'Ufficio AAGG

Valter Cosentino



REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CROTONE

CAPITOLATO SPECIALE

RELATIVO AL PUBBLICO INCANTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI

-RISTORAZIONE DEGENTI-

del

PRESIDIO OSPEDALIERO di CROTONE

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CROTONE

INDICE DEGLI ALLEGATI	4
ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO	5
ART. 2 – PERIODO CONTRATTUALE	5
ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO	5
ART. 4 – MODALITA’ DI GARA	6
ART. 5 – SISTEMA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	6
ART. 6 – FORMULAZIONE DELL’OFFERTA-PROGETTO	8
ART. 7 – REQUISITI DEL CENTRO COTTURA DI DISPONIBILITA’ DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA	8
ART. 8 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA E QUANTIFICAZIONE DI MASSIMA	8
ART. 9 – MODALITA’ DI SVOLGIMENTO ED ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO ...	9
ART. 10 – ONERI A CARICO DELL’APPALTATORE	9
ART. 11 – PERSONALE	11
ART. 12 – MENU’	13
ART. 13 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	15
ART. 14 – NORME IGIENICO-SANITARIE DELLA PRODUZIONE	15
ART. 15 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	16
ART. 16 – SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI	17
ART. 17 – PULIZIA E IGIENE	18
ART. 18 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA	19
ART. 19 – CONTROLLO DI QUALITA’ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	19
ART. 20 – PENALI	21
ART. 21 – CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE RISOLUZIONE DEL CONTRATTO CLAUSOLA COMPROMISSORIA	21

ART. 22 – MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI	22
ART. 23 – DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO	22
ART. 24 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO	23
ART. 25 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	23
ART. 26 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI SUBAPPALTO E CESSIONE DI CREDITI	23
ART. 27 – RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE	23

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CROTONE

INDICE DEGLI ALLEGATI

Allegato N° 1 – Tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Allegato N° 2 – Menù per le diete normali

Allegato N° 3 – Limiti di contaminazione microbica degli alimenti

Allegato N° 4 – Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Allegato N° 5 – Limite di Igiene Ambientale

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CROTONE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La gara ha per oggetto l'affidamento in gestione totale del servizio giornaliero di alimentazione dei pazienti ricoverati del Presidio Ospedaliero di Crotone.

ART. 2 - PERIODO CONTRATTUALE

Il Contratto ha la durata di 5 anni, decorrenti dalla data che sarà indicata nell'atto di stipula.

L'importo a base d'asta è di Euro 8.172.000,00 oltre IVA, di cui 22.000,00 oltre IVA per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'Impresa Aggiudicataria è, comunque, impegnata a continuare le prestazioni, alle stesse condizioni pattuite, fino ad un massimo di 90 giorni dalla scadenza del Contratto.

ART. 3 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

La tipologia del Servizio richiesto prevede:

1° fase:

- acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari della merceologia specificata nelle Tabelle merceologiche allegate, Allegato 1;
- fornitura di alimenti vari per degenti sia in regime normale che dietetico; -acquisto di tutto il materiale monouso;
- fornitura del materiale strumentale per il confezionamento, il trasporto ed il consumo del vitto (stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.);
- acquisto e stoccaggio di tutti i detersivi e sanificanti e di tutto il materiale di consumo ivi compresi quelli per i servizi igienici;
- rilevazioni informatiche: prenotazione pasti e colazioni degenti;
- rendicontazione pasti e colazioni erogati ai degenti;
- preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monouso termosigillati in vassoio personalizzato dei pasti per i degenti, il tutto realizzato nel centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria e da qui trasportati in legame fresco-caldo al terminale di consumo, ove verranno presi in carico dai responsabili di reparto e distribuiti da personale dell'Impresa Aggiudicataria ai pazienti ricoverati;

- preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monouso termosigillati in vassoio personalizzato delle diete speciali per i degenti, il tutto realizzato nel centro

cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria in apposita cucina fisicamente distinta a tale scopo destinata e da qui trasportati in legame fresco-caldo al terminale di consumo, ove verranno presi in carico dai responsabili di reparto e distribuiti da personale dell'Impresa Aggiudicataria ai pazienti ricoverati;

- pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature dei locali di produzione, conservazione delle derrate alimentari e non alimentari, dei servizi igienici, dei corridoi annessi alla cucina del Centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria;
- disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e zone limitrofe di pertinenza del Centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria;
- lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, ecc.;
- raccolta ed eliminazione dei rifiuti di cucina e dei reparti (2 unità a turno dalle 15,00 alle 21,00);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi del Centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria;
- erogazione del servizio anche in caso di sciopero del personale dell'Azienda di gestione e nei casi di interruzione del servizio per cause di forza maggiore;

2° fase:

- acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari della merceologia specificata nelle Tabelle merceologiche allegate, Allegato 1;
- fornitura di alimenti vari per degenti sia in regime normale che dietetico;
- acquisto di tutto il materiale monouso;
- fornitura del materiale strumentale per il confezionamento, la consegna ai reparti ed il consumo del vitto (stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.);
- acquisto e stoccaggio di tutti i detersivi e sanificanti e di tutto il materiale di consumo ivi compresi quelli per i servizi igienici;
- rilevazione informatica prenotazione pasti e colazioni degenti;
- rendicontazione pasti e colazioni erogati ai degenti;
- preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monouso termosigillati in vassoio personalizzato dei pasti per i degenti, e distribuiti al letto dei pazienti ricoverati;
- lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, ecc.;
- raccolta ed eliminazione dei rifiuti di cucina e dei reparti;
- manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi delle cucine dell'Ente;
- erogazione del servizio anche in caso di sciopero del personale dell'Azienda di gestione e nei casi di interruzione del servizio per cause di forza maggiore;

ART. 4 - MODALITA' DI GARA

La scelta del contraente ha luogo mediante l'espletamento di una procedura aperta di cui all'Articolo 55 del Decreto Legislativo 12 Aprile 2006, N° 163 e s.m.i.

ART. 5 - SISTEMA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione seguirà a favore dell'offerta che risulterà più vantaggiosa per l'ASP, ai sensi dell'Articolo 83 del Decreto Legislativo N° 163/2006.

Le valutazioni saranno effettuate da apposita Commissione in base ai seguenti

parametri:

a) Offerta economica massimo punti 40/100;

a.1) servizio di ristorazione degenti erogato dal Centro cottura di disponibilità dell'Impresa (diete normali):

all'offerta economica, per ogni singola giornata alimentare, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, indicante il prezzo unitario (al netto di IVA) inferiore verranno assegnati massimo punti 30 ed alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta inferiore.

Il prezzo unitario al netto dell'IVA offerto per ciascuna giornata alimentare dovrà essere dettagliato nelle singole voci che lo compongono (colazione, pranzo, cena).

a.2) servizio di ristorazione degenti erogato dal Centro cottura di disponibilità dell'Impresa (diete speciali):

all'offerta economica per ogni singola giornata alimentare, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, indicante il prezzo unitario (al netto di IVA) inferiore verranno assegnati massimo punti 10 ed alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta inferiore.

Il prezzo unitario al netto dell'IVA offerto per ciascuna giornata alimentare dovrà essere dettagliato nelle singole voci che lo compongono (colazione, pranzo, cena).

a.3) la somma dei due punteggi assegnati per i punti a.1 e a.2 costituirà il punteggio unitario concorrente a formare l'offerta economica.

b) Offerta tecnica-gestionale massimo punti 60/100;

b.1) relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale dell'Impresa e del servizio oggetto dell'appalto massimo punti 30

b.2) piano che illustri le modalità di trasporto dei pasti dal Centro cottura, (precisare l'indirizzo) con autorizzazione sanitaria di ristorazione collettiva, ubicato entro un raggio di 15 km dal Presidio Ospedaliero di Crotone. Detto piano, inoltre, deve essere corredato dalle schede tecniche degli automezzi e dei contenitori utilizzati per la veicolazione massimo punti 10

b.3) descrizione dell'organizzazione del lavoro, organico complessivo impiegato, monte ore giornaliero messo a disposizione per il servizio oggetto dell'appalto, mansionario massimo punti 15

b.4) certificazione ISO 9001:2000 massimo punti 3

b.5) piano controllo HCCP massimo punti 2

La Commissione procederà all'aggiudicazione della gara all'Impresa che, sommati

i punteggi ad essa attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, ottiene il punteggio globale più alto. Il Direttore del Dipartimento Area Amministrativa prenderà atto dell'aggiudicazione con proprio provvedimento.

Dopo la valutazione sull'espletamento del servizio offerto e l'attribuzione del punteggio di qualità, da parte della Commissione Tecnica, la Commissione di Gara, in seduta aperta al pubblico, dopo aver comunicato il punteggio conseguito da ciascuna ditta, procederà all'apertura dei plichi contenenti l'offerta economica di ciascuna ditta concorrente.

ART. 6 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA-PROGETTO

La ditta concorrente deve presentare l'offerta nei modi e tempi fissati nel bando, nel disciplinare di gara e nel presente Capitolato.

ART. 7 - REQUISITI DEL CENTRO COTTURA DI DISPONIBILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Il Centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria dovrà essere in possesso di:

- regolare autorizzazione sanitaria di ristorazione collettiva;
- certificato antincendio;
- documento di valutazione dei rischi ai sensi del Decreto Legislativo N° 626/94 e sue modificazioni;
- una zona di confezionamento monorazioni e vassoi fisicamente distinta e separata dagli altri locali che compongono il Centro cottura;
- adeguate attrezzature per il confezionamento ed il trasporto dei pasti in legume fresco-caldo.

ART. 8 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E QUANTIFICAZIONE DI MASSIMA

Gli utenti del Servizio sono i pazienti ricoverati assistiti dal S.S.N. e i familiari o assistenti dei ricoverati. La capacità ricettiva, globalmente considerata, è attualmente di circa N° 300 posti letto.

A titolo orientativo si rende noto che, sulla base dei dati rilevati nel passato esercizio (anno 2011), il numero presunto annuo di pasti è così quantificabile:

-Diete Normali	Colazioni 89.000	Pranzi 89.000	Cene 88.000
-Diete Speciali	Colazioni 17.000	Pranzi 38.000	Cene 15.000

Nel corso del contratto, la dislocazione dei reparti, la denominazione e la loro capacità ricettiva potranno subire mutamenti in relazione a variazione di tipo logistico organizzativo. Di ciò sarà data tempestiva comunicazione all'Impresa Aggiudicataria.

Infine, si fa presente che il numero di presenze dei ricoverati potrebbe subire nel corso del contratto delle modifiche sia in aumento che in diminuzione.

Nel primo caso l'Impresa Aggiudicataria sarà impegnata a fronteggiare

l'estensione del servizio; nel secondo caso la riduzione delle prestazioni escluderà qualsiasi azione di rivalsa o addebito a tale titolo da parte dell'Impresa Aggiudicataria.

Per usufruire del servizio di ristorazione, i familiari o assistenti dei ricoverati devono acquisire l'autorizzazione del medico di reparto.

Le prenotazioni hanno luogo esclusivamente attraverso gli incaricati.

Sono, pertanto, vietati rapporti diretti fra gli interessati e l'Impresa Aggiudicataria.

ART. 9 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO ED ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Colazioni

La colazione deve essere servita dal personale dell'Impresa Aggiudicataria al letto dei pazienti ricoverati, nell'arco del seguente orario: dalle ore 7,00 alle ore 7,30;

Terminata la consumazione il personale dipendente dell'Impresa Aggiudicataria ritirerà la stoviglieria usata nelle stanze di degenza.

Pranzi e Cene

La distribuzione degli alimenti deve avvenire mediante il sistema dei vassoi personalizzati.

La distribuzione dei pasti ai familiari o assistenti dei ricoverati ha luogo contestualmente a quella degli assistiti e con le stesse modalità, dietro prenotazione presso la Capo Sala di reparto. Il pagamento dei pasti dovrà avvenire anticipatamente, previo relativo ritiro, presso l'Ufficio Economato, dei Tickets.

Per questi ultimi utenti, in alternativa al pasto caldo, l'Impresa Aggiudicataria deve prevedere la possibilità di fornire il cestino freddo, la cui composizione potrà variare in relazione alle diverse soluzioni proposte dall'Impresa Aggiudicataria nel progetto tecnico, fermo restando l'applicazione del medesimo prezzo.

La consegna dei vassoi agli utenti avviene a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria al letto dei pazienti ricoverati, nell'arco del seguente orario:

- tra le ore 12,00 e le ore 13,00 il pranzo;

- tra le ore 18,00 e le ore 19,00 la cena.

Due unità femminili con esperienza nei "servizi sociali" dovranno coordinare la Capo Sala per la prenotazione dei pasti e rapportarsi con l'Ufficio Direttivo Ospedaliero e l'Impresa Aggiudicataria.

Dette figure femminili, con divisa di colore diverso e tesserino di riconoscimento, dovranno essere presenti anche durante la distribuzione dei pasti nei singoli reparti e a fine pasto dovranno compiere un giro di ispezione per sentire il grado di soddisfazione del vitto.

Ditale ispezione giornaliera forniranno rapporti alla Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero. Consumati i pasti, il personale dipendente dell'Impresa Aggiudicataria procederà al ritiro dei vassoi.

N° 2 unità dell'Impresa Aggiudicataria la sera devono ritirare i rifiuti e depositarli negli appositi cassonetti.

ART. 10 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Impresa Aggiudicataria impiega ed organizza le risorse ed i mezzi necessari per l'espletamento del servizio, a propria cura e spese, assumendone la gestione sotto ogni aspetto. A tal fine, mette a disposizione i materiali, i prodotti, gli strumenti, la mano d'opera, l'organizzazione manageriale.

L'Impresa Aggiudicataria è vincolata ad eseguire a regola d'arte e con la

massima diligenza tutte le operazioni prescritte nel presente Capitolato.

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie allo svolgimento dell'appalto, sono interamente a carico dell'Impresa, la Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico dell'Impresa Aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese relative alla stipula e registrazione del contratto verranno poste ad esclusivo carico dell'Impresa Aggiudicataria e riguarderanno le tasse di registro e le spese di bollo, carta legale per la stesura delle documentazioni e atti, moduli e stampati occorrenti.

L'Impresa Aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivantegli ai sensi di Legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato.

L'Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno derivante all'Ente ed a terzi nell'adempimento del servizio appaltato.

Danni a beni mobili ed immobili dell'Ente

Qualsiasi danno arrecato a beni mobili ed immobili di proprietà dell'Azienda Sanitaria Locale da parte dell'Appaltatore mediante i mezzi ed il personale impiegato, sarà addebitato all'Impresa Aggiudicataria medesima che provvederà alla riparazione a proprie spese.

Qualora l'impresa, e chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione dei danni nel termine fissato nell'atto di notifica, L'ASP si intende autorizzata a procedere direttamente, a danno dell'Impresa, trattenendo l'importo sui canoni di prima scadenza.

A tale scopo l'Impresa Aggiudicataria si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Committente debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle e nelle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente Capitolato.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro, con i limiti di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per persona ed Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per danni a cose ed animali.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa Aggiudicataria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro, per il limite di Euro 1.250.000,00 (unmilione duecentocinquantamila) per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nella eventualità che subiscano un aumento che superi i 120% del dato iniziale. Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Committente entro la data di inizio del servizio. L'Impresa Aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul

lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

In particolare, l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di che trattasi.

ART. 11 - PERSONALE

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre delle idonee ed adeguate risorse umane per il conseguimento dei risultati richiesti dal presente capitolato.

Il personale addetto al servizio in appalto, regolarmente assunto alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria ed in possesso dei previsti libretti di idoneità sanitaria, deve indossare un abito di servizio di colore diverso da quelli in uso presso il Presidio Ospedaliero di Crotone, su cui va apposto in evidenza il marchio dell'Impresa Aggiudicataria ed una tessera personale di riconoscimento completa di fotografia. Le spese per gli abiti di servizio e di tutti gli accessori (cuffie, mascherine, guanti, ecc.) le tessere, i distintivi ed ogni altra spesa affine o conseguente all'organizzazione del personale utilizzato dall'Impresa Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio appaltato, sono a completo carico dell'Impresa Aggiudicataria medesima.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti a secondo il loro inquadramento, le condizioni normative e retributive previsti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi sindacali di categoria e della zona, in vigore per tutto il periodo di esecuzione dell'appalto, anche se l'Impresa Aggiudicataria non fosse aderente alle associazioni stipulanti, o receda da esse ed indipendentemente dalla natura, struttura e dimensione dell'Impresa Aggiudicataria stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta, altresì, all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni nonché a provvedere, a proprie cure e spese, ad ogni altro onere assicurativo, assistenziale e previdenziale per il proprio personale addetto al servizio. A tal fine, l'Impresa Aggiudicataria deve presentare all'ASP apposita autocertificazione, resa dal Legale Rappresentante nei modi previsti dalla vigente normativa, attestante la conformità delle retribuzioni corrisposte al personale dipendente e quelle periodicamente previste nei contratti ed accordi sopra richiamati, nonché il regolare versamento dei precitati contributi previdenziali, assistenziali e per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

Per gli accertamenti sulla regolare applicazione degli adempimenti retributivi e contributivi nei confronti del personale dipendente, nonché la regolarità dei requisiti di idoneità fisica, l'ASP si riserva di richiedere periodiche verifiche all'Ispettorato del Lavoro competente e dei servizi di vigilanza sanitaria pubblica.

L'Appaltatrice comunica all'ASP, fin dall'inizio del servizio ed in seguito ad ogni variazione, l'elenco nominativo e la qualifica del personale impiegato, corredato di fotografia. Il personale alle dipendenze dell'appaltatore deve avere una età non inferiore a 18 anni e non superiore a 65 anni.

In servizio deve mantenere un contegno irreprensibile e decoroso.

L'appaltatore si impegna a prestare con regolarità e continuità il servizio di ristorazione per gli utenti, indipendentemente da scioperi o assemblee sindacali generali, e di categoria, indette in sede nazionale, regionale o locale.

Pertanto, ai sensi degli articoli 1 e 2 della Legge 12.6.1990, N° 146, il servizio in oggetto viene considerato un servizio pubblico essenziale e l'Impresa Aggiudicataria quindi dovrà garantire il regolare servizio anche durante gli scioperi proclamati dalla categoria.

L'organico alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria deve essere quello previsto in fase d'offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte ore giornaliero di presenze effettive.

Tale consistenza deve essere riconfermata alla Committente con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata.

Deve essere assicurata, comunque, la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

A tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nei diversi turni.

Fermo restando che l'organico impiegato nella realizzazione del servizio nel corso delle diverse fasi deve rimanere sempre costante, qualora il numero delle assenze del personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria dovesse superare il 5% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa Aggiudicataria deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

La Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi.

In tale caso l'Impresa Aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'impresa Aggiudicataria dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dalla Committente.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dalla Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Committente al rappresentante designato dall'Impresa Aggiudicataria, si intendono come presentate direttamente all'Impresa. In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento della Committente.

Il servizio inerente l'approvvigionamento, la produzione, il confezionamento dei pasti, il trasporto, la consegna ai reparti, distribuzione ai letti dei pazienti, l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione, la fornitura delle derrate alimentari ovvero i generi di conforto e quant'altro previsto nel presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria. A tale proposito, su richiesta della Committente, l'impresa deve fornire il modello 01/M-AUT (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) ed il modello DM 101S-UN (Contributi Servizio Sanitario).

Tutto il personale dell'Impresa Aggiudicataria addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Variazioni di personale devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte della Committente, la variazione della consistenza numerica del personale, la sua qualifica e il nominativo.

In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che ha impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e modalità previste dal presente contratto e adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Al seminario illustrativo parteciperà anche la Committente attraverso propri incaricati.

A tale scopo l'Impresa Aggiudicataria informerà la Committente circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

L'Impresa è inoltre obbligata a tenere sempre presso i locali di produzione tutti i documenti tecnici contrattuali in modo che il personale addetto al servizio possa consultarli ogni qualvolta si rendesse necessario.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti, non deve avere smalto sulle unghie, non deve fumare al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Il personale, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, su indicazione della Direzione Sanitaria, con oneri a carico dell'Impresa, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalla Legge e regolarmente in vigore.

I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Qualora il personale dovesse rifiutarsi di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

ART. 12 - MENU

Gli utenti del servizio di ristorazione operano la scelta delle pietanze sulla base di un menù che, a seconda del regime dietetico, si distingue in **MENUNORMALE** e **MENU' SPECIALE**. Il menù normale è destinato alla maggioranza degli utenti, mentre quello speciale (diete speciali) riguarda una quantità di ricoveri quantificabile in circa il 20% delle presenze.

Gli alimenti che compongono il menù per le diete normali sono individuati nell'allegato N° 2 con accanto specificata la grammatura pro-capite a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e/o del calo peso dovuto allo scongelamento.

Sulla base del succitato elenco le Imprese partecipanti proporranno in sede di gara un menù ordinario per diete normali elaborato su base stagionale in invernale ed estivo, ciascuno articolato su 2 settimane. Il menù individua una serie di piatti di base definiti "fissi" cioè disponibili tutti i giorni. A questi, ogni giorno si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno". La struttura del menù normale dovrà, pertanto, essere la seguente:

PRANZO

- primi piatti: un primo a scelta fra quattro
 - una minestra in brodo
 - o una pasta asciutta
 - o un riso o pasta condita
 - o un riso in bianco

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

Tale variazione, in tal caso, dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte di incaricati della Committente.

A fronte di esigenze di diversificazione nel consumo dei cibi anche al di fuori dei normali orari, o in più soluzioni nell'arco della giornata, su richiesta scritta della Direzione Sanitaria, in aggiunta alla razione prevista per il pasto, l'Impresa è tenuta a fornire eventuali generi alimentari di conforto, su semplice richiesta della Committente.

Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari.

Le quantità da somministrare, relative al menù giornaliero saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche elaborate dalle Imprese e presentate in sede di gara per ciascuna delle pietanze proposte nel menù.

Tali grammature si intenderanno al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'Impresa intendesse introdurre nel menù proposto nuove preparazioni, deve far richiesta scritta alla stessa e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

I nuovi piatti proposti, se accettati dalla Committente, dovranno possedere equivalente valore economico e nutrizionale dei piatti sostituiti.

ART. 13 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare per il confezionamento delle pietanze sono descritte nell'Allegato N° 1 "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari" parte integrante del presente capitolato, precisando che va utilizzato olio extravergine di oliva sia per la cottura che per il condimento dei cibi, salvo diversa prescrizione.

Le derrate alimentari e le bevande devono inoltre essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia ed all'Allegato N° 3 - Limiti di contaminazione microbica degli alimenti. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi al Decreto Legislativo N° 109/92 e Decreto Legislativo N° 110/92 e successive eventuali modifiche. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Impresa Aggiudicataria deve acquistare le derrate alimentari da propri fornitori e rendere disponibili alla Committente idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità delle derrate alimentari alle Tabelle merceologiche, nonché, a richiesta della Direzione Sanitaria Ospedaliera la ditta dovrà fornire documentazione provante la provenienza dei prodotti (comunque italiani).

ART. 14 - NORME IGIENICO-SANITARIE DELLA PRODUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento:

- alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 ed al suo regolamento di esecuzione N° 327 del 26.3.80 -al Decreto Legislativo N° 155/97

Alle integrazioni di seguito riportate:

- eventuale Regolamento Regionale e/o Comunale.

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al presente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati nell'Allegato N° 3 - Limiti di contaminazione microbica degli alimenti. Il personale addetto alla preparazione di pasti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria deve essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento degli alimenti è tassativamente vietato di detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

Le carni, la frutta e la verdura, i salumi e formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione degli alimenti da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea a contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare 150 gr di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti, scrivendo sugli stessi la denominazione della pietanza, la data e l'ora di preparazione e riporli nella cella frigorifera a -18° C, per le 72 ore successive.

ART. 15 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

Le operazioni che precedono la cottura devono essere seguite secondo le modalità di seguito descritte: -Legumi secchi: ammollo per 12 ore con I ricambio di acqua; Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° Ebollizione;

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura tra + 1° + 4° C. -Tutti i prodotti scongelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure porzionate (rondelle, a fette, ecc.);

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente

antecedenti il consumo.

- La carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.
- Il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata.
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e, comunque, devono essere escluse operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel successivo punto.
- E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché, dopo cottura, vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le norme vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra +1° + 4° C.
- L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro, non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- I ragù ed i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.
- Le verdure cotte e% crude dovranno essere condite con olio extravergine di oliva.
- Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva aventi le caratteristiche prescritte dalla Circolare del Ministero della Sanità N° 1 dell'11 Gennaio 1991.

ART. 16 - SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Impresa partecipante alla gara deve indicare uno o più sistemi di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate, prevedendo a proprio carico gli oneri afferenti la predisposizione e fornitura della modulistica e di tutto il materiale cartaceo occorrente per una efficiente organizzazione dell'intero sistema.

La fase che riguarda la contabilità delle prestazioni erogate (colazioni, pranzi, cene, cestini freddi, alimenti fuori pasto) deve essere programmata in modo tale da consentire agli incaricati dell'ASP di effettuare un agevole, continuo ed efficace controllo contabile, anche ai fini di un corretto addebito dei costi a carico dei familiari o assistenti dei ricoverati.

Si tenga presente che nella fase della prenotazione, il contatto diretto con l'utente è riservato al Capo Sala del reparto o suo sostituto.

Il servizio di trasporto e consegna dei pasti deve essere realizzato mediante vassoio personalizzato da consegnare a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria, presso i letti ai pazienti. I contenitori per il trasporto dei pasti (colazioni, pranzi, cene) presso i reparti dovranno essere consegnati entro le ore prescritte dal presente capitolato.

Il tempo massimo per la consegna dei pasti deve essere tale da assicurare al

momento del consumo il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie dell'alimento riferite al momento del confezionamento.

A tale proposito, in sede di offerta l'Impresa deve presentare un dettagliato piano dei trasporti dei pasti, in cui devono essere indicati:

a) i percorsi dal locale d'appoggio dell'Ente ai reparti ed i relativi tempi di percorrenza;

b) la distanza, i percorsi, i tempi di percorrenza dal Centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria al Presidio Ospedaliero di Crotone ed ai suoi reparti (Art. 5 Capitolato Speciale d'Appalto b-b2).

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi devono essere conservati a temperatura non superiore a + 10° C e gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati da +60° a +65° C. I mezzi impiegati per il trasporto di alimenti devono essere destinati esclusivamente a tale scopo e non utilizzati promiscuamente per il trasporto di altro materiale.

ART. 17 - PULIZIA E IGIENE

L'Impresa aggiudicataria si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, dei piatti e dei contenitori per il trasporto. I vassoi personalizzati forniti dall'Impresa dovranno essere ritirati e lavati dal personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa dovrà presentare in sede di gara piano dettagliato delle operazioni di pulizia e sanificazione adottate.

I detersivi e sanificanti utilizzati dovranno essere conformi alle "Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti" (Allegato N° 4).

Di tutti i prodotti in fase di offerta, l'Impresa deve trasmettere alla Committente le schede tecniche di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti e degli alimenti.

Per quanto riguarda il lavaggio dello stovigliame utilizzato presso i reparti, questo verrà effettuato dal personale dipendente della Committente a livello di reparto.

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, l'Impresa Aggiudicataria deve effettuare, con cadenza semestrale, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione ed alla lavorazione degli alimenti.

Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta della Committente o degli Uffici di Igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di confezionamento dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e confezionamento durante lo svolgimento di tali operazioni.

Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

I "Limiti di Igiene Ambientale" (Allegato N° 5) riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relativi al ciclo di pulizie che devono essere conformi alle tabelle dei "Limiti di Igiene Ambientale".

I servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere e/o asciugamani elettrici.

ART. 18 - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" Decreto Legislativo N° 626 dell' 11.9.1994 e successive modifiche ed integrazioni.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'impresa Aggiudicataria, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. dell'8.6.1982, N° 524), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica.

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 Marzo 1956, N° 303.

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando il loro uso è consigliato nelle schede tecniche di sicurezza. L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

ART. 19 - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

E' facoltà della Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'ASP, la Direzione Sanitaria, nonché altri eventuali organismi esterni privati, incaricati dalla Committente.

La Direzione Sanitaria, attraverso professionisti da questa indicati, effettua il controllo generale per quanto attiene gli spetti igienico-sanitari e vigila sulla perfetta rispondenza dell'organizzazione del servizio reso a quella prevista nel contratto e fino alla loro distribuzione agli utenti. Effettua prelievi di campioni di cibi cotti e crudi somministrati per l'esecuzione di esami microbiologici. Con il Servizio di Dietetica verifica ed approva il menù normale.

Al Servizio Dietetico compete la predisposizione di tutti i menù speciali previsti sia in qualità che in quantità.

In collaborazione con il Servizio Economato e di comune accordo con l'Impresa Aggiudicataria, predispone la composizione dei piatti di portata e la loro periodicità.

Accerta che la composizione delle vivande risponda ai canoni prestabiliti, per la salvaguardia degli aspetti nutrizionali e garantire la qualità degli alimenti sotto l'aspetto organolettico in modo che il cibo risulti appetibile, gustoso, saporito e ben presentato.

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo. I componenti gli organi di controllo esterni, dovranno essere muniti di Libretto di idoneità Sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dall'ASP.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di alimenti prelevati saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Direttore del servizio incaricato dall'Impresa. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate o piatti pronti al consumo".

I tecnici incaricati dalla Committente provvederanno a far custodire in un magazzino e in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "In attesa di accertamento". La Committente provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa Aggiudicataria; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

I soggetti incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla Committente.

La Direzione Sanitaria farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro 8 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato. L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio purché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazioni delle penali ed alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Impresa Aggiudicataria deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, secondo punto previsto dal Decreto Legislativo N° 155/97 e dal Piano di Autocontrollo HACCP predisposto dall'Impresa e presentato in sede di gara.

L'autocontrollo deve prevedere almeno il prelievo mensile di N° 10 campioni di alimenti sui quali devono essere effettuate N° 5 analisi microbiologiche, N° 2 analisi chimiche, N° 1 analisi agronomiche e N° 2 tamponi ambientali.

I risultati di detti controlli dovranno essere trasmessi tempestivamente agli uffici preposti della Committente.

E' diritto della Commissione di Controllo procedere al controllo del Servizio al fine di rilevare: mancato rispetto del menù; temperature e modalità di stoccaggio delle

derrate; controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 porzioni); date di scadenza dei prodotti; pulizia degli ambienti; temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

ART. 20 - PENALI

Salvo più gravi e diverse azioni previste dalle norme di legge, la Committente a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità qualora le stesse vengano disattese:

- a) Euro 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- b) Euro 1.500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e nei limiti di contaminazione microbica;
- c) Euro 1.500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- d) Euro 2.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quant'altro previsto dalla legge in materia;
- e) Euro 2.500,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- f) Euro 2.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- g) Euro 1.000,00 per ogni 10 minuti di ritardo, rispetto all'orario previsto, nella consegna dei pasti e delle colazioni;
- h) Euro 5.000,00 in caso di impedimento all'accesso, nei locali di produzione, di tecnici incaricati dalla Committente per l'esecuzione del servizio di controllo qualità del servizio.

Oltre alle penali suddette, per ciascuna delle altre violazioni delle norme del presente contratto, si applicherà una penale di Euro 5.000,00.

L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che la Committente intende eventualmente intraprendere.

ART. 21 - CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CLAUSOLA COMPROMISSORIA

La risoluzione di qualsiasi controversia che sorga durante l'esecuzione del contratto inerente alla interpretazione ed applicazione dello stesso, viene dalle parti demandata ad un Collegio Arbitrale, ai sensi dell'Articolo 808 del Codice di Procedura Civile e seguenti, previa contestazione scritta. Il Collegio deciderà entro il termine di 60 (sessanta) giorni dal deferimento della controversia, con procedimento irrituale e lodo non impugnabile.

Ogni parte nominerà il proprio arbitro ed il terzo con funzione di Presidente sarà individuato dalla Camera Arbitrale di Crotone cui ci si rivolgerà per la segreteria dell'arbitrato ed al cui regolamento ci si atterrà.

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

a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa Aggiudicataria o altre procedure derivanti da insolvenza;

b) cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico

dell'aggiudicatario, nei casi particolarmente gravi;

c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa (salvo deroghe previste);

d) inosservanza delle norme igienico sanitarie;

e) casi di intossicazione alimentare;

f) utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;

g) frode o grave negligenza dell'appaltatore;

h) reiterate inadempienze che pregiudichino in modo grave lo svolgimento del servizio affidato.

L'ASP si riserva, inoltre, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto ai sensi degli Articoli 1671 e 1674 del Codice Civile.

In considerazione del carattere di interesse pubblico rivestito dall'appalto di cui trattasi e preso atto della necessità assoluta di assicurare, comunque, la somministrazione dei pasti ai degenti, qualora l'Impresa Aggiudicataria contesti un preteso inadempimento da parte dell'ASP, il servizio non potrà essere in nessun caso sospeso, dovendosi attendere i 60 giorni entro i quali è previsto il lodo arbitrale.

ART. 22 - MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione delle prestazioni ha luogo mensilmente.

I prezzi da applicare sono quelli indicati nel contratto d'appalto.

Le prestazioni fatturate devono corrispondere a quelle effettivamente rese e risultanti dai documenti contabili sui quali i Capo Sala e la Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero appongono il visto di convalida ai fini della liquidazione delle relative fatture.

Il pagamento delle fatture avviene a mezzo mandato al Tesoriere dell'ASP, entro 90 (novanta) giorni dalla data di ricezione della fattura, risultante dal protocollo di arrivo dell'ASP.

ART. 23 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

A garanzia degli impegni manifestati dall'Impresa concorrente alla gara, con la sottoscrizione dell'offerta, è richiesta la presentazione, con le modalità stabilite dal bando e dal disciplinare di gara, di un Deposito Cauzionale Provvisorio.

La Cauzione deve avere validità ed efficacia per un termine minimo di sei mesi dalla data di scadenza fissata per la presentazione dell'offerta.

Il Deposito Cauzionale Provvisorio sarà restituito ai concorrenti non aggiudicatari, subito dopo la formale aggiudicazione dell'appalto.

All'Impresa Aggiudicataria lo svincolo seguirà al Deposito della Cauzione Definitiva.

ART. 24 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento del servizio o per eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'ASP dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatti addebitabili all'Impresa Aggiudicataria a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio, deve essere costituita, a cura e spese dell'appaltatore, una Cauzione di importo pari al 10% del valore presunto del contratto (esclusa IVA).

La Cauzione deve avere validità e efficacia per oltre sei mesi dalla scadenza del contratto, comprensivo dell'eventuale proroga e, comunque, fino alla definizione di ogni pendenza di debito o credito. Il documento attestante l'avvenuta costituzione della Cauzione va allegato al contratto di appalto.

ART. 25 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Entro 30 giorni dalla notifica di aggiudicazione dell'appalto, il Legale rappresentante o Procuratore Speciale e, comunque, il soggetto che ha sottoscritto l'offerta, è tenuto alla stipula del contratto con l'ASP.

L'Appaltatore elegge domicilio legale in Crotona.

Il testo contrattuale va redatto su carta legale ed è corredato dai seguenti documenti che ne formano parte integrante:

- 1 - Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati, sottoscritti per accettazione dall'Appaltatore;
- 2 - Offerta dell'Impresa Aggiudicataria;
- 3 - Polizza Assicurativa R.C.T.;
- 4 - Documento attestante la costituzione della Cauzione Definitiva;

Le spese di bollo sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 26 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI SUBAPPALTO E CESSIONE DI CREDITI

L'Impresa Aggiudicataria non può subappaltare o cedere tutto o parte del contratto né farlo eseguire da persone che non risultino alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria o dell'Associazione di Impresa. Ciascuna Impresa concorrente, per il solo fatto di partecipare alla gara, si impegna ad escludere la cedibilità dei crediti ovvero, la eventuale cessione di credito avrà efficacia liberatoria solo alla data di specifica accettazione per iscritto da parte dell'ASP di Crotona, (Articolo 260 del Codice Civile). L'Impresa concorrente, con l'approvazione o sottoscrizione del presente capitolato, approva espressamente per iscritto tali clausole, ai sensi dell'Articolo 1341 del Codice Civile.

ART. 27 - RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato speciale, si rinvia alla normativa comunitaria, statale e regionale in materia di contratti pubblici ed alle norme del Codice Civile in quanto compatibili.

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CROTONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI PRESIDIO OSPEDALIERO
“San Giovanni di Dio” di Crotone.**

DUVRI

(Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze)

- Art. 26 comma 3 e 5 del D.Lgs. n° 81/2008 -

Committente	Azienda Sanitaria Provinciale di Crotone presso Centro Direzionale “Il Granaio” Via M. Nicoletta – angolo Via G. Di Vittorio – 88900 Crotone
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Direttore Generale dell’ASP di Crotone	Prof. Rocco Antonio Nostro
Direttore Sanitario del P.O. di Crotone	Dr. Angelo Carcea
Direttore del Distretto di Crotone	Dr. Nicola Grillo
Direttore del Dipartimento di Prevenzione	Dr. Domenico Tedesco
Direttore del Distretto di Mesoraca	D.ssa Angela Caligiuri
Direttore del Distretto di Cirò Marina	Dr. Sergio D'Ippolito
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell’ASP di Crotone	Ing. Giuseppe Cutri
Coordinatore dei Medici Competenti dell’ASP di Crotone	Dr. Alessandro Bisbano

Informazioni generali da parte del Committente

Il presente documento è redatto dalla committenza in ottemperanza all'Art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e ne attua, in particolare, il 3° comma in cui è previsto che il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento (di cui al comma 2°) elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Pertanto, il presente documento, stabilisce le modalità di gestione della sicurezza negli appalti nell'Azienda Sanitaria Provinciale di Crotone e costituisce una specifica tecnica della gara in quanto si pone come strumento attraverso cui viene promossa la cooperazione e il coordinamento tra il committente e l'appaltatore nell'adozione e l'attuazione delle misure di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

E' importante mettere in rilievo che **il presente documento non prende in considerazione i rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice.**

Al fine di poter procedere alla valutazione degli eventuali rischi da interferenze è indispensabile lo scambio tra le parti (committenza/appaltatore) delle informazioni sui rischi specifici dovuti all'ambiente e alle attività e sulle relative misure di prevenzione /protezione/emergenza da adottare e adottate.

Il presente documento è articolato in sezioni alcune delle quali sono redatte in fase progettuale di gara di appalto, altre saranno completate successivamente in collaborazione e congiuntamente tra i servizi di prevenzione e protezione della committenza e della ditta aggiudicatrice.

Nel documento il committente dà atto delle informazioni suddette e delle valutazioni, delle ipotesi e delle stime dei possibili e probabili rischi da interferenze indotti dagli ambienti e dalle attività sia dal committente stesso che dal futuro appaltatore per l'esecuzione dell'appalto in oggetto secondo ragionevoli ipotesi di svolgimento dell'appalto.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, sono tenuti a promuovere la cooperazione e il coordinamento.

In particolare:

- cooperano nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro riguardo possibili incidenti nel corso dell'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi a cui sono esposti i lavoratori attraverso le reciproche informazioni anche con la finalità di eliminare o, se ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione complessiva dell'opera/fornitura/servizio.

Prima dell'affidamento dei lavori l'ufficio preposto alle gare dovrà provvedere:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale;
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi, costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

Sospensione dei lavori

Nel caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile del Servizio (che, nello specifico, rappresenta la committenza) può ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

Il Committente, inoltre, indica preliminarmente le misure da adottare o adottate per eliminare o, ove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze e la stima dei relativi costi per la sicurezza.

Descrizione delle attività oggetto dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento in gestione totale del servizio giornaliero di alimentazione dei pazienti ricoverati nel Presidio Ospedaliero di Crotona.

La tipologia del Servizio richiesto prevede:

1° fase:

- acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari della merceologia specificata nelle Tabelle merceologiche allegate, al Capitolato Speciale d'Appalto;
- fornitura di alimenti vari per degenti sia in regime normale che dietetico;
- acquisto di tutto il materiale monouso;
- fornitura del materiale strumentale per il confezionamento, il trasporto ed il consumo del vitto (stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.);
- acquisto e stoccaggio di tutti i detersivi e sanificanti e di tutto il materiale di consumo ivi compresi quelli per i servizi igienici;
- rilevazioni informatiche: prenotazioni pasti e colazioni degenti;
- rendicontazione pasti e colazioni erogati ai degenti;
- preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monouso termosigillati in vassoio personalizzato dei pasti per i degenti, il tutto realizzato nel centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria e da qui trasportati in legame fresco-caldo al terminale di consumo, ove verranno presi in carico dai responsabili di reparto e distribuiti da personale dell'Impresa Aggiudicataria ai pazienti ricoverati;
- preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monouso termosigillati in vassoio personalizzato delle diete speciali per i degenti, il tutto realizzato nel centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria in apposita cucina fisicamente distinta a tale scopo destinata e da qui trasportati in legame fresco-caldo al terminale di consumo, ove verranno presi in carico dai responsabili di reparto e distribuiti da personale dell'Impresa Aggiudicataria ai pazienti ricoverati;
- pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature dei locali di produzione, conservazione delle derrate alimentari e non alimentari, dei servizi igienici, dei corridoi annessi alla cucina del centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria;
- disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e zone limitrofe di pertinenza del centro di cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria;
- lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, ecc.;
- raccolta ed eliminazione dei rifiuti di cucina e dei reparti (2 unità a turno dalle 15,00 alle 21,00);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi del centro cottura di disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria;

2° fase:

- acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari della merceologia specificata nelle Tabelle merceologiche allegate, al Capitolato Speciale d'Appalto;
- fornitura di alimenti vari per degenti sia in regime normale che dietetico;
- acquisto di tutto il materiale monouso;
- fornitura del materiale strumentale per il confezionamento, il trasporto ed il consumo del vitto (stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.);
- acquisto e stoccaggio di tutti i detersivi e sanificanti e di tutto il materiale di consumo ivi compresi quelli per i servizi igienici;
- rilevazioni informatiche: prenotazioni pasti e colazioni degenti;
- rendicontazione pasti e colazioni erogati ai degenti;
- preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monouso termosigillati in vassoio personalizzato dei pasti per i degenti, e distribuiti al letto dei pazienti ricoverati;
- lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, ecc.;
- raccolta ed eliminazione dei rifiuti di cucina e dei reparti
- manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi delle cucine dell'Ente.

Informazioni generali e specifiche per il personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto

L'Impresa/Cooperativa deve fornire ai propri dipendenti adeguate informazioni circa i rischi per la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro, nonché gli indumenti, le calzature e ogni ulteriore presidio antinfortunistico necessario, secondo quanto previsto dalle norme.

Nelle aree caratterizzate da gravi rischi specifici potranno accedere solamente i lavoratori autorizzati e solo dopo che siano stati adeguatamente informati.

Tabella informazioni specifiche		
1	RISCHIO ELETTRICO distribuzione delle alimentazioni e interruttori	Prendere atto in fase di sopralluogo
2	Locali, zone interessate dalla movimentazione dei carichi e depositi	Prendere atto in fase di sopralluogo
3	Locali o zone ad accesso limitato per il quale è necessaria l'autorizzazione del personale responsabile di reparto/struttura	Tutti i reparti e i servizi ospedalieri e tutti gli ambulatori territoriali fissi e mobili
4	Zone ad accesso vietato	Tutti i locali non di pertinenza dell'appalto
5	Luoghi, zone per le quali è possibile l'esposizione dei lavoratori dell'appaltatore ad agenti fisici, chimici, biologici	Acquisire informativa sui rischi

Disposizioni da parte del committente per l'attuazione delle azioni di cooperazione e coordinamento

Il committente, nel rispetto della piena autonomia organizzativa e gestionale dell'appaltatore generale, precisa quanto segue al fine di promuovere le azioni di cooperazione finalizzate alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori. L'appaltatore si impegna ad attuare le disposizioni di seguito riportate, nonché ad impartire al personale addetto agli interventi aggiudicati, precise istruzioni e adeguata informazione/formazione, per l'accesso ai diversi settori di attività dell'ASP.

Disposizioni obbligatorie per il personale:

Il personale dell'appaltatore per poter accedere ed operare negli edifici ed aree di pertinenza dell'Azienda e del Presidio Ospedaliero di Crotona:

- Deve indossare gli indumenti di lavoro;
- Deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento;
- Prima dell'inizio delle attività devono essere disposte ed attuate tutte le necessarie misure di prevenzione e protezione finalizzate alla tutela della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro (opere provvisorie, delimitazioni, recinzioni, segnaletica, dispositivi di protezione individuale, ecc.) sia per i rischi propri, sia quelle specificatamente individuate dal committente per l'eliminazione dei rischi interferenti;
- Per interventi su attrezzature e/o macchinari consultare sempre i libretti di istruzione tecnica prima dell'inizio ed accertarsi che la fermata di tale attrezzatura non possa essere pregiudizio dell'incolumità fisica del personale, pazienti e visitatori;
- Attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica e cartellonistica specifica (depositi infiammabili, zona protetta, contaminazione biologica, pericolo carichi sospesi, ecc.);
- Nei locali con potenziali rischi da esposizione a radiazioni ionizzanti e non ionizzanti, ad agenti biologici ed a sostanze chimiche, se previsti, deve indossare gli idonei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI);
- Non deve ingombrare con materiali e/o attrezzature i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- Non deve abbandonare materiali e/o attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro;
- La movimentazione di materiale e cose deve essere effettuata in sicurezza e, se necessario con l'ausilio di appositi carrelli; non deve abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, deve esserne segnalata la presenza;
- Non deve usare abusivamente o senza autorizzazione i materiali e/o attrezzature di proprietà dell'ASP;
- Per l'esecuzione di interventi nei vari settori sanitari con potenziali rischi da esposizione a radiazioni ionizzanti, ad agenti biologici ed a sostanze chimiche, deve attenersi scrupolosamente alle disposizioni specifiche di cui ai successivi punti;
- In caso di emergenza (incendio, sisma, ecc.), il sistema organizzativo in corso di costituzione prevederà la presenza di lavoratori specificamente formati ed addestrati (squadra di emergenza) che agiscono in accordo con procedure specifiche per la prevenzione degli incendi e per la gestione dell'evento (piani di emergenza); inoltre è in corso la predisposizione di apposita cartellonistica indicante le vie di esodo e le norme da seguire.

Obbligo di contenimento dell'inquinamento acustico/vibrazioni:

- Stante l'inserimento dell'area di lavoro all'interno di struttura sanitaria, l'appaltatore ha l'obbligo di contenere l'emissione di rumori nei limiti compatibili con l'attività sanitaria; pertanto dovrà prevedere l'utilizzo di macchinari e attrezzature rispondenti alle normative per il controllo delle emissioni rumorose in vigore al momento dello svolgimento dei lavori;

- Nel caso di lavorazioni rumorose circoscrivere gli ambienti frapponendo schermature, chiusure di porte, o adottare tutti quei provvedimenti idonei a limitare la propagazione di onde sonore nei locali utilizzati per attività sanitarie;
- Eventuali attività di cantiere dovranno essere condotte con le modalità che prevedono il minore impatto in termini di vibrazioni; qualora sia inevitabile l'utilizzo di mezzi o attrezzature che determinano importanti vibrazioni, è necessario concordare preventivamente con il Direttore dell'esecuzione dell'appalto e la Direzione di Presidio strategie di trasferimento e/o riduzione dell'attività sanitaria per la durata dei lavori.

Obbligo di contenimento dell'inquinamento ambientale:

- La ditta aggiudicataria è obbligata al rispetto di tutte le cautele che evitino inquinamento ambientale di qualsiasi tipo;
- Obbligo di contenimento polveri, riducendo al minimo le polveri prodotte dalle lavorazioni, anche realizzando una idonea barriera antipolvere dal pavimento al soffitto, sigillandola perimetralmente;
- Tutte le finestre, porte, ventole, tubi dell'impianto idrico e di climatizzazione, parti elettriche, impianti gas medicali e tecnici e tutte le fonti potenziali di infiltrazione d'aria, devono essere sigillate nella zona di lavorazione;
- Le parti grigliate dovranno essere coperte in modo da evitare l'espulsione dell'aria dalla zona di lavorazione verso le aree di degenza o verso le aree adiacenti;
- Forniture usate ed attrezzature devono essere contenute in contenitori chiusi quando siano trasportate per prevenire contaminazioni in altre aree;
- Pulire a fondo la zona della lavorazione includendo tutte le superfici orizzontali, prima che le barriere siano rimosse, e ancora dopo la loro rimozione e prima che i pazienti siano riammessi nell'area; dare tempo alla polvere di depositarsi completamente prima di fare la pulizia finale.

Obbligo di precauzioni per l'eventuale apertura di cantieri durante gli interventi di manutenzione e logistica:

E' necessario che siano prese le seguenti precauzioni sia in apertura di cantieri esterni sia per quanto riguarda le ristrutturazioni "interne" di stanze o di intere degenze:

1. durante i lavori, devono essere spenti gli eventuali impianti di condizionamento e i condotti devono essere opportunamente protetti;
2. l'area di intervento deve essere completamente isolata e circoscritta con barriere che si estendano dal pavimento al soffitto comprendendo anche l'eventuale controsoffitto;
3. deve essere garantita la sigillatura di finestre ovvero di altre possibili vie di comunicazione tra la zona dei lavori e gli ambienti sanitari limitrofi;
4. predisporre una zona filtro prima in modo che gli operai uscendo dall'area dei lavori, dovendo transitare in zone della degenza con presenza di pazienti, possano indossare indumenti protettivi e sovrascarpe o dove, sempre prima di uscire, possano essere sottoposti ad aspirazione delle polveri e pulizia delle scarpe;
5. mantenere sempre una condizione di umidità sufficiente a ridurre la dispersione delle polveri, tale condizione sarà sicuramente favorita dalla stagione autunnale e/o invernale ma è comunque necessario lavorare irrorando continuamente la zona con abbondante acqua;
6. devono essere individuate zone precise per il deposito delle attrezzature utilizzate;
7. le comunicazioni tra la zona dei lavori e gli altri ambienti devono essere accuratamente sigillati e le finestre devono essere chiuse; eventuali buchi nelle pareti effettuati durante i lavori devono essere riparati entro la stessa giornata o temporaneamente sigillati;
8. predisporre una apposita segnaletica per i percorsi degli operai in modo da garantire comunque una fascia di rispetto attorno agli edifici per preservare in particolare le zone di accesso agli edifici sanitari e in modo da non attraversare aree con degenti, limitando al massimo l'apertura e la chiusura delle porte e del relativo spostamento d'aria e di polvere;

9. apposita segnaletica dovrà essere predisposta anche per i visitatori ed il personale in modo che il passaggio avvenga lontano dalle zone dei lavori;
gli orari e la tempistica dell'attività del cantiere deve essere stabilita con precisione e comunicata ai responsabili e/o referenti delle attività sanitarie;
il materiale di risulta (calcinacci, attrezzature da allontanare, ecc) deve essere allontanato immediatamente secondo un percorso ben definito, evitando la dispersione di polvere, mediante apposite guide o sacchi chiusi;
- la zona di lavoro deve essere adeguatamente pulita ogni giorno;
 - proteggere le bocchette di immissione degli impianti di trattamento aria a servizio dei blocchi sanitari limitrofi mediante l'installazione di reti metalliche e prefiltri aggiuntivi e la programmazione di una manutenzione più frequente;
 - prima della rioccupazione, al termine dei lavori, tutta la zona deve essere pulita con aspirapolvere.

Obbligo di contenimento dispersione sostanze pericolose:

- Leggere le schede di sicurezza che accompagnano i prodotti e seguire i consigli di prudenza indicati sulle etichette e nelle schede e, in particolare, evitare la dispersione nell'ambiente (atmosfera, terra o acqua) di sostanze pericolose per Uomo e/o per l'ambiente, come riportato nelle stesse schede di sicurezza dei prodotti utilizzati riguardante le informazioni ecologiche ai sensi del D.Lgs. 52/97;
- Non utilizzare mai contenitori non etichettati e nel caso si dovesse riscontrarne la presenza non aprire e maneggiarli utilizzando idonei DPI;
- Non mescolare sostanze tra loro incompatibili;
- Obbligo di rimozione rifiuti:
- Ai sensi della normativa vigente, è di esclusiva competenza della ditta la gestione dei rifiuti speciali (detriti, imballaggi, attrezzature da smaltire, parti di macchinario, ecc.), derivanti dalla esecuzione delle attività previste dal contratto in essere e, precisamente: raccolta, deposito e smaltimento finale.

Obblighi sull'utilizzo macchine e attrezzature:

- Tutte le macchine, le attrezzature e i mezzi d'opera necessari per l'esecuzione delle opere di cui all'intervento da effettuare e/o affidato, dovranno essere conferite dall'appaltatore.
- E' fatto assoluto divieto al personale dell'appaltatore di usare attrezzature del committente, al cui personale è assolutamente vietato cedere, a qualsiasi titolo, macchine, impianti, attrezzi, strumenti e opere provvisorie all'appaltatore o ai suoi dipendenti;
- Qualora quanto previsto nel punto precedente debba essere derogato per ragioni produttive, qualsiasi cessione potrà avvenire solo su espressa e motivata autorizzazione scritta preventiva del committente; in questo caso, all'atto della presa in consegna delle macchine, attrezzature o di quant'altro eventualmente ceduto, l'appaltatore dovrà verificarne il perfetto stato e la eventuale messa in sicurezza, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'uso; tale consegna verrà attestata mediante apposito verbale che andrà sottoscritto dal responsabile per l'intervento della ditta appaltatrice e dal referente per le attività interessate appartenente alla committenza.

Operazioni preparatorie per lavori su impianti elettrici:

- La disattivazione dell'alimentazione elettrica degli impianti alimentanti i locali oggetto degli interventi dovrà essere eseguita dagli elettricisti interni e comunque con l'assistenza o la consultazione del personale interno;
- Stante la possibilità di attività sanitarie in corso, potrebbe non essere possibile disattivare generalmente tutti gli impianti elettrici per cui è probabile che nelle zone interessate dai lavori ci siano dei conduttori in tensione, conseguentemente gli operatori della ditta appaltatrice dovranno adottare tutte le cautele del caso soprattutto quando verranno effettuate le operazioni di

demolizione; durante tali lavorazioni i lavoratori dovranno essere dotati degli appositi dispositivi di protezione nonché delle apparecchiature idonee al rilevamento di cavi in tensione anche sotto traccia.

- Nel caso di intercettazione di cavi dovranno essere immediatamente avvertiti gli elettricisti interni.

Operazioni preparatorie per lavori su impianti termo-idraulici e gas:

- Durante le operazioni di demolizione e/o installazione potrebbe essere possibile intercettare accidentalmente le tubazioni di acqua calda/fredda e tubi adducenti gas medicali (ossigeno, protossido di azoto, aria medica, vuoto).
- In caso di fuoriuscita dei fluidi liquidi o gassosi, occorrerà:
- Avvertire immediatamente gli operatori tecnici idraulici/meccanici ed il personale preposto del Settore Tecnico dell'ASP al fine di limitare le conseguenze e i disservizi e, sotto l'assistenza del personale addetto interno, sezionare a monte le tubazioni o tamponare la perdita ad esempio schiacciando le estremità dei tubi di rame;
- In caso di fuoriuscita di ossigeno o protossido, aerare gli ambienti interessati.
- Gli operai, prima delle operazioni di demolizione e/o installazione dovranno utilizzare idonee apparecchiature atte ad individuare tubazioni metalliche sotto traccia.
- In caso di incidente o di situazione di emergenza, dovranno essere adottati i necessari provvedimenti cautelativi (tamponando le perdite, disattivando apparecchiature elettriche, etc.) prima di raggiungere l'uscita più prossima da individuarsi all'atto dell'impianto del cantiere.
- L'utilizzo nelle lavorazioni di sostanze infiammabili o combustibili dovrà essere limitato al minimo indispensabile e gli operatori dovranno essere edotti rispetto ai relativi rischi e cautele da adottare;

Operazioni preliminari su operazioni di foratura muri:

- L'azienda non è in grado di indicare la presenza delle tubazioni o degli impianti elettrici e di altra natura incassati in muratura.
Prima di procedere all'esecuzione dei fori è pertanto necessario:
 1. Concordare con il personale addetto delle Attività Tecnico-manutentive l'intervento,
 2. Che la ditta sia dotata di strumentazione propria di cui garantisce la qualità,
 3. Accertare, prima della foratura, l'eventuale presenza di tubazioni o impianti elettrici incassati tramite apposita strumentazione di buona qualità;
- Eventuali danni dovuti all'assenza dell'osservanza delle indicazioni su citate saranno risarciti all'Azienda.

Gestione rifiuti:

- E' obbligo della Ditta Appaltatrice contenere l'impatto ambientale dei rifiuti dalle lavorazioni, dalle rimozioni, demolizioni e forniture di materiali (imballaggi, ecc.).
- I materiali di demolizioni dovranno essere contenuti in idonea area dentro cassoni scarrabili.
- Restano a carico dell'appaltatore gli obblighi di allontanamento e smaltimento dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente.

Presenza amianto:

Prima di intraprendere lavori di demolizione o di manutenzione il datore di lavoro della ditta, adotta, chiedendo informazioni al personale dell'Ufficio Tecnico-Manutentivo, ogni misura necessaria volta ad individuare la presenza di materiali a potenziale contenuto di amianto.

Nel caso l'impresa appaltatrice non intervenga con le dovute precauzioni e provochi condizioni di inquinamento ambientale, assumerà, a suo carico, tutte le spese per gli interventi di campionamento, analisi, piano di lavoro e di intervento di bonifica e le responsabilità conseguenti.

In caso di mancato rispetto delle clausole sopra riportate da parte della ditta appaltatrice, la committenza non assume alcuna responsabilità ed il regime sanzionatorio di cui al citato D.Lgs 81/08 farà carico all'appaltatore medesimo che si assume tutti gli obblighi per la protezione durante i lavori.

Presenza radiazioni Ionizzanti - obblighi di precauzione:

Gli ambienti dell'ASP di Crotone e del Presidio Ospedaliero di Crotone, dove sono utilizzati radiazioni ionizzanti sono tutti contrassegnati. Quelli che comportano il maggior rischio sono gli ambienti classificati come zona controllata e il loro accesso, oltre ad essere contrassegnato, è anche regolamentato secondo criteri opportuni a seconda dei tipo di radiazioni presenti. Le sorgenti radiogene, sono anch'esse contrassegnate e, per le sorgenti radioattive anche i loro contenitori (ad es. frigoriferi nei laboratori).

E vietato alle ditte Appaltatrici di accedere a queste zone senza l'autorizzazione del responsabile dell'attività.

Informazioni sui rischi e misure di prevenzione

Rischi per la Sicurezza	Misure di Prevenzione
Possibile presenza di macchine e attrezzature con parti e organi in movimento e con probabili rischi di tipo meccanico, termico, elettrico, fisico, od emissione di polveri e gas	<ul style="list-style-type: none"> • Assumere informazioni dal personale sanitario addetto nei singoli reparti sui rischi presenti in macchine e attrezzature e sulle misure di prevenzione da adottare
Possibile presenza di ostacoli	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e materiali dovranno essere collocati in modo tale da non poter costituire inciampo; il deposito di materiali ed attrezzature non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga. • inoltre, in caso di depositi temporanei, si dovrà disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni
Rischio incendio	<ul style="list-style-type: none"> • Le attrezzature utilizzate dalla ditta appaltatrice non devono essere fonte/causa d'innesco, né generare situazioni di pericolo; • ridurre le sorgenti d'innesco; • ridurre al minimo necessario i materiali combustibili; • individuare le vie di esodo e mantenerle sgombre; • rispettare il divieto di fumare
Presenza di servizi e locali tecnici	<ul style="list-style-type: none"> • All'interno dei locali tecnici (caldaie, cabine elettriche, depositi, cunicoli, vani ascensore, centrali, gruppi elettrogeni, gruppi di continuità, etc.) per caratteristiche proprie, c'è un'alta probabilità di rischi infortunistici ed elettrici. • L'accesso ai servizi e locali tecnici è consentito solo a personale autorizzato e addestrato. • I locali dei servizi tecnici, dopo l'intervento, devono essere nuovamente chiusi a chiave.

Presenza di serbatoi e pozzetti di servizi a rete

- La normativa di riferimento è costituita dall'allegato IV al D.Lgs 81/2008, al punto 3; si riportano alcune misure da adottare:
- Prima di accedere, occorre ventilare l'area di lavoro per la presenza potenziale di sostanze tossico-nocive,
- aerosol pericolosi, livelli di ossigeno inferiori al 17% (impossibilità di vita per l'uomo).
- Nel caso di profondità superiore a 1,50, o comunque quando la presenza di gas o vapori nocivi non si possa escludere in modo assoluto o quando l'accesso al fondo dei luoghi è disagiata, il lavoratore che vi entra deve rimanere collegato a un supporto all'esterno con cintura di sicurezza con corda di adeguata lunghezza per un rapido recupero in caso di improvviso malessere;
- in esterno deve essere sempre presente personale addetto al controllo e salvataggio;
- Sussiste anche un rischio di esplosione e/o incendio derivato dai gas ed esalazioni presenti in ambiente scarsamente ventilato e pertanto è opportuno adottare cautele atte ad evitare tali pericoli, quali la esclusione di fiamme libere, di corpi incandescenti, di attrezzi di materiale ferroso e di calzature con chiodi; se necessaria la presenza di lampade, devono essere di sicurezza e valutare la profondità dei pozzetti e dei cunicoli e cisterne in cui si andrà ad operare. Pertanto, il personale che accede alla fognatura deve:
- indossare appropriati mezzi personali di protezione tra cui gli stivali antinfortunistici, il casco, gli occhialini, i guanti e la tuta intera (preferibilmente del tipo "usa e getta")
- indossare adeguate maschere di protezione delle vie respiratorie con filtri specifici (in casi specifici sono da valutare gli autorespiratori, quando ad esempio, non si riesce a ventilare la zona di lavoro);
- ventilare l'area di lavoro con metodi naturali (apertura pozzetti) o anche con metodi artificiali (nel dubbio) con generatori (ventolini) di area in pressione all'interno del condotto;
- controllare con rilevatori portatili la presenza di ossigeno in percentuale idonea;
- evitare di fumare e usare fiamme libere;
- evitare di bere e mangiare nella zona di lavoro (rischio igienico);
- usare componenti elettrici, tipo Ex, per rischio potenziale esplosivo in ambiente scarsamente ventilato (salvo diversa valutazione);
- collocare i generatori elettrici o con motore a scoppio in esterno;

	<ul style="list-style-type: none"> • in esterno delimitare la zona di lavoro secondo i segnali del codice della strada, collocando anche adeguati cartelli di sicurezza, • avere cura, dopo l'intervento, della propria igiene personale per non trasferire i rischi alla propria dimora durante i lavaggi;
<p>Possibile esposizione a sostanze chimiche pericolose (solventi, coloranti, disinfettanti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informarsi presso il personale aziendale della eventuale presenza o meno di sostanze pericolose e utilizzo di DPI; • in tutti i settori sanitari divieto di bere e mangiare; • Cautela nell'accedere negli ambienti; • Non toccare bottiglie e contenitori vari dei quali non se ne conosca il contenuto e la sua pericolosità, e comunque senza l'autorizzazione del responsabile/referente attività/servizio; • È fatto divieto di utilizzo di sostanze chimiche presenti presso Reparti/Attività/Servizi aziendali senza il preventivo consenso del responsabile; • Attenersi alle misure di sicurezza evidenziate dalle etichette; • Manipolare con attenzione i contenitori al fine di evitare rotture, spandimenti, ecc.; • In caso di sversamento o rottura accidentale di sostanze e contenitori, apparecchi o parti di questi ultimi, avvisare immediatamente il personale aziendale, segnalando la tipologia di materiale che è stato versato e le eventuali reazioni; • È vietato utilizzare direttamente le mani per raccogliere questo materiale; • In presenza di eventuale rischio di contatto con sostanze caustiche, irritanti, tossiche, cancerogene indossare idonei DPI; • Al termine del lavoro, rispettare elementari norme igieniche, ad esempio lavarsi le mani, anche se protette da guanti durante l'esecuzione dell'intervento;
<p>Possibile Esposizione a agenti biologici (escluso uffici, spazi per il pubblico)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alle misure di sicurezza previste all'azienda per il reparto/servizio, evitando di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso; • Divieto di fumare; • In tutti i settori sanitari evitare di portarsi le mani alla bocca o agli occhi, di bere e mangiare; • Indossare maschere, indumenti monouso e guanti in presenza di rischio biologico • In caso del verificarsi di contaminazione, avvisare il responsabile dell'attività/servizio

	<p>aziendale, il proprio responsabile e seguire le procedure previste dalla propria azienda in caso di puntura o taglio o di contatto con mucosa orale o con la congiuntiva e recarsi al Pronto Soccorso;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al termine del lavoro, rispettare elementari norme igieniche, ad esempio lavarsi le mani, anche se protette da guanti durante l'esecuzione dell'intervento;
<p>Esposizione per contatto e inalazioni gas anestetici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare di lavorare in presenza di gas anestetici; • Qualunque intervento sui sistemi di erogazione, stoccaggio, deposito, con particolare riferimento agli interventi destinati all'interruzione dell'erogazione deve essere oggetto di specifica autorizzazione da parte dell'Area Tecnica aziendale; • Non usare fiamme libere o provocare scintille; • Le attrezzature utilizzate non devono essere fonte/causa di innesco né generare situazioni di pericolo; • Utilizzare i DPI specifici;
<p>Possibilità di contatto con farmaci antiblastici</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare i protocolli di prevenzione della Direzione Sanitaria in uso nei singoli Reparti; • Utilizzare sempre i DPI previsti; • Attenersi alle indicazioni del responsabile Attività/Servizio o suo delegato e alla segnaletica di sicurezza presente; • Assicurarci che le superfici, attrezzature oggetto dell'intervento siano pulite e non contaminate; • Divieto di fumare; • In tutti i settori sanitari evitare di portarsi le mani alla bocca o agli occhi, di bere e mangiare; • In caso del verificarsi di sversamento, avvisare il responsabile attività/servizio aziendale, il proprio responsabile e seguire le procedure previste dall'azienda e dalla propria azienda e in caso di contatto con mucosa orale, e recarsi al Pronto Soccorso;
<p>Esposizioni a radiazioni ionizzanti (sorgenti radiogene, uso di sostanze radioattive, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nel caso di lavorazioni con esposizione a radiazioni ionizzanti: • Il personale addetto agli interventi in queste aree di attività dovrà presentarsi al Responsabile della relativa Attività/Servizio per ricevere informazioni circa i rischi specifici da radiazioni esistenti nei luoghi in cui siano chiamati a prestare la loro opera e eventuali specifiche attenzioni o precauzioni da adottare durante lo svolgimento del lavoro, ivi incluso l'uso di DPI, e, per i lavoratori classificati di categoria A che

	<p>operino all'interno di zone controllate ("lavoratori esterni"), per permettere allo stesso responsabile di accertarsi, secondo quanto disposto dall'art. 63 del D.Lgs 230/95, che le disposizioni dell'Art. 62 siano state applicate dal datore di lavoro dell'impresa esterna;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attenersi, per quanto applicabili, alle norme interne di protezione e sicurezza esposte in tutti gli ambienti con possibile presenza di radiazioni ionizzanti; • Il personale addetto agli interventi negli ambienti con radioisotopi dovrà inoltre indossare guanti monouso e avere cura di non toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso, né bottiglie e contenitori vari inclusi i frigoriferi, che siano contrassegnati con il simbolo del materiale radioattivo; • Divieto di fumare; • Nel caso di spandimento di sostanze radioattive avvertire immediatamente il responsabile attività/servizio, e il proprio responsabile; • Il personale non deve invadere le zone delimitate da apposita segnaletica senza autorizzazione da parte del responsabile della relativa attività/servizio;
<p>Esposizione a radiazioni non ionizzanti (Radiofrequenza, microonde, radiazione ottica, radiazione UV/B e UV/C, luce laser)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il personale addetto agli interventi negli ambienti specificati in queste aree di attività dovrà presentarsi al Responsabile della relativa Unità Operativa per ricevere informazioni circa eventuali specifiche attenzioni o precauzioni da adottare durante lo svolgimento del lavoro; • Il personale non deve invadere le zone delimitate da apposita segnaletica senza autorizzazione; • Segnalare al personale aziendale ed al proprio responsabile eventuali pericoli o situazioni di pericolo di cui si venga a conoscenza; • In caso di rottura accidentale di elementi delle apparecchiature, il personale deve avvertire immediatamente il personale aziendale; non tentare di rimediare autonomamente senza permesso o in mancanza di adeguate istruzioni;
<p>Esposizione a campi a radiofrequenza ed a campi magnetici stabili, risonanza magnetica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il personale addetto agli interventi negli ambienti specificati in queste aree di attività dovrà presentarsi al Responsabile della relativa Struttura/Servizio per ricevere il Regolamento interno da adottare durante lo svolgimento del lavoro; • Non introdurre oggetti metallici;
<p>Possibilità di contatto accidentale con materiale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vaccinazione contro epatite B, TBC, tetano in

tagliante (vetro, aghi, etc.) infetto.	presenza di esposizioni a rischio biologico e /o infettivo.
Stress termico determinato da alte temperature (Cucina, centrali termiche)	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile Attività/servizio; • Utilizzare DPI specifici;
Stress termico determinato da basse temperature (depositi gas medicali, impianti di raffreddamento e celle frigorifere, depositi di azoto liquido)	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla segnaletica di sicurezza e alle indicazioni del Responsabile Attività/servizio; • Utilizzare DPI specifici; • Non usare fiamme libere o provocare scintille; • Le attrezzature non devono essere fonte/causa d'innescio, né generare situazioni di pericolo.
Movimentazione carichi	<ul style="list-style-type: none"> • Movimentare materiale, attrezzature ecc., con personale sufficiente e con l'utilizzo di appropriati ausili per evitare spandimenti, cadute o quant'altro possa essere di pregiudizio per la salute degli operatori e degli utenti; • Attenersi in generale alla cartellonistica presente ed in particolare per quanto riguarda portata, ingombri, dimensione materiale presente, ecc.
Incolunità fisica legata ad aggressioni	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare situazioni, linguaggi e/o comportamenti che possano essere travisati dai pazienti; • Non abbandonare o lasciare incustoditi attrezzi, utensili, accendini o quant'altro possa essere indebitamente utilizzato dai pazienti; • Non abbandonare o lasciare incustoditi contenitori o sostanze pericolose o quant'altro possa nuocere alla sicurezza dei pazienti
Rumore	<ul style="list-style-type: none"> • Prima di accedere all'area provvedere alla fermata degli impianti rumorosi, se possibile; • Nel caso di dover accedere agli ambienti e/o effettuare prove con gli impianti in funzione, ridurre al minimo il personale operante ed il tempo di esposizione; utilizzare DPI specifici; • Attenersi alle indicazioni del Responsabile Attività/Servizio o suo delegato
Attrezzature ed apparecchiature in genere	• È espressamente vietato l'utilizzo di attrezzature di proprietà dell'azienda
Mezzi adibiti al trasporto di persone e/o cose	• È espressamente vietato l'utilizzo dei mezzi di proprietà dell'azienda
Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> • Gli interventi su apparecchiature, impianti, attrezzature, che espongono a rischio di elettrocuzione, devono essere sempre eseguiti da persone esperte e qualificate, con impianti e/o attrezzature fuori tensione, previa autorizzazione da parte del Responsabile

	<p>dell'Ufficio Tecnico o suo delegato utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I DPI specifici (guanti e pedane isolanti ecc.) • Utensili e attrezzature idonei all'uso sia per la sicurezza dell'operatore che per l'impianto o attrezzatura; • Procedure di sicurezza e misure precauzionali a garanzia di tutti i soggetti interessati;
Rischi per la Salute	Misure di Prevenzione
Possibilità di contatto con guano di piccioni durante le operazioni di rimozione dello stesso	<ul style="list-style-type: none"> • Nel caso il servizio preveda la rimozione di guano di piccioni, l'impresa dovrà operarsi adottando le misure di prevenzione e protezione idonee degli operatori con dispositivi di protezione adatti, procedure di lavoro e di contaminazione di sicurezza per tenere conto delle sostanze pericolose utilizzate e manipolate; • In questo caso dovrà essere fornito al Servizio Prevenzione e Protezione aziendale un piano di lavoro con schede di sicurezza delle sostanze utilizzate; • Nel caso la rimozione debba avvenire in prossimità di impianti di condizionamento, ecc., deve essere concordato con i responsabili Attività/Servizio e il Servizio Prevenzione aziendale il calendario e gli orari
Presenza di amianto: Nell'ambito delle le strutture ospedaliere è possibile il rinvenimento di materiali contenenti fibre di amianto non segnalati dalla mappature documentate.	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre idonei piani di bonifica coordinandosi con l'area tecnica
Rischi organizzativi	Misure di Prevenzione
Difficoltà nell'individuare interlocutori per complessità delle mansioni e carenze di controllo da parte del personale ospedaliero nell'area di intervento,	<ul style="list-style-type: none"> • Attraverso la Direzione Lavori o direttamente individuare il Responsabile della attività ospedaliera in essere nella zona di intervento. Rendere edotti i Responsabili delle attività sanitarie e non, dei piani limitrofi (superiore, inferiore e a fianco) alla zona per segnalare possibili interferenze con i lavori anche involontarie. • Assumere informazioni sugli inconvenienti registrati alle opere, sulle condizioni di lavoro dell'attività in essere nel reparto di intervento; • Rapportarsi con il Responsabile dell'attività ospedaliera in essere nella zona di cantiere, per riferire sull'andamento dell'intervento;
Rispetto di procedure di accesso e di lavoro per non compromettere le condizioni igieniche delle attività in essere	<ul style="list-style-type: none"> • Seguire le istruzioni del personale ospedaliero che sovrintende le attività negli ambienti di intervento;

Valutazione dei rischi dovuti alle interferenze

Introduzione

La presente sezione è elaborata in fase progettuale e cioè nella fase di gara, seguendo indirizzi conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

In particolare, questa azienda committente analizza, in via preliminare, le attività e le fasi delle attività che intende affidare in appalto. Di esse sono individuati i fattori di rischio che possono interferire nelle specifiche attività aziendali, comprendendo ogni forma di pericolo rivolta a qualsiasi persona coinvolta anche in legittime attività collaterali non svolte dal committente.

I criteri utilizzati per l'individuazione delle misure di prevenzione e protezione sono quelli di consentire la riduzione o l'eliminazione (ove possibile) del rischio interferente individuato attraverso l'analisi dei rischi dovuti a situazioni ambientali o di attività svolte sia dal committente sia di previsione dell'appaltatore.

Successivamente all'aggiudicazione dell'appalto l'appaltatore, attraverso incontri e sopralluoghi, si coordinerà e coopererà con il committente, in particolare nella figura del Direttore dell'esecuzione dell'appalto avvalendosi, ove necessario, dell' U .0. Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale del committente per gli aspetti consulenziali, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione di seguito riportate.

Il presente documento, essendo un documento dinamico, prima dell'effettivo inizio dell'appalto e/o durante l'esecuzione potrà essere integrato e/o modificato a cura del committente coordinandosi e cooperando con l'appaltatore.

Generalità

ACCESSO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE ALLE AREE DI SERVIZIO E LOCALI DOVE SONO SVOLTE ATTIVITA' DEL COMMITTENTE

Il personale dell'appaltatore deve accedere ai locali del Presidio Ospedaliero di Crotona e negli ambulatori territoriali dell'ASP di Crotona per l'esecuzione dell'appalto esclusivamente attraverso il percorso concordato con i Responsabili delle strutture stesse e per i lavori eventuali con la competente Area Tecnica.

PRESENZA DI DIPENDENTI NEI LOCALI DEL COMMITTENTE

Nei locali del committente vi è la costante presenza del personale dipendente del committente stesso per l'esecuzione delle istituzionali attività di tipo sanitario. Eventuali momenti di minor attività o di chiusura devono essere individuati per mezzo del Responsabile del Servizio interessato e della direzione sanitaria del presidio ospedaliero (nel caso del P.O. di Crotona).

PRESENZA DI TERZI NEI LOCALI DEL COMMITTENTE

Nei locali del committente, oltre che utenti, vi è probabile presenza di visitatori.

PRESENZA DI DIPENDENTI DI ALTRE DITTE NEI LOCALI DEL COMMITTENTE

Nei locali del committente vi è probabile presenza di ditte esterne per le pulizie, ristorazione degenti, servizio di lavanolo, servizi di vario genere e/o manutenzioni varie.

Descrizione delle situazioni di rischio da interferenza

Sulla base della previsione dello svolgimento delle attività come descritto prima, la presente tabella identifica in modo sintetico l'individuazione dei rischi dovuti alle interferenze e le misure di cooperazione e coordinamento da adottare.

Rischio	Misure di cooperazione e coordinamento che l' appaltatore deve adottare per eliminare le interferenze	Misure di cooperazione e coordinamento che il committente deve adottare per eliminare le interferenze
Ambienti di lavoro		
Vie di circolazione zone di pericolo pavimenti e passaggi	Non ingombrare le vie di circolazione pavimenti e passaggi.	Mantenere pulite e sgombrare le vie di esodo, di circolazione, i pavimenti e i passaggi
Eventuali Zone di pericolo che può creare l'appaltatore	Durante il trasporto delle attrezzature il percorso e le modalità di accesso e trasporto devono essere preventivamente concordate con il Direttore dell'esecuzione dell'appalto. Segnalare in modo chiaramente visibile le eventuali zone di pericolo introdotte dall'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo, eventualmente provvedendo ad interdire l'area di intervento al transito di persone e altri mezzi. L'eventuale apertura di varchi necessari per la realizzazione dell'appalto dovrà essere concordata con l'ufficio Attività Tecniche per individuare i percorsi più opportuni e dovrà essere realizzata e rimessa in ripristino a totale onere e cura della ditta appaltatrice.	Disporre agli operatori di non accedere alle zone di pericolo a cui gli addetti dell'impresa appaltatrice stanno lavorando, indicando eventuali percorsi alternativi.
	Impegnare le aree di carico e scarico merci solo quando queste non sono utilizzate da altri soggetti.	
	Segnalare attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.	Disporre agli operatori di non accedere alle zone segnalate.
Zone di pericolo del committente	Non accedere alle zone di pericolo a cui gli addetti dell'impresa appaltatrice non sono autorizzati.	Segnalare in modo chiaramente visibile le eventuali zone di pericolo.
Segnaletica	Rispettare la segnaletica dei percorsi pedonale e dei mezzi di trasporto/movimentazione, ove presente.	Affiggere e mantenere la segnaletica dei percorsi pedonali e dei mezzi di trasporto/movimentazione, ove

		presente.
Locali tecnici e Zone tecniche	In caso vi sia necessità di accedere a tali locali è necessario avvertire il personale dipendente dell'ASP per avere eventuali disposizioni specifiche per l'accesso.	Fornire indicazioni sulla presenza di locali e zone tecniche e le modalità di accesso.
Attrezzature/mezzi di trasporto	Qualora si utilizzino attrezzature/mezzi di trasporto, dovranno essere utilizzate a distanza di sicurezza dagli operatori non interessati.	Rispettare la segnaletica.
Rischi per i lavori edili o impiantistici di adeguamento	In caso di lavori edili o di adeguamenti strutturali e/o impiantistici vari dovranno essere preventivamente redatti i piani di sicurezza come previsto dalla normativa e nominati i vari soggetti della sicurezza. Le zone dei lavori per quanto possibile dovranno essere separate dal resto delle attività per garantire l'indipendenza delle lavorazioni ed evitare rischi interferenti. In caso non sia possibile, dovranno essere adottate adeguate soluzioni organizzative e procedurali in accordo con la direzione dell'esecuzione dell'appalto (o suo delegato). Tali procedure devono essere capillarmente diffuse tra gli operatori e adeguatamente segnalate con cartellonistica monitoria.	Attraverso la direzione dell'esecuzione dell'appalto dell'ASP deve essere promosso il coordinamento e la cooperazione per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.
Attrezzature di lavoro	Disporre e utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro mobili, semoventi, non semoventi, destinate a sollevare carichi, per lavori in quota, in modo da non creare rischi per le altre persone.	Non ingombrare o accedere alle zone operazione della ditta appaltatrice durante i lavori.
Agenti fisici		
Rumore	E' necessario che la ditta aggiudicataria adotti misure per il contenimento dell'emissione di rumori nei limiti compatibili con l'attività sanitaria, stante l'inserimento dell'area di lavoro all'interno di un contesto ospedaliero; pertanto dovrà	Rispettare le segnalazioni e adottare le eventuali protezioni.

	prevedere l'utilizzo di macchinari e attrezzature rispondenti alle normative per il controllo delle emissioni rumorose in vigore al momento dello svolgimento dei lavori, che implicano una minore esposizione al rumore per i non addetti.	
Campi elettromagnetici	Organizzare l'attività lavorativa in modo da non esporre al rischio di campi elettromagnetici (effetti nocivi a breve termine) le persone non addette.	
Risonanza magnetica	La ditta appaltatrice deve assicurare l'idoneità fisica dei lavoratori che, in virtù della fornitura, devono accedere ad un sito di risonanza magnetica.	
Agenti criogeni	Adottare condotte di lavoro idonee.	
Agenti chimici, cancerogeni, mutageni		
Sostanze pericolose	Utilizzare correttamente le sostanze pericolose in modo da evitare situazioni di rischio per i non addetti, Concordare gli interventi con la Direzione di Presidio e con i responsabili delle Attività, in particolare quanto trattasi di locali connessi alla diagnosi, cura, degenza ed alla somministrazione e transito di prodotti alimentari; I prodotti devono essere in contenitori con l'etichettatura riportante le informazioni di sicurezza, resistenza all'usura. I prodotti chimici e i loro contenitori non dovranno essere lasciati incustoditi; i contenitori dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. L'introduzione di eventuali prodotti diversi da quelli utilizzati, dovrà essere preventivamente autorizzata dall'ASP.	Informare il proprio personale sugli interventi da effettuare e adottare le eventuali protezioni.
Produzione di polvere, fumi, gas,	Adottare le misure di protezione collettiva alla fonte del rischio.	Informare il proprio personale sugli interventi da effettuare e

	nebbie, vapori		adottare le eventuali protezioni.
	Agenti cancerogeni mutageni	Non utilizzare agenti cancerogeni mutageni.	
	Procedure di emergenza	Rispettare le procedure di emergenza, in corso di definizione, dal datore di lavoro committente e, qualora l'attività dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo ne preveda delle proprie, queste vanno concordate e condivise con il datore di lavoro committente.	
	Agenti biologici		
	Agenti biologici	Organizzare l'attività lavorativa in modo da non esporre al rischio di agenti biologici le persone non addette.	Rispettare le segnalazioni e le istruzioni del committente adottando le eventuali protezioni
	Procedure di emergenza	Rispettare le procedure di emergenza, in corso di definizione, dal datore di lavoro committente e, qualora l'attività dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo ne preveda delle proprie, queste vanno concordate e condivise con il datore di lavoro committente.	
	Prevenzione incendi e gestione dell'emergenza		
	Vie e uscite di emergenza	Tenere sgombre le vie e le uscite di emergenza.	Tenere sgombre le vie e le uscite di emergenza
	Segnaletica di sicurezza	Non rimuovere o coprire la segnaletica di sicurezza.	Affiggere e mantenere la segnaletica di sicurezza
	Presidi antincendio	Non rimuovere o manomettere i presidi antincendio.	Effettuare la regolare manutenzione
	Procedure di emergenza	Rispettare le procedure di emergenza, in corso di definizione, dal datore di lavoro committente. Se l'impresa appaltatrice prevede un proprio piano di emergenza ed evacuazione in ambienti di lavoro di utilizzo comune, deve coordinarlo con quello del datore di lavoro committente.	La direzione dell'esecuzione dell'appalto fornirà eventuali particolari misure di emergenza.

Radiazioni non Ionizzanti		
Presenza di Radiazioni non Ionizzanti (Radiofrequenza, microonde, radiazione ottica, radiazione UVB e UV/C, luce laser)	Organizzare l'attività lavorativa in modo da non esporre al rischio di Radiazioni non ionizzanti le persone non addette. Il personale addetto agli interventi negli ambienti specificati in queste aree di attività dovrà presentarsi al Responsabile della relativa struttura per ricevere informazioni circa eventuali specifiche attenzioni o precauzioni da adottare durante lo svolgimento del lavoro. Il personale non deve invadere le zone delimitate da apposita segnaletica senza autorizzazione.	Rispettare le segnalazioni e non accedere alle zone di operazione della ditta appaltatrice durante i lavori.
Amianto	E' necessario adottare ogni misura necessaria volta ad individuare la presenza di materiali a potenziale contenuto di amianto	La direzione dell'esecuzione deve fornire informazioni sull'eventuale presenza amianto.
Rifiuti	La raccolta, il deposito e lo smaltimento finale dei rifiuti è di esclusiva competenza dell'impresa appaltatrice.	La direzione dell'esecuzione dell'appalto deve fornire indicazioni sulle procedure e modalità di smaltimento interne al presidio ospedaliero
Compresenza di altre ditte	Qualora siano presenti altre imprese appaltatrici/lavoratori autonomi, concordare un cronoprogramma dei lavori in modo da evitare le interferenze e coordinarlo con le attività del datore di lavoro committente.	La direzione dell'esecuzione dell'appalto dell'ASP di Crotone, qualora siano presenti altre imprese appaltatrici/lavoratori autonomi, concorda un cronoprogramma dei lavori in modo da evitare le interferenze e informa, in caso di limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, i dipendenti ASP circa le modalità di svolgimento, anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi di mobilità o altro. I dipendenti ASP dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono i servizi appaltati ed attenersi alle indicazioni fornite, senza rimuovere le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere, concordando un cronoprogramma dei lavori in modo da evitare le interferenze

Stima dei costi della sicurezza per le situazioni di rischio interferenti

La presente stima dei costi è effettuata sulla base delle rilevazioni di rischi interferenti, in fase progettuale di appalto, di cui alla tabella precedente.

Si sottolinea che la stima dei costi dei rischi interferenti sotto riportata non tiene conto dei costi per la sicurezza dovuti ai rischi propri dell'appaltatore i quali sono determinati dai concorrenti sulla base delle loro specifiche attività che andranno ad eseguire.

Per l'appalto in oggetto considerato nel suo complesso delle attività descritte, si rileva una stima dei costi per l'intera durata dell'appalto (5 anni), per la riduzione/eliminazione delle interferenze.

Categoria di Intervento	Descrizione		COSTO FINALE
a) APPRESTAMENTI	Delimitazione dei percorsi nello svolgimento del servizio di manutenzione e logistica e di ognuno degli altri servizi oggetto dell'appalto (secondo la descrizione del presente DUVRI), anche per le aree esterne (se coinvolte).		€ 2.000,00
	Cartellonistica e segnaletica monitoria nelle fasi di manutenzione e nell'espletamento delle attività oggetto dell'appalto, dispositivi di protezione individuale e collettiva (per l'intera durata di validità delle attività oggetto dell'appalto).		€ 2.000,00
b) ALTRE MISURE PREVENTIVE	Sorveglianza sanitaria (visite mediche specialistiche integrative); Formazione integrative per i lavoratori.		€ 13.000,00
c) INTERVENTI PER SFASAMENTO LAVORAZIONI INTERFERENTI	Costi per lo sfasamento delle eventuali lavorazioni interferenti durante l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto.		€ 5.000,00
		totale	€ 22.000,00

Identificazione ruoli

RUOLO	NOMINATIVO	INDIRIZZO E RECAPITO TELEFONICO
Committente	ASP di Crotona Direttore Generale Prof. Rocco Antonio Nostro	Centro Direzionale "Il Granaio" Via M. Nicoletta - angolo Via G. Di Vittorio – 88900 Crotona Tel. 0962.924111
Direttore Sanitario del P.O. di Crotona	Dr. Angelo Carcea	presso Presidio Ospedaliero "S. Giovanni di Dio" di Crotona tel. 0962.924111
Direttore del Distretto di Crotona	Dr. Nicola Grillo	Centro Direzionale "Il Granaio" Via M. Nicoletta - angolo Via G. Di Vittorio – 88900 Crotona Tel. 0962.924840
Direttore del Dipartimento di Prevenzione	Dr. Domenico Tedesco	Centro Direzionale "Il Granaio" Via M. Nicoletta - angolo Via G. Di Vittorio – 88900 Crotona Tel. 0962.924540
Direttore del Distretto di Mesoraca	D.ssa Angela Caligiuri	Poliambulatorio di Mesoraca Tel. 0962.498111
Direttore del Distretto di Cirò Marina	Dr. Sergio D'Ippolito	Poliambulatorio di Cirò Marina Tel. 0962.372111
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ASP di Crotona	Ing. Giuseppe Cutri	presso Presidio Ospedaliero "S. Giovanni di Dio" di Crotona tel. 0962.924437
Coordinatore dei Medici Competenti	Dr. Alessandro Bisbano	presso Presidio Ospedaliero "S. Giovanni di Dio" di Crotona tel. 0962.924482

Crotona, Ottobre 2012

Firma/timbro della Ditta Appaltatrice _____

Firma/timbro del Committente _____

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

Allegato n. 1

TABELLE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICE

Codice	Titolo
1	Pane comune
2	Pane integrale
3	Pane grattugiato
4	Farina tipo 00
5	Crackers, fette biscottate e crostini
6	Grissini
7	Biscotti per la prima infanzia
8	Semolino con integratori preotici
9	Farina lattea
10	Liofilizzati di carne e di pesce
11	Latte in polvere per lattanti
12	Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici
13	Crema di riso
14	Biscotti secchi
15	Pasta di semola di grano duro
16	Semolino
17	Paste fresche all'uovo
18	Pasta integrale
19	Preparato per brodo con aggiunta di grasso
20	Pastina dietetica prima infanzia, senza glutine
21	Ravioli o tortellini
22	Gnocchi
23	Riso Ribe
24	Riso Arborio
25	Riso Parboiled
26	Orzo perlato
27	Olio di oliva vergine extra
28	Olio di Mais
29	Burro di centrifuga
30	Burro monoporzione
31	Pomodori pelati
32	Passata di pomodori

INDICE

Codice	Titolo
33	Cetrioli ed altre verdure sottaceto
34	Cipolline sott'aceto
35	Capperi
36	Fagioli cannellini al naturale
37	Fagioli borlotti al naturale
38	Maionese di produzione industriale
39	Tonno in scatola
40	Filetti di acciughe sott'olio
41	Pepe nero macinato
42	Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce
43	Cannella
44	Chiodi di garofano
45	Maggiorana
46	Peperoncino rosso intero
47	Noce moscata
48	Origano
49	Noci sgusciate
50	Pinoli sgusciati
51	Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca etc)
52	Marmellate e confetture
53	Prodotti surgelati - caratteristiche
54	Prodotti congelati- caratteristiche
55	Pesce congelato- caratteristiche
56	Nasello cong. - pesce intero
57	Palombo cong. - tranci
58	Trote cong. eviscerate
59	Molluschi: cozze sgusciate cong.
60	Molluschi: vongole sgusciate cong.
61	Molluschi: polpo cong.
62	Molluschi: moscardini cong.
63	Molluschi: sepioline cong.
64	Gamberi sgusciati cong.



INDICE

Codice	Titolo
65	Filetti o tranci di nasello, persico, limanda, platessa congelati
66	Tranci di nasello cong.
67	Filetti di nasello cong.
68	Filetti di limanda cong.
69	Filetti di platessa cong.
70	Filetti di merluzzo cong.
71	Tranci di merluzzo cong.
72	Tranci di palombo cong.
73	Molluschi per fritto misto congelati
74	Pesce surgelato per zuppa di pesce
75	Misto pesce surgelato per insalata di mare
76	Zucchine surgelate
77	Patate a spicchi surgelate
78	Fagiolini surgelati
79	Piselli surgelati
80	Bietole surgelate
81	Spinaci surgelati
82	Carote surgelate
83	Cuori di carciofo surgelati
84	Asparagi - punte surgelate
85	Verdure miste surgelate per minestrone
86	Macedonia di verdure surgelate (contorno)
87	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO
88	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO
89	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO
90	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO
91	TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -1-
92	TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-
93	TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI
94	TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI
95	Bovino adulto fresco refrigerato
96	Vitello fresco



INDICE

Codice	Titolo
97	Ossa per brodo
98	Suino magrone fresco
99	Agnelli freschi refrigerati
100	Conigli freschi refrigerati
101	Cosce, sottocoste e petti di pollo congelati
102	Polli a busto freschi refrigerati
103	Tacchino fresco refrigerato
104	Cosce, sottocoste, petto di tacchino fresco refrigerato
105	Latte fresco-pastorizzato intero
106	Latte UHT intero
107	Latte HD (High Digestive)
108	Yogurt intero
109	Yogurt magro
110	Yogurt alla frutta
111	Uova pastorizzate
112	Montasio
113	Asiago
114	Grana padano
115	Parmigiano Reggiano
116	Emmenthal
117	Formaggi di tipo svizzero (tipo emmenthal, tipo groviera, friburgo)
118	Caciotta mista
119	Mozzarella/fiordilatte
120	Stracchino
121	Crescenza
122	Belpaese
123	Quartirolo
124	Taleggio
125	Prosciutto crudo San Daniele disossato
126	Salsicce e salamelle fresche
127	Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati
128	Cotechino



INDICE

Codice	Titolo
129	Pancetta tesa
130	Uova fresche di gallina
131	Lenticchie secche
132	Acqua minerale addizionata di anidride carbonica e minerale naturale
133	Estratti per brodo
134	Panna pastorizzata o UHT
135	Sale dietetico
136	Sale
137	Sale iodurato
138	Zucchero semolato
139	Zucchero dietetico
140	Preparato o fiocchi di patate per purè
141	The
142	The deteinato
143	Caffè
144	Camomilla
145	Orzo solubile
146	Vino rosso
147	Vino bianco
148	Vino rosato
149	Aceto bianco
150	Piatti fondi di plastica
151	Piatti piani di plastica
152	Tovaglioli di carta
153	Bicchieri di plastica
154	Posate di plastica
155	Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli
156	CIPOLLA Categoria I°
157	Aglione - categoria I
158	PORRI categoria I°
159	CAROTE categoria I°
160	CAVOLI E VERZE



INDICE

Codice	Titolo
161	SPINACI categoria I°
162	FINOCCHI
163	SEDANO
164	ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE categoria I°
165	POMODORI categoria I°
166	PEPERONI categoria I°
167	MELANZANE categoria I°
168	ZUCCHINE categoria I°
169	CETRIOLI
170	CAVOLFIORI categoria I°
171	CARCIOFI categoria I°
172	FAGIOLINI categoria I°
173	PISELLI FRESCHI categoria I°
174	FAGIOLI FRESCHI categoria I°
175	PATATE
176	MELE categoria I°
177	PERE categoria I°
178	PESCHE categoria I°
179	ALBICOCCHE categoria I°
180	SUSINE categoria I°
181	CILIEGE categoria I°
182	ARANCE categoria I°
183	LIMONI categoria I°
184	MANDARINI categoria I°
185	CLEMENTINE categoria I°
186	UVA DA TAVOLA categoria I°
187	FRAGOLE categoria I°
188	BANANE
189	ACTINIDIE (KIWI)
190	KAKI
191	ANGURIA
192	MELONE



INDICE

Codice	Titolo
193	CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI
194	CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI



1 Pane comune

Prodotto con farine tipo O, OO, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art.16 e precisamente:

-pezzature fino a 70 g..massimo 29%

-pezzature da 100 a 250 g.. massimo 31%

-pezzature da 1000 g. massimo 40%.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n. 220;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1967 n°580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

2 Pane integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art.16 e precisamente:

-pezzature fino a 70 g..massimo 29%

-pezzature da 100 a 250 g.. massimo 31%

-pezzature da 1000 g. massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1967 n°580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

3 Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n°580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992

4 Farina tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 titolo II art.7.

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992, n.109

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

5 Crackers, fette biscottate e crostini

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n.283 del 23/06/1993.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non superiore al 10% con una tolleranza del 2% in peso per quanto riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n°580 e D.M. 31 Marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

6 Grissini

Preparati in conformità alla legge n°580/67 art.22.

Possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; il contenuto in grassi del prodotto finito non deve essere inferiore al 4,5% riferito al secco.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n°327/80 titolo VI, e dal DL. 109 del 27/01/92

7 Biscotti per la prima infanzia

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

8 Semolino con integratori preotici

Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

9 Farina lattea

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

10 Liofilizzati di carne e di pesce

Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come platessa, trota nasello ecc. eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

11 Latte in polvere per lattanti

Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi al latte materno.

Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);



12 Pastina dietetica prima infanzia con integratori vitaminici

Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

13 Crema di riso

Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte; è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

14 Biscotti secchi

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie;
- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici
- sapore e odore anomali.

15 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

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

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

16 Semolino

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

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

17 Paste fresche all'uovo

Devono rispondere ai requisiti della legge, art.33 n°580/67.

Devono essere fornite in condizioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art.33-34 legge n°580/67.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico

18 Pasta integrale

Devono rispondere ai requisiti della legge n°580 del 4/07/67; in particolare deve essere costituita da:

-farina integrale,

-cellulosa max 1,60%

-glutine secco min 10%

-cenerei max 1,40%

-antiossidante (acido ascorbico).

E' accettata anche la seguente composizione:

-semola di grano duro

-cruschello di grano

-cellulosa microcristallina

-antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità.

Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.Lgs.109 del 27/01/1992

19 Preparato per brodo con aggiunta di grasso

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n°567 30 maggio 1953 art.20;

Può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%.

Debbono rispondere ai seguenti requisiti:

-residuo secco a 100°C: non inferiore al 92%;

-cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 50%;

-sostanze grasse: non superiore al 20%;

-sostanze insolubili totali: non inferiori a 1%;

-estratto (miscela di estratti) esente d'acqua, cloruro sodico, grasso, sostanze insolubili q.b. per arrivare a 100 g..

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n°567 30 maggio 1953 art.19.

20 Pastina dietetica prima infanzia, senza glutine

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici.

Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo:

proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3 %, umidità 12,5%.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:

-denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;

-elenco degli ingredienti;

-gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

-peso netto;

-termine minimo di conservazione;

-le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

-le istruzioni per l'uso

-il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100ml di prodotto (come da D.lgs. n.77 del 16/02/1993)

-l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico

-il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;

-la sede dello stabilimento

-analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

21 Ravioli o tortellini

Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.

L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.

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

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22/01/1992

22 Gnocchi

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

-prodotti con buona tecnica di fabbricazione;

-esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;

-buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);

-etichettatura conforme al DL. 109 del 27/01/92;

-gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

23 Riso Ribe

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti,

Deve avere i requisiti:

Gruppo merceologico: Fino

Tolleranze consentite: grani spuntati 5 %

grani striati rossi 3 %

deformità naturali e impurità varietali 10 % (max impurità varietali 5 %)

rotture 5 %

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01 %

sostanze vegetali commestibili 0,10 %

Lunghezza: lungo 6,50 mm.

Forma: affusolato

Groschezza: medio / larghezza 2,58 mm.

Perlatura: centro laterale poco estesa

Striscia: breve

Dente: poco pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatinizzazione: 18' 78"

Tempo cottura: medio 18' - 20'

Resa cottura: 3.87 (volume)

Sost. perse alla cottura: 10.37 %

24 Riso Arborio

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

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

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: superfino

Tolleranze consentite: grani spuntati 5 %

grani striati rossi 3 %

deformità naturali e impurità varietali 10 % (max impurità varietali 5 %)

rottture 5 %

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01 %

sostanze vegetali commestibili 0,10 %

Lunghezza: molto lungo mm. 6,61 - 7,6

Forma: semitondo

Grossezza: molto grosso / larghezza 3,15 mm.

Perlatura: centrale estesa

Striscia: assente

Dente: pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatinizzazione: 17' 68"

Tempo cottura: basso <18'

Resa cottura: 4.34 (volume)

Sost. perse alla cottura: 10.30 %

25 Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

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

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

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

Confezioni da Kg.

26 Orzo perlato

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino

Deve rispondere ai requisiti di legge, 580/67 su la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

27 Olio di oliva vergine extra

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g./100 g.

28 Olio di Mais

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge, R.D.L. n°2033

Su richiesta deve essere fornito un referto analitici comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda

stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n.108.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel DL 109 del 27/01/92.



29 Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge del 23 dicembre 1956 n.1526; della Legge 13 maggio 1983, n.202 e dalla L. 19/02/92 n. 142.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Confezioni:

pani da 250-500 g. sigillati, aventi requisiti previsti dal DL. 27/01/92;

pani da 10 a 20 kg aventi requisiti previsti dall'art.5 della legge n°1526/56 e D.M. 21 marzo 1973 per i requisiti dei contenitori;

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

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art.52 D.P.R. n°327/80 allegato C.

30 Burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n°1526 del 23 dicembre 1956, della Legge 13 maggio 1983, n.202 e successive modificazioni.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n°1526/56 ed il buono stato di conservazione.

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

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e +6°C, art.52 D.P.R. n°327/80 allegato C

Confezione: g 10

31 Pomodori pelati

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

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.

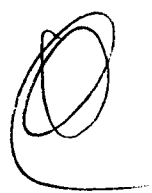
Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n.108.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n°327/80 art.64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.



32 Passata di pomodori

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

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

come da D.P.R. n°327/80 art.64 e D.P.R.n°109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

33 Cetrioli ed altre verdure sottaceto

Devono essere in contenitori riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

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

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

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

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

34 Cipolline sott'aceto

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R n°327 30 giugno 1980 art.64 e D.L.109/92:

denominazione e tipo di prodotto

- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

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

Confezioni da.....

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

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

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



35 Capperi

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R n°327 30 giugno 1980 art.64 e D.L.109/92:

denominazione e tipo di prodotto

-peso sgocciolato

-peso netto

-nome della ditta produttrice

-nome della ditta confezionatrice

-luogo di produzione

-ingredienti impiegati in ordine decrescente

data di scadenza.

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

Confezioni da.....

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

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

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

36 Fagioli cannellini al naturale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R n°327 30 giugno 1980 art.64 e D.L.109/92:

denominazione e tipo di prodotto

-peso sgocciolato

-peso netto

-nome della ditta produttrice

-nome della ditta confezionatrice

-luogo di produzione

-ingredienti impiegati in ordine decrescente

data di scadenza.

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

Confezioni da.....

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

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

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

37 Fagioli borlotti al naturale

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

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

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

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

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

38 Maionese di produzione industriale

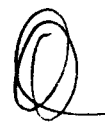
Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica .

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.



39 Tonno in scatola

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. 1427/29).
Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio di oliva oppure olio extra vergine d'oliva.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n.108.

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

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

In base al Decreto Ministeriale del 9/12/1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è 1mg/Kg

40 Filetti di acciughe sott'olio

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

Per i filetti di acciughe confezionate è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 5% (R.D. 1427/29).

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

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992.

41 Pepe nero macinato

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata. Art.9 legge n° 283 del 30 aprile 1962

42 Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992, n.107.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

43 Cannella

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione

44 Chiodi di garofano

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione

45 Maggiorana

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione

46 Peperoncino rosso intero

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione

47 Noce moscata

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione

48 Origano

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione

49 Noci sgusciate

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione

50 Pinoli sgusciati

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o funginei.

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

51 Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca etc)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n°489 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n°139 31 marzo 1980 art. 1.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri
- il termine minimo di conservazione

come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

52 Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge, D.P.R. n°401 8 giugno 1982 art.2-3.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art.7 della medesima legge.

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

53 Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs.27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.27/01/1992 n.110 e decreto n. 493 del 25/09/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L.27/01/1992 n.110.

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

Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

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

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato:

-lo scongelamento in acqua.

-congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

-alterazioni di colore, odore o sapore;

-bruciature da freddo;

-parziali decongelazioni;

-ammuffimenti;

-fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

54 Prodotti congelati- caratteristiche

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.P.R. 26/03/1980, n. 327:

- prodotti della pesca: -18°C

- burro e altre sostanze grasse: -18°C

- gelati (esclusi quelli alla frutta): -15°C

- carni (D.Lgs.286/94 e agg.): -12 °C

- altri alimenti: -10°C

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n. 283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs.109/92.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato:

-lo scongelamento in acqua.

-congelare un prodotto fresco o già scongelato

Non devono presentare:

-alterazioni di colore, odore o sapore;

-bruciature da freddo;

-parziali decongelazioni;

-ammuffimenti;

-fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

55 Pesce congelato- caratteristiche

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

56 Nasello cong. - pesce intero

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I pesci eviscerati non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee
- odori anormali.
- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.

57 Palombo cong. - tranci

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I tranci non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee
- odori anormali
- resti di visceri.

58 Trote cong. eviscerate

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I pesci eviscerati non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciatura da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee;
- odori anormali;
- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.



59 Molluschi: cozze sgusciate cong.

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

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

60 Molluschi: vongole sgusciate cong.

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

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

61 Molluschi: polpo cong.

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

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

62 Molluschi: moscardini cong.

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

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



63 Molluschi: seppioline cong.

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

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

64 Gamberi sgusciati cong.

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

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

65 Filetti o tranci di nasello, persico, limanda, platessa congelati

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g. se della categoria n°4, a 80 g. se della cat. n°3.

Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici

pH: <6,2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici

Nasello: Glassatura 5%, Calo peso 10%

Platessa: Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.



66 Tranci di nasello cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I tranci non devono presentare:

-bruciature da freddo

-grumi di sangue;

-pinne o resti di pinne;

-residui di membrane/parete addominale;

-colorazione anormale;

-attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici .

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 5%, Calo peso 10%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

67 Filetti di nasello cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

-bruciature da freddo;

-pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)

-grumi di sangue;

-pinne o resti di pinne;

-residui di membrane/parete addominale;

-colorazione anormale;

-attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.



68 Filetti di limanda cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di limanda non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat. n°3.

Nei filetti di limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

69 Filetti di platessa cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle)
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5mm.

Parametri chimici

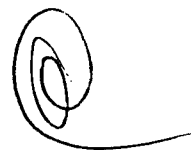
TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.



70 Filetti di merluzzo cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

-bruciature da freddo

-grumi di sangue;

-pezzi di pelle

-pinne o resti di pinne;

-residui di membrane/parete addominale;

-colorazione anormale;

-attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

71 Tranci di merluzzo cong.

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I tranci non devono presentare:

-bruciature da freddo

-grumi di sangue;

-pinne o resti di pinne;

-residui di membrane/parete addominale;

-colorazione anormale;

-attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La percentuale di glassatura deve essere dichiarata.

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.



72 Tranci di palombo cong.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I tranci non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 5%, Calo peso 10%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

73 Molluschi per fritto misto congelati

I molluschi e crostacei che devono rientrare nella composizione di un fritto misto sono i seguenti:

Gamberi: 30%

Calamari: 20%

Seppioline (del peso di 10-15 g c.a): 30%

Totani: 20%

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- i molluschi devono essere ben mondati
- devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

74 Pesce surgelato per zuppa di pesce

composizione:

seppie 13%

totani 18 %

mazzone, ghiozzo o mazzoline (gobius niger) 13 %

triglia lucerna (capponi o gallinella) 13 %

scorfani 37 %

Gamberi 6 %

75 Misto pesce surgelato per insalata di mare

Composizione:

totani 25 %

cozze 14 %

ciuffi di seppie 17 %

polipetti 17 %

seppioline 17 %

gamberetti sgusciati 10 %

76 Zucchine surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

-devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;

-non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;

-devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

-la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;

-il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

77 Patate a picchi surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

78 Fagiolini surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Inoltre devono essere:
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
 - sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*;
 - diametro massimo: fini 9 mm.

79 Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.
- Inoltre:
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
 - diametro massimo: fini mm. 8 - 8,5.

80 Bietole surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

81 Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

32 Carote surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.
- Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

33 Cuori di carciofo surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

84 Asparagi - punte surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

85 Verdure miste surgelate per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

- patate: 25% +/- 3%
- carote: 17% +/- 3%
- pomodori: 9% +/- 3%
- fagiolini: 8% +/- 3%
- borlotti: 7,5% +/- 3%
- zucchine: 6,5% +/- 3%
- piselli: 10% +/- 3%
- porri: 4% +/- 3%
- sedano: 4% +/- 3%
- cavolfiori: 4% +/- 3%
- verza: 4% +/- 3%
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%
- basilico: 0,5% +/- 3%



86 Macedonia di verdure surgelate (contorno)

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

-devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;

-non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

-non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;

-devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

-l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

-la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;

-il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate: 50% +/- 3%

carote: 30% +/- 3%

piselli: 20% +/- 3%

87 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE □□

muscoli: □ bicipite branchiale, estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: □ omero (anteriore), radio (anteriore).

CAPPELLO DA PRETE

muscoli: □ retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte).

base ossea: □ fossa retrospinosa della scapola.

FESONE DI SPALLA □

muscoli: □ anconeï, deltoide (parte chiusa).

base ossea: □ angolo scapolo - omerale.

FUSELLO □□

muscoli: □ antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte).

base ossea: □ fossa antispinosa della scapola.

GERETTO ANTERIORE

muscoli: □ estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi.

base ossea: □ radio e ulna.

PUNTA DI PETTO □

muscoli: □ sterno - omerale, sterno - aponeurotico, CON FIOCCO sterno - trochiniano, intercostali.

base ossea: □ prime quattro emisternebre.

REALE □□□

muscoli: □ lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: □ prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm.)



CONTROFILETTO

muscoli: □ lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, lungo costale, intercostali.

base ossea: □ emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste.

FILETTO

muscoli: □ piccolo psoas, grande psoas, iliaco.

base ossea: □ inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: □ fossa sacro - iliaca.

NOCE

muscoli: □ retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: □ femore e rotula.

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: □ parametricale, bicipite femorale.

base ossea: □ femore (parte esterna).

MAGATELLO

muscoli: □ semitendinoso.

base ossea: □ femore (parte esterna)

PESCE

muscoli: □ gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi.

base ossea: □ tibia (parte posteriore).

GERETTO POSTERIORE

muscoli: □ flessori ed estensori del metatarso e delle falangi.

base ossea: □ tibia.



89 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO

ALETTA□□

muscoli: □deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconeus, antispinoso, retrospinoso.
base ossea: □scapola.

TRAVERSINO□

muscoli: □bicipite brachiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo
base ossea: □omero.

GERETTO DI SPALLA

muscoli: □estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi.
base ossea: □radio e ulna.

REALE□□□

muscoli: □lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.
base ossea: □prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

FIOCCO DI PUNTA□

muscoli: □sterno-omeroale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intrcostali.
base ossea: □prima emisternebra.

PUNTA DI MEZZO□

muscoli: □sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno.
base ossea: □rimanenti emisternebre.

PANCIA□□

muscoli: □obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome.
base ossea: □prolungamenti cartilaginei delle ultime coste.

90 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO

COSTOLETTE□□muscoli: □lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso.
base ossea: □ultime otto vertebre dorsali.

NODINI□□muscoli: □lungo costale, intercostali.
base ossea: □vertebre lombari.

SCAMONE□□muscoli: □tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.
base ossea: □fossa sacroiliaca.

FESA□□□

muscoli: □semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce).
base ossea: □femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA□□

muscoli: □paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte).
base ossea: □femore e tibia.

NOCE□□□

muscoli: □retto anteriore della coscia, vasto mediale, vastolaterale, vasto intermedio.
base ossea: □femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: □flessore ed estensore del metatarso e delle falangi.
base ossea: □tibia.



91 TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -1-

COSCIA□□

muscoli: □gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, □sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: □femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

CARRE' BOLOGNA□

muscoli: □lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

base ossea: □ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste.

CARRE' MODENA□

muscoli: □trapezio, gran dorsale, dentato inferiore, dentato anteriore e posteriore, obliquo esterno dell'addome, lungo costale, lungo dorsale, intercostali interni ed esterni, lungo spinoso, trasverso spinoso, intertrasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido.

base ossea: □costole con cartilagini di prolungamento, ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello).

CARRE' MILANO□

muscoli: □lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, intercostali, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, multifido.

base ossea: □ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale.

COSTINE□□

muscoli: □obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni e esterni, diaframma, pettorale profondo.

base ossea: □costole recce a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei.

SCANNELLO□□

muscoli: □gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido.

base ossea: □emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo.

92 TAGLI ANATOMICI DEL SUINO -2-

COPPA□□

muscoli: □trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio, lunco dorsale, lungo spinoso, digastrico della nuca, grande complesso.

base ossea: □emivertebre cervicali, prime sette emivertebre dorsali.

SPALLA□□

muscoli: □sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconei, pettorali, branchiale, coracomerale, bicipite branchiale, deltoide.

base ossea: □scapola, omero, radio, ulna.

STINCO□□

muscoli: □estensore obliquo e anteriore del metacarpo, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno e interno, gran palmare, flessore superficiale delle falangi (capo radicale), flessore profondo delle falangi (capo ulnare).

base ossea: □radio e ulna.

PANCETTA□□

muscoli: □pellicciai, obliquo esterno ed interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome; dalla regione retro-sternale, lungo l'addome, fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.

LARDO□□

costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche; lateralmente arriva fino alla pancetta.

GUANCIALE□□

grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.



93 TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

□□

-POLPETTE-

Tagli

REALE (Bovino adulto)
SPALLA (Bovino adulto)□
REALE (Vitello)
SPALLA (Vitello) □□

-HAMBURGER-□□

Tagli

REALE (Bovino adulto)
SPALLA (Bovino adulto)□
□□ □

-BISTECCHIE-

Tagli□

SCAMONE (Bovino adulto)□
CONTROFILETTO (Bovino adulto)□□□
FESA (Vitello)□□□□

-COSTOLETTE CON OSSO-

Tagli

LOMBO (Suino)

-BRACIOLE-□□□

Tagli

LOMBO (Suino)

-CARNE TRITA-□□

Tagli

REALE (Bovino adulto)
SPALLA (Bovino adulto)□

-OSSIBUCHI-

Tagli□□□□

GERETTO (Bovino adulto)□□□□



-SPEZZATINO-

Tagli

REALE (Bovino adulto)

SPALLA (Bovino adulto)

REALE (Vitello)

SPALLA (Vitello)

-BRASATO-

Tagli

SOTTOFESA (Bovino adulto)

-COTOLETTE-

Tagli

NOCE (Bovino adulto)

PETTO (Pollo)

-SCALOPPE-

Tagli

NOCE (Bovino adulto)

SCAMONE (Bovino adulto)

FESA (Vitello)

FESA (Tacchino)

-BOLLITO-

Tagli

CAPPELLO DI PRETE (Bovino adulto)

REALE (Bovino adulto)

-ARROSTI-

Tagli

REALE (Bovino adulto)

NOCE (Bovino adulto)

FESONE (Bovino adulto)

PUNTA (Vitello)

FESA (Vitello)

COSCIA (Vitello)

LONZA (Suino)

FESA (Suino)

FESA (Tacchino)

-ROAST BEEF-

Tagli

CONTROFILETTO (Bovino adulto)



95 Bovino adulto fresco refrigerato

Condizioni generali:

-deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, e del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

-deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti CEE;

-deve essere specificata la provenienza;

-devono essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;

-deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

-deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n°4 3 febbraio 1961;

-deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;

- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C;

-presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n°171 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come legge n°63/77 e legge 44/83.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg.CEE 1026/91.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

96 Vitello fresco

Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

-non deve aver subito azione di sostanze estrogene;

-la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;

-deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento kg di peso

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

97 Ossa per brodo

Devono presentarsi monde il più possibile da sangue, grumi di carne o tessuto connettivale, con le superfici articolari il più possibile integre.

Non devono presentare scheggiature né eccessiva porosità.

La superficie deve essere di colorazione uniforme bianco giallastra, senza visibili alterazioni.

Saranno da preferire le ossa del costato o del ginocchio (articolazione tarsica o carpica).

98 Suino magrone fresco

Condizioni generali:

-deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del d.Lvo 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;

-deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti CEE;

-deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

-deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;

-presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

-deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Tipologia dei tagli:

a) **carrè o lombate** : la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio;

b) **coscia intera** : la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

c) **la cotenna** di suino deve provenire da animali sani e regolarmente macellati a norma del D.Lvo 286/94 e successivi aggiornamenti. Non deve possedere setole. Deve possedere buone caratteristiche igieniche, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

d) **Lonza** corrisponde al carrè o lombata disossata. La ragione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale tuato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.



99 Agnelli freschi refrigerati

Deve essere specificata la provenienza: nazionale o estera.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del d.Lvo 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;

Deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti di macellazione riconosciuti M o S;

Il colore della carne, il tipo di cartilagine devono corrispondere a quelli caratteristici per la specie di appartenenza. L'animale non deve presentare difetti di conformazione, il colore della carne deve essere chiaro, il grasso di copertura e perineale devono essere in quantità limitata.

Il caratteristico odore della specie non deve essere accentuato.

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i +1° e i +7°C.

Inoltre deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

100 Conigli freschi refrigerati

Condizioni generali:

-devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del D.P.R. n°559 del 30 dicembre 1992 e successivi aggiornamenti;

-devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Tipologia:

coniglio intero

101 Cosce, sottocosse e petti di pollo congelati

Condizioni generali:

-deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

-devono provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;

-le carcasse devono presentare il bollo sanitario;

- devono appartenere alla Classe A secondo il Reg.CEE 1906/90 e aggiornamenti

-presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

-non devono aver subito azione di sostanze estrogene;

Tutte le condizioni poste per il pollo ed il tacchino fresco.

In più altre caratteristiche devono essere:

-scongelo lento in cella ad una temperatura compresa fra 0° e +4°C;

-assenza di scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo;

-presenza di una minima perdita residua di succo muscolare;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

102 Polli a busto freschi refrigerati

Caratteristiche:

-polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg.CEE 1906/90 e agg.), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;

-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,;

-privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;

-zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;

-i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;

-la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;

-le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

-la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;

-alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;

-il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;

-il dissanguamento deve risultare completo;

-il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

-il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;

-la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;

-la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;

-devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

-devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;

- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

Grammatura compresa tra e



103 Tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg.CEE 1906/90);
- non deve essere stato trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

104 Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria;
- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini dell'articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi

Fesa di tacchino: maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 Kg; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

105 Latte fresco-pastorizzato intero

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n°327/80 art.47, 48, 50, 51, 52.

La prova della fosfatasi deve essere negativa.

Il grasso deve essere superiore al 3,2%.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n.109/92.

106 Latte UHT intero

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n.109/92.

Confezioni:

.....

107 Latte HD (High Digestive)

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n.109/92.

Confezioni:

108 Yogurt intero

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

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

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art 47, 52.

Confezioni da g.....

109 Yogurt magro

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

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

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art 47, 52.

Confezioni da g.....

110 Yogurt alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta, legge n°994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

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

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art 47, 52.

Confezioni da g.....

111 Uova pastorizzate

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993, n.65.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

112 Montasio

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L.109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art.47 e 52.

Caratteristiche:

-formaggio a denominazione di origine D.P.R. 10 marzo 1986;

-prodotto da puro latte vaccino;

-il grasso minimo deve essere il 40% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Confezione Kg.....

Formaggio con denominazione d'origine, se commercializzato in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

113 Asiago

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L.109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art.47 e 52.

Caratteristiche:

-formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21 dicembre 1978;

-prodotto da puro latte vaccino;

-non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S per il tipo "Pressato".

-la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo pressato e di circa 1/2 anni per il tipo "Allevato"

Confezione Kg.....

I formaggi con denominazione d'origine (D) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

114 Grana padano

Caratteristiche:

-formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;

-il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;

-non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;

-deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

non deve contenere formaldeide residua;

-deve essere idoneo ad essere grattugiato

-deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Confezione: - forma intera

- 1/2 forma

- 1/4 di forma

- confezione sottovuoto Kg.

- confezioni sottovuoto monorazione da g..... cad.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e al D.L.109/92

115 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

-formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;

-il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;

-non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;

-deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

-deve essere idoneo ad essere grattugiato;

-deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano

-deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4;

-il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Confezione: - forma intera

- 1/2 forma

- 1/4 di forma

- confezione sottovuoto Kg.

- confezioni sottovuoto monorazione da g..... cad.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e al D.L. 109/92.

116 Emmenthal

Caratteristiche:

-prodotti da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;

-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;

-per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;

-deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 18 novembre 1953.

117 Formaggi di tipo svizzero (tipo emmenthal, tipo groviera, friburgo)

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 18 novembre 1953.

Confezione Kg.....

118 Caciotta mista

Caratteristiche:

- prodotta da latte vaccino e latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Confezione Kg.....

119 Mozzarella/fiordilatte

Caratteristiche :

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L.109/92.

Confezioni g.

Confezioni g.

Confezioni g.....

120 Stracchino

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere venduta in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);

Confezioni: g.....

g.....

121 Crescenza

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere venduta in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);

Confezioni: g.....

g.....

122 Belpaese

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50 %, D.M. 29 dicembre 1973
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Confezioni: Kg.....

Kg.....



123 **Quartirolo**

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Confezioni: Kg.....

Kg.....

124 **Taleggio**

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere 48%, D.M. 29 dicembre 1973.
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Confezioni: Kg.....

Kg.....

125 **Prosciutto crudo San Daniele disossato**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 14/02/1990, n°30, e dal DM 16/02/1993, n.298, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art.2, tra cui:

- forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino);
- parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso;
- carne di sapore dolce;
- aroma caratteristico.

Le cosce di suino impiegate non devono essere di peso inferiore ai 10kg e il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere: disponibili in confezioni sottovuoto da g..... e confezionati secondo la legge n°283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n°777, 23 agosto 1982 e agg. e il D.L.n°109, 27 gennaio 1992.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

126 **Salsicce e salamele fresche**

Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere di puro suino

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30/35 %.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

Confezioni sottovuoto Kg.....

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici Kg.

127 Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati

Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92.

Il peso non deve essere inferiore a 7kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.
- L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62/66%,
- I grassi devono essere il 6/10%

128 Cotechino

Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali.

Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione.

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

129 Pancetta tesa

Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

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

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

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

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

130 Uova fresche di gallina

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Categoria qualitativa A

Categoria di peso 3 = 60-65 g.

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

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e di utilizzazione e/o la data di imballaggio.

L'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01-06-94

Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola: normali, 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 ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da corpi estranei.

131 Lenticchie secche
CARATTERISTICHE MINIME

I legumi secchi devono essere:

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

CULTIVAR RICHIESTE

- di Villalba
- Leonessa
- di Altamura
- di Mormanno
- di Castelluccio

132 Acqua minerale addizionata di anidride carbonica e minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n° 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della Sanità n°61 del 9 agosto 1976;
- D.L.25 gennaio 1992, n.105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12 novembre 1992, n.542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. 13 gennaio 1993;
- Circ.Min. 13 settembre 1991, n.17;
- Circ.Min.12 maggio 1993, n.19.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente

133 Estratti per brodo

Ottenuto per idrolisi dalle proteine di origine vegetale o animale e deve possedere le caratteristiche di composizione previste dalla legge n°836 art.14.

134 Panna pastorizzata o UHT

Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n. 12, del 18/02/80 e n. 9 del 03/02/86.

La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore a 4 °C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.P.R. n. 327 del 26/03/80, e dal D.M. del 14/02/84. L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92.

Contenuto grasso minimo:

- panna da cucina 20 %
- panna da montare 30 %.

Non devono essere presenti additivi. E' consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

135 Sale dietetico

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

E' soggetto alla legge n°327 29 marzo 1951 sui prodotti dietetici.

Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo:

- Sodio cloruro 50%
- Potassio cloruro
- Potassio citrato
- Magnesio solfato 50%
- Magnesio carbonato
- Calcio carbonato

Le confezioni dovranno essere integre, chiuse ed inoltre dovranno rispettare tutte le indicazioni della legge n°327 29 marzo 1951.

136 Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".
Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

- 137 Sale iodurato**
Deve essere conforme al D.M.n.255/90.
L'etichettatura, secondo il D.L.109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
- 138 Zucchero semolato**
Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139 del 31 marzo 1980:
Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg;
Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n°139:
-denominazione;
-peso netto;
-nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
-la sede dello stabilimento produttore.
Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.
Le confezioni devono essere integre e a tenuta.
Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).
- 139 Zucchero dietetico**
Meglio definibile come dolcificante ipocalorico, il prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.
E' soggetto alla legge n°327 29 marzo 1951 sui prodotti dietetici.
Si riporta a titolo di esempio una composizione tipo:
manitolo 56,5%
sorbitolo 21,5%
fruttosio 10,6%
gomma di acacia 5,1%
edulcorante sintetico:
sodio saccharinato 0,9%
aromi naturali
Le confezioni dovranno essere integre, chiuse ed inoltre dovranno rispettare tutte le indicazioni della legge n°327 29 marzo 1951.
- 140 Preparato o fiocchi di patate per purè**
La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti; inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei.
La confezione deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione o dall'umidità, inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste dal D.L.109/92.
A titolo esemplificativo riportiamo la composizione tipo di un preparato:
-farina di patate;
-emulsionante: monodigliceridi degli acidi grassi;
-addensante: pirofosfato tetrasodico;
-antiossidante: ascorbil-palmitato;
-conservante: anidride solforosa.
- 141 The**
Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.
Le confezioni devono essere integre ed intatte.
Ogni sofisticazione è vietata, R.D. 3 agosto 1890 n°7045.
- 142 The deteinato**
Disciplinato dal D.M. 12 dicembre 1979, il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico fisiche e di purezza previste dal decreto.
Il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:
-non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
-il residuo di diclorometano non deve superare le 15 ppm;
-il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.
- 143 Caffè**
Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n.470 del 16/02/1973.
La miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica.
E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc.
Al momento della fornitura verranno indicate le percentuali riferite a ciascuna delle specie presenti nella miscela.
- 144 Camomilla**
Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.
Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

145 Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo
Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

146 Vino rosso

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 160 mg/litro secondo Reg.CEE n.822/87 e l'alcool metilico non deve superare 0,25 ml ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (convertito con modificazione nella legge n.462/86).

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986 (convertito con modificazioni nella legge 7 agosto 1986, n.462).

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

I vini possono essere di origine o tipici, legge 3 febbraio 1963 n°116 e D.P.R. 12 luglio 1963 n°930:

Denominazione di Origine Semplice;

Denominazione di Origine Controllata;

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

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

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

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

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

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

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

La confezione può essere in vetro tetrapack

Vino	Confezione	Capacità
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

147 Vino bianco

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 210 mg/litro secondo Reg.CEE n.822/87 e l'alcool metilico non deve superare 0,20 ml ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (convertito con modificazione nella legge n.462/86)

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986.

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

I vini possono essere di origine o tipici, legge 3 febbraio 1963 n°116 e D.P.R. 12 luglio 1963 n°930:

Denominazione di Origine Semplice;

Denominazione di Origine Controllata;

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

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

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

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

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

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

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche

La confezione può essere in vetro o tetrapack

Vino	Confezione	Capacità
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

148 Vino rosato

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 210 mg/litro secondo Reg.CEE n.822/87 e l'alcool metilico non deve superare 0,05 ml ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (convertito con modificazione nella legge n.462/86)

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986.

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

I vini possono essere di origine o tipici, legge 3 febbraio 1963 n°116 e D.P.R. 12 luglio 1963 n°930:

Denominazione di Origine Semplice;

Denominazione di Origine Controllata;

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

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

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

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

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

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

Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse per un tempo variabile da pochi minuti a un massimo di 24 ore (in media tra 20 minuti e 12 ore).

La confezione può essere in vetro o tetrapack

Vino	Confezione	Capacità
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

149 Aceto bianco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art.41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n.527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (vedi anche art.11 D.P.R. 14 maggio 1968 n°773).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi

150 Piatti fondi di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione n.....
Diametro 21,5cm
Peso medio 11,9g

151 Piatti piani di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione n.....
Diametro 21,5cm
Peso medio 11,9g



152 Tovaglioli di carta

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco con materiale atossico.

Confezione n.....
Dimensione 33x33cm
Peso medio 3,2g

153 Bicchieri di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro.

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Confezione n.....
Capacità 200cc
Peso medio 3,8g

154 Posate di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Confezione n.....



Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12 % del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18 % del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5 % rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10 % dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20 % .

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;
- d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

CIPOLLA Categoria I°**CARATTERISTICHE MINIME**

Le cipolle devono essere:

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

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi .

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate , senza rigonfiamenti . Lo stelo non deve essere rigido ; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato .

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore ad un terzo della superficie.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascuno collo è tollerato il 10% in peso, di cipolle della categoria II;

b) 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 millimetri.

Nello stesso collo la differenza di diametro tra la cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:
5 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 millimetri inclusi e 20 millimetri esclusi.
15 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 millimetri inclusi e 40 millimetri esclusi.

20 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro uguale o superiore a 40 millimetri.

157 Aglio - categoria I

Gli aglio 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 quelle della categoria II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

PORRI categoria I°**CARATTERISTICHE MINIME:**

In tutte le categorie, i porri devono essere:

- interi (questa disposizione non si applica alle radici e all'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 anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorché 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.

CLASSIFICAZIONE 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 inguainata.

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 o al criterio di omogeneità.

159 CAROTE categoria I°**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 di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

CLASSIFICAZIONE 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.

Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 centimetro nelle carote lunghe sino a 8 centimetri, ed un massimo di 2 centimetri per le carote che superano gli 8 centimetri di lunghezza.

TOLLERANZE:

a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità.

b) 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 foglie. La calibrazione deve essere effettuata come segue:

1) per le carote novelle e varietà piccole:

- il calibro minimo è fissato in 10 millimetri di diametro o 8 grammi di peso;
- il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso;

2) per le carote a radice grande:

- il calibro minimo è fissato in 20 millimetri di diametro o 50 grammi di peso.

Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso.

Per le categorie I° e II° non è ammesso che tra la carota più piccola e quella più grande, contenute in uno stesso imballaggio, esistano differenze di diametro superiori a 30 millimetri oppure di peso superiori a 200 grammi.

Nel caso, tuttavia, di carico diretto sul mezzo di trasporto alla rinfusa (categoria II°) le carote debbono rispondere solamente al calibro minimo, senza obbligo di rispettare le differenze di cui sopra.



160 CAVOLI E VERZE

CARATTERISTICHE MINIME

I cavoli e le verze devono essere:

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

CATEGORIE

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

TOLLERANZE

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

CALIBRAZIONE

	PESO UNITARIO MINIMO
Cavoli primaticci	350 g.
Altri cavoli	500 g.

161 SPINACI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

Gli spinaci devono essere:

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

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente la 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.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

La categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da 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 quella della categoria II°.

162 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.

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

TOLLERANZE DI QUALITA'

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

CALIBRAZIONE

Diametro minimo 60 mm.

163 SEDANO

CARATTERISTICHE MINIME

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

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

TOLLERANZE DI QUALITA'

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 800 g.).



ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE categoria I°**CARATTERISTICHE MINIME**

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve 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 di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- 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.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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 vetro, 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.

TOLLERANZE DI QUALITA'

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II°.

PEZZATURA

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

A) Peso minimo:

1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr. al cespo. Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè 80 gr. 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 gr. al cespo. Le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 Kg. ogni 100 cespi, cioè 150 gr. 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.

OMOGEINITA'

1) Lattughe: La differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 20 gr. per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg./100 cespi (110 gr. al cespo);
- 40 gr. per le lattughe di peso compreso tra 11 kg. e 20 Kg./100 cespi (fra 110 gr. e 200 gr. al cespo);
- 100 gr. per le lattughe di peso superiore a 20 Kg./100 cespi (200 gr. al cespo).

2) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro.

165 POMODORI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni e 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;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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: è tollerato, in ciascun collo, 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%.

CALIBRAZIONE

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi

da 40 millimetri inclusi a 47 millimetri esclusi

da 47 millimetri inclusi a 57 millimetri esclusi

da 57 millimetri inclusi a 67 millimetri esclusi

da 67 millimetri inclusi a 77 millimetri esclusi

da 77 millimetri inclusi a 87 millimetri esclusi

Il calibro minimo è fissato a 35 millimetri.

La calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra, mentre è facoltativa per la categoria I°, II°.

I pomodori costoluti della categoria di calibrazione 77-87 non possono essere classificati nella categoria EXTRA.

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

CARATTERISTICHE MINIME

I Peperoni dolci debbono essere:

- interi,
- di aspetto fresco,
- sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene 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 anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.

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

CATEGORIE E TOLLERANZE

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono 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 quella della categoria "II°" 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 e il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.

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) : 55 mm.

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

MELANZANE categoria I°**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.

CATEGORIE E TOLLERANZE

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 rispondente 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.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata:

- dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o
- dal peso

a) Nel caso di 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.

b) Nel caso di calibrazione in funzione del peso:

il peso minimo è di 100 gr.

Va rispettata la seguente scala:

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

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

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

Le zucchine devono essere:

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

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.

TOLLERANZE

a) di qualità: Il 10% in numero o in peso di zucchine 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 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 differiscano del 10% al massimo dei limiti massimi.

CALIBRAZIONE

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla loro lunghezza,
- sia dal loro peso

a) nel caso di 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) nel caso di calibrazione per peso

la seguente scala dovrà essere rispettata:

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

CETRIOLI**CARATTERISTICHE MINIME**

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità;
 - sufficientemente turgidi;
 - di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.
- Sono ammessi i seguenti difetti:
- leggero difetto di forma e sviluppo;
 - leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
 - leggerissime ammaccature;
 - leggera curvatura.

TOLLERANZE DI QUALITA'

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria .

CALIBRAZIONE**PESO MINIMO**

Cetrioli in pieno campo	180 gr.
Cetrioli in serra	250 gr.

170 CAVOLFIORI categoria I°**CARATTERISTICHE MINIME**

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

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 e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. 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

- a) di qualità: è tollerato il 10%, in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II°;
- b) di calibro: come per la categoria Extra. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

CALIBRAZIONE

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11 centimetri, salvo per la III° categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 centimetri.

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

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

Pezzatura 9: Diametro oltre 18 centimetri

Pezzatura 12: Diametro da 15,5 a 18 centimetri

Pezzatura 18: Diametro da 13 a 15,5 centimetri

Pezzatura 24: Diametro da 11 a 13 centimetri.

CARCIOFI categoria I° CARATTERISTICHE MINIME

I capolini devono essere:

di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
interi;

sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
privi di odore e sapore estranei.

CATEGORIE E TOLLERANZE

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:

lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);

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 inferiori o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet" non è ammessa alcuna tolleranza di calibro

CALIBRAZIONE

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

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

di diametro da cm. 13 ed oltre;

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

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

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

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

I carciofi della categoria II° che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

di diametro da cm. 13 e oltre;

di diametro da cm. 9 inclusi e cm. 13 esclusi;

di diametro da cm. 6 inclusi a cm. 9 esclusi;

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".

CARATTERISTICHE MINIME

I fagiolini devono essere:

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

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse 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. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:

- 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.

TOLLERANZE

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

a) di qualità: Il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle 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 "Colletricum (Glocosporium) lindemuthianum".

b) di calibro (fagiolini filiformi): Per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di 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. Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

- molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 6; fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 9;
- medi: larghezza del fagiolino che può superare mm. 9.

Non possono essere classificati nella categoria "Extra" i fagiolini fini e medi. Nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

173 PISELLI FRESCI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere:

interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;

non bagnati o eccessivamente umidi;

privi di odori e sapori anormali;

non avvizziti.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;

i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE:

E' tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria II.

CULTIVAR RICHIESTE

OBERON

ALDERMAN

MANGIATUTTO

PROGRESS 9

LAXTON - SUPERBO

RONDO'

SUPREMO

174 FAGIOLI FRESCI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I baccelli devono essere:

interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;

non bagnati o eccessivamente umidi;

privi di odori e sapori anormali;

non avvizziti.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I fagioli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;

i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

TOLLERANZE:

E' tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di fagioli con caratteristiche della categoria II.

CULTIVAR RICHIESTE

BORLOTTI

BIANCHI DI SPAGNA

CANNELLINI

175 PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche :

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 270 g. (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 a 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 o 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.
- 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 juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.



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 e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

prive di odori e sapori anormali.

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche dell'varietà. 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 o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

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

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 peso.

CRITERI DI COLORAZIONE

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

Gruppo A - Varietà rosse

Categoria "I°": almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa

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

Gruppo B - Varietà di colorazione rossa mista

Categoria I°: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa.

VARIETA': Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C - Varietà striate, leggermente colorate

Categoria "I°": almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.

Gruppo D - Altre varietà

CRITERI DI RUGGINOSITA' RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo

Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grige, Yellow Newtown

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

CULTIVAR RICHIESTE

GOLDEN DELICIOUS, RED DELICIOUS, STARKING DELICIOUS, STARKKRIMSON, STAYMAN RED, JONAGOLD, ROSA DI CALDARA.

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

Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm² a 7 Kg/cm².

PERE categoria I°**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.
- Quando è espressamente previsto 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 e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

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

CLASSIFICAZIONE 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 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri 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 bacati 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°	II°
Varietà a frutto grosso	mm. 60	mm. 55	mm. 50
Altre varietà	mm. 55	mm. 50	mm. 45

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata prima del 1° Agosto e precisamente per le seguenti varietà: André Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari. Questo elenco è solamente indicativo ed è in via di stesura definitiva presso gli organi competenti. Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 millimetri per i frutti della categoria Extra e per quelli delle categorie I° e II° impaccati in strati ordinati; la differenza di diametro, sempre tra il frutto più piccolo e quello più grosso, può arrivare fino a 10 mm. per i frutti della categoria I° imballati alla rinfusa.

Per i frutti della categoria II° presentati alla rinfusa nell'imballaggio non è richiesta calibrazione, ma deve sempre essere rispettato il calibro minimo di 45 mm.

Cultivar richieste:

Butirra

William

Abate Fetel

Kaiser

ConfrencePassacrassana

Decana del Comizio

RSR (residuo secco rifrattometrico) - misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

CARATTERISTICHE MINIME

Le pesche devono essere:

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

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui 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 fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le pesche 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 sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a 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: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o numero, di pesche con 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 peso.

CALIBRAZIONE

Le pesche 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

Fino al 31 Luglio sono ammesse pesche del diametro di 47 -51 mm. (=E), tranne che nella categoria Extra. Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro. La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

CULTIVAR RICHIESTE: Springtime, Cardinal, Dixired, Red haven.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

NETTARINE

CULTIVAR RICHIESTE: Early Sungrad, Fantasia.

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 mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE 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 centimetro 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 in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II°;

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o 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 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 Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria I° e, anche per la categoria II°, il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.

CULTIVAR RICHIESTE

Precoce D'Imola

Reale D'Imola

Tonda di Castiglione

Boccuccia

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

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

CLASSIFICAZIONE 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, leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie 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.

TOLLERANZE

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

b) di calibro: in ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o 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, secondo la scala seguente:

- oltre 54 millimetri;
- da 48 a 54 millimetri;
- da 42 a 48 millimetri;
- da 34 a 42 millimetri;
- da 25 a 34 millimetri.

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

CULTIVAR RICHIESTE

Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico): misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

CARATTERISTICHE MINIME

Le ciliege devono essere:

- fresche;
- 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.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le ciliege 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 ciliege 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 ciliege non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore a 13 millimetri per i frutti delle varietà precoci e a 15 millimetri per i frutti delle altre varietà. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere superiore al 15%, in peso.

CALIBRAZIONE

Le ciliege sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è fissato,

per la categoria I° , a 15 millimetri per i frutti delle varietà precoci e a 17 millimetri per i frutti delle altre varietà.



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 da 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 sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

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 da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco: 30%;

Washington Navel: 33 %;

Altre varietà: 35 %.

CLASSIFICAZIONE 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 difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

TOLLERANZE:

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

b) 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 della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

RSR (residuo secco rifrattometrico): valore minimo 10% - Acidità in ac. citrico minimo 5g/l -

Rapporto RSR/Acidità > 6%.

CULTIVAR RICHIESTE

Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

CARATTERISTICHE MINIME

I limoni devono essere:

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

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " asciutto " interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi 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 sapori anormali. E' ammessa , tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo. I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore : 20%

- limoni : 25 %

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

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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

TOLLERANZE :

a) di qualità : in ciascuno imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o 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 inferiore o superiore a quello o 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.

CULTIVAR RICHIESTE

Sicilia e Campania.

Acidità: >57 g/l misurati in acido citrico.

CARATTERISTICHE MINIME

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, 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 da gelo;
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di reidui 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 sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

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 da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.

I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

- Mandarini comuni, Wilking, Satsuma e Monreal : 33%
- Clementine : 40%.

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.

CLASSIFICAZIONE 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, come sfregamento, grandine, urti.

TOLLERANZE

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

b) di calibro: in ciascuno 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 raggruppamento 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 Monreal.

COLORAZIONE

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

CULTIVAR RICHIESTE

Paternò - Campania.

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

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere :

- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari)
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo " sverdimento " . 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.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà , tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone 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 millimetri.

COLORAZIONE

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

Acidità: >5 g/l misurato in acido citrico.



UVA DA TAVOLA categoria I°**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 e 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 odori e sapori 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 e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE 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 inferiori a 100 grammi per le varietà ad acino grosso ed a 75 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. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad acini grossi o piccoli, è stabilito come segue:

ACINO PICCOLO
grammi 150

ACINO PICCOLO
grammi 100

Le varietà ad acino grosso sono: Alfonso Lavallée, Angela, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Vibanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa. Le varietà ad acino piccolo sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore, Musat, Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vaprio, Moscato di terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primus, Prunesta, Regina dei Vigneti.

CULTIVAR RICHIESTE

Italia, Regina, Americana, Olivella.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): deve essere maggiore del 12 %.

187 FRAGOLE categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:

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

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed aver raggiunto uno sviluppo completo e normale. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

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.

CALIBRAZIONE

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

Categ.	Categ.
"1°"	"Extra"
	- varietà a frutto grosso 30 mm. 25 mm.
	- varietà a frutto piccolo 20 mm. 15 mm.
	- fragole di bosco - -

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.

188 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 crittogame 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.

189 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.

190 KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

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

191 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.



192 MELONE

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.

193 CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO □

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze zucca, spinaci.

MARZO □

carciofi, carote, cicoriotta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia,, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE □

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino spinaci, verze zucchine.

MAGGIO □

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO □

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO □

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca,, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO □

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

SETTEMBRE □

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci zucca, zucchine

OTTOBRE □

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE □

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelle, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE □

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelle, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.



CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**GENNAIO** □

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

FEBBRAIO □ □

arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

MARZO □

arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

APRILE □

banane, mele, pere, pompelmi, nespole

MAGGIO □

fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

GIUGNO □

albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

LUGLIO □ □

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO □

anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE □

fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE □

cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

NOVEMBRE □

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

DICEMBRE □

ananas arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

Allegato n. 2

MENU' PER DIETE NORMALI



TIPO DI ALIMENTO**QUANTITA'**

COLAZIONE

LATTE VACCINO INTERO FRESCO NON ZUCCHERATO	gr. 250
LATTE VACCINO PARZIALMENTE SCREMATO FRESCO NON ZUCCHERATO	gr. 250
LATTE VACCINO + ORZO NON ZUCCHERATO	gr. 350
THE NON ZUCCHERATO	gr. 300
CAMOMILLA NON ZUCCHERATA	gr. 300
ZUCCHERO	gr. 10
FETTE BISCOTTATE (N.2 FETTE IN CONFEZIONI SIGILLATE)	gr. 25
PANE COMUNE (in confezione singola sigillata)	gr. 80
CONFETTURA DI FRUTTA - gusti vari (in confezione singola sigillata)	gr. 25
BURRO (in confezione singola sigillata)	gr. 15
BRIOCHE (in confezione singola sigillata)	gr. 20

PRANZO E CENA

PANE COMUNE (IN CONFEZIONE SIGILLATA 2 FETTE)	gr. 100
FRUTTA FRESCA Di STAGIONE	gr. 200 ca.
FRUTTA COTTA MELE IMPERATORE	gr. 200 ca.
MACEDONIA DI FRUTTA (CON LIQUIDO NATURALE)	
Al netto del liquido	gr. 200 ca.
ACQUA OLIGO MINERALE o GASSATA	ml.500

PRIMI PIATTI

BRODO SGRASSATO Di BOVINO ADULTO E GALLINA aromatizzato con sedano, carota e cipolla	cc. 250
PASTA IN BRODO	
Brodo di bovino adulto e gallina	cc. 250
Pasta vari formati	gr. 30
Formaggio grana grattugiato	gr. 6



PASTINA MICRON IN BRODO	
Brodo di bovino adulto e gallina	cc. 250
Pastina Micron	gr. 30
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8
PASTA APROTEICA IN BRODO VEGETALE 0 PASSATO Di VERDURE	
Brodo di verdure di carote, zucchine, patate e sedano	cc. 250
Pasta Aproteica vari formati	gr. 30
PASTA B. AGLUT IN BRODO VEGETALE 0 PASSATODI VERDURE	
Brodo di verdure di carote, zucchine, patate, sedano	cc. 250
Pasta B. Agiut vari formati	gr. 30
PASTINA IN BRODO VEGETALE	
Brodo vegetale di carote, zucchine, patate e sedano	cc. 250
Pastina vari formati	gr. 30
Formaggio grana grattugiato	gr. 8
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE	
Brodo vegetale come sopra	cc. 250
Semolino di grano '	gr. 30
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8
CREMA Di RISO IN BRODO VEGETALE	
Brodo vegetale come sopra	cc. 250
Crema di riso	gr. 30
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8
PASSATO Di VERDURE preparato con carote, zucchine, sedano etc. (senza patate e legumi senza olio e grana)	cc. 250
MINISTRONE Di VERDURE	
Brodo vegetale	q.b.
Verdura mista di stagione (escluse patate e legumi)	gr. 80
Pasta vari formati	gr. 25
Olio Extravergine di oliva	gr. 10
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8

CREMA DI VERDURE

Brodo vegetale		q.b.
Verdure: piselli o carciofi o carote o funghi o spinaci o asparagi		
Burro	gr.	80
Formaggio Grana grattugiato	gr.	8
Farina	gr.	10

PASTA E FAGIOLI

Pasta vari formati	gr.	25
Fagioli secchi o Fagioli freschi (con carote, sedano e cipolla)		
Olio Extravergine di oliva	gr.	80
Formaggio Grana grattugiato	gr.	10
		5

PASTA ASCIUTTA ALL'OLIO

Pasta formati vari	gr.	80
Olio Extravergine di oliva	gr.	10
Formaggio Grana grattugiato	gr.	8

PASTA APROTEICA ASCIUTTA ALL'OLIO

Pasta Aroteica formati vari	gr.	80
Olio Extravergine di Oliva	gr.	10

PASTA APROTEICA AL POMODORO

Pasta Aroteica Formati vari	gr.	80
Pomodoro pelato fresco, con carote e sedano non soffritti	gr.	80
Olio Extravergine di oliva	gr.	10

PASTA B. AGLUT ASCIUTTA ALL'OLIO

Pasta B.AGLUT vari formati	gr.	80
Olio Extravergine di oliva	gr.	10
Formaggio grana grattugiato	gr.	8

CAPELLI D'ANGELO ALL'OLIO

Pastina	gr.	80
Olio Extravergine di oliva	gr.	10
Formaggio grana grattugiato	gr.	8

PASTA ASCIUTTA AL SUGO Di POMODORO

Pasta vari formati	gr. 80
Pomodoro pelato fresco, con carote e sedano non soffritti	gr. 80
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Formaggio grana grattugiato	gr. 8

PASTA ASCIUTTA AL RAGU'

Pasta formati vari	gr. 80
Carne di bovina adulto	gr. 30
Verdura tritata non soffritta	gr. 10
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8

PASTA ASCIUTTA PROSCIUTTO E PISELLI

Pasta vari formati	gr. 80
Prosciutto cotto	gr. 30
Piselli surgelati	gr. 30
Burro	gr. 5
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8
Panna da cucina	q. b.

PASTA ASCIUTTA AL SUGO VEGETALE

Pasta formati vari	gr. 80
Verdure (melanzane, rucola e pomodoro altre verdure di stagione	gr. 100
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8

SPAGHETTI O TAGLIATELLE ALLE VERDURE

Spaghetti o tagliatelle	gr. 80
Melanzane o carciofi o funghi	gr. 100
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8

TORTELLINI ASCIUTTI AL SUGO Di POMODORO

Tortellini	gr. 130
Pomodoro pelato o fresco, con carote, sedano e cipolla non soffritti	gr. 80
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8



GNOCCHI Di PATATE AL SUGO Di POMODORO

Gnocchi di patate	gr. 250
Pomodoro pelato o fresco	gr. 100
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8

RISO ALL'OLIO

Riso	gr. 100
Olio Extravergine di oliva	gr. 10
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8

RISOTTO ALLE VERDURE

Riso	gr. 80
Verdure fresche (funghi o piselli o verdure)	gr. 100
Piselli surgelati	gr. 30
Olio Extravergine oliva	gr. 5
Burro	gr. 5
Formaggio Grana grattugiato	gr. 8

RISOTTO Di PESCE MISTO

Riso	gr. 80
Brodo di pesce	gr. 150
Pesce misto	gr. 30
Olio Extravergine oliva	gr. 5

ZUPPA DI PESCE MISTO

Brodo di pesce	q.b.
Pesce misto	gr. 100
Verdure-. carote, sedano e cipolla	q.b.
Crostini di pane	gr. 25
Olio Extravergine di oliva	gr. 5
Burro	gr. 5



SECONDI PIATTI

GALLINA BOLLITA	gr. 300(1/4)
BOVINO ADULTO BOLLITO Carne di bovino adulto al netto degli scarti	gr. 130
BISTECCA Di BOVINO ADULTO AI FERRI Carne di bovino adulto al netto degli scarti	gr. 120
BRASATO Di BOVINO ADULTO Carne di bovino adulto Cipolla, carote, sedano, vino, farina	gr. 150 q. b.
SPEZZATINO Di BOVINO ADULTO Carne di bovino adulto Sugo di pornodoro Cipolla, carote, sedano, vino, farina	gr. 200 gr. 50 q. b.
ROAST-BEEF ALL'INGLESE Carne di bovino adulto	gr. 120
POLPETTE-POLPETTONE Carne di bovino adulto e pollo tritati	gr. 70
PATATE 0 PURE' Di PATATE (peso a cotto) Poco prezzemolo Formaggio grana grattugiato	gr. 50 gr. 5
CARNE Di BOVINO ADULTO FRULLATA/SVIZZERE Carne tritata di bovino adulto o tacchino o palio	gr. 120
ARROSTO DI BOVINO ADULTO Carne di bovino adulto	gr. 150
COTOLETTA Carne di bovino adulto Uova Olio extravergine di oliva Pane grattugiato	gr. 100 gr. 20 gr. 15 gr. 20



SCALOPPINE

Carne di bovino adulto	gr. 120
Olio Extravergine di oliva	gr. 10
Farina - Marsala - Limone	q.b.

POLLO ARROSTO

Carne di pollo	gr. 250
Olio Extravergine di oliva	gr. 10
Vino bianco	1/2 bicchiere

PETTO Di POLLO ALLA PIZZAIOLA

Petto di pollo	gr. 120
Sugo di pomodoro	gr. 30
Olio Extravergine di oliva	gr. 10
Origano	q.b.

PETTO Di POLLO AI FERRI

Petto di pollo al netto degli scarti	gr. 120
--------------------------------------	---------

FESA Di TACCHINO ARROSTA

gr. 150

MAIALE ARROSTO

Carne di maiale	gr. 150
Olio Extravergine di oliva	gr. 10
Vino bianco	1/2bicchiere

ARISTA DI MAIALE

gr. 150



PESCE

Cagnoletto	gr. 250
Trota in filetti	gr. 350
Platessa	gr. 250
Seppie	gr. 250
Polipi	gr. 250

TONNO SOTT'OLIO

gr. 80/85
(sgocciolato)
gr. 70

PROSCIUTTO CRUDO**PROSCIUTTO COTTO (COSCIA)**

gr. 70

FORMAGGIO A PASTA MOLLE

Stracchino	gr. 100
Casatella	gr. 100
Mozzarella	gr. 125

FORMAGGIO A PASTA DURA

Asiago, Emmental, Taleggio, Montasio, Caciotta
gr. 80

FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA

A pezzo intero o grattugiato solo se specificato
gr. 50

FRITTATA

Uova	nr. 2
Latte vaccino intero	gr.30
Formaggio grana grattugiato	gr. 5
Olio extravergine di oliva	gr. 5

CONTORNI**PATATE LESSATE ALL'OLIO**

Patate	gr. 250
Olio Extravergine di oliva	gr. 10



PURE'DIPATATE

Patate	gr. 250
Latte vaccino intero	gr. 100
Burro	gr. 10
Formaggio grana grattugiato	gr. 5

SOUFFLE" Di PATATE

Patate	gr. 150
Latte vaccino intero	gr. 50
Burro	gr. 10
Uova	gr. 40
Formaggio grana grattugiato	gr. 5

PATATE FRITTE

Patate fresche o surgelate	gr. 200
Olio Extravergine di oliva	gr. 15

CROQUETTES Di PATATE SURGELATE

Olio extravergine di oliva	gr. 250
	gr. 15

CAROTE LESSATE ALL'OLIO

Carote	gr. 250
Olio Extravergine di oliva	gr. 10

CAROTE GRATTUGIATE

Carote	gr. 150
Olio Extravergine di oliva	gr. 10

ZUCCHINE LESSATE

Zucchine	gr. 200
Olio extravergine di oliva	gr. 10

VERDURA COTTA ALL'OLIO

Radicchio, Catalogna, Coste, Finocchi, Fagiolini, Piselli,	
Fagioli(freschi o surgelati)	gr. 200
Fagioli freschi	gr. 50
Carciofi, Bietole, Cipolle	gr. 200
Spinaci(freschi o surgelati)	gr. 250
Olio extravergine di oliva	gr. 10

PEPERONATA

Melanzane	gr. 100
Peperoni	gr. 100
Olio extravergine di oliva	gr. 10

VERDURA AL FORNO 0 IN TEGAME

gr. 200

FUNGHI TRIFOLATI

Funghi	gr. 200
Olio extravergine di oliva	gr. 10

PURE' DI VERDURE

Verdure miste(zucchine a carote o carciofi o spinaci ecc ...)	gr. 200
Olio extravergine di oliva	gr. 10

SOUFFLE' DI VERDURE

Spinaci, piselli, fagiolini, zucchine o altre verdure di stagione	gr. 150
Burro	gr. 10
Latte vaccino intero	gr. 50
Uova	gr. 40
Formaggio grana grattugiato	gr. 5

VERDURA CRUDA

Insalata verde o radicchio	gr. 100
Pomodoro o finocchi gr. 200	Olio extravergine di oliva gr. 10



Allegato n. 3

**LIMITI CONTAMINAZIONE MICROBICA
DEGLI ALIMENTI**

Le Tabelle seguenti rappresentano i riferimenti per quanto riguarda i limiti di contaminazione microbica di:

- A) Carni bovine crude
- B) Carni suine crude
- C) Carni avicunicole crude
- D) Carni di pesce crude
- E) Carni cotte (di qualunque origine)
- F) Prodotti di salumeria
- G) Formaggi e latticini
- H) Verdure crude e cotte
- I) Primi piatti e sughi
- L) Prodotti di gastronomia
- M) Prodotti da forno e dolci

Gli alimenti per i quali la legislazione vigente in Italia prevede dei limiti di carica microbica non figurano nelle Tabelle in quanto vengono valutati in base a quanto disposto dalla legislazione.



TABELLA A

CARNI BOVINE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Tagli interi	8e5.	1e3.	1e3.	1e2.	10
Porzioni unitarie	1e6.	2e3.	2e3.	1e2.	10
Carne macinata da cuocere	5e6.	5e3.	5e3.	5e2.	1e2.

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

TABELLA B
CARNI SUINE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Tagli interi	1e6.	1e3.	1e3.	1e2.	10.
Porzioni unitarie	5e6.	2e3.	2e3.	1e2.	10

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti



TABELLA C
CARNI AVICUNICOLE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Carcasse intere	1e7.	5e3.	5e3.	1e3.	10
Tagli di carne	5e6.	1e3.	1e3.	1e2.	10
Frattaglie	1e7.	5e3.	5e3.	1e2.	10

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

B

TABELLA D

CARNI DI PESCE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Pesce intero o a tranci	1e6.	1e3.	1e3.	1e3.	5.
Molluschi surgelati	1e6.	1e3.	1e3.	1e3.	5.

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

TABELLA E

CARNI COTTE (di qualunque origine)

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Pezzi interi	5e4.	1e2.	50	1e2.	5.
Porzioni unitarie	5e5.	2,5e2.	1e2.	1e2.	5.

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

TABELLA F

PRODOTTI DI SALUMERIA

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Prodotti salati, crudi e interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	>1e6.	2e2.	1e3.	1e2.	20
Prodotti crudi affettati	>1e6.	5e2.	2,5e3.	1e2.	20
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, mortadella, ecc.)	5e4.	1e2.	1e2.	1e2.	5.
Prodotti cotti affettati	5e5.	5e2.	1e2.	1e2.	5.
Salami stagionati	>1e6.	2e2.	1e3.	1e2.	20
Salsiccia, cotechino	>1e6.	1e3.	5e2.	1e2.	20

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

TABELLA G
FORMAGGI E LATTICINI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g).

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Formaggi stagionati (grana, fontina, ecc.)	5e5.	5e2.	1e2.	1e2.	5
Formaggi freschi (mozzarella, caprino, ecc.)	1e7.	1e3.	1e3.	1e2.	5
Formaggio grattugiato	1e6.	5e2.	1e2.	1e2.	5
Burro	5e5.	1e3.	1e3.	1e2.	assenti

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti



TABELLA H

VERDURE CRUDE E COTTE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Verdure fresche lavate (insalata verde, carote grattugiate, pomodori, ecc.)	1e7.	5e3.	1e3.	1e2.	10.
Verdure cotte (spinaci, patate, coste, ecc.)	1e5.	5e2.	50.	50.	5.

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

TABELLA I

PRIMI PIATTI E SUGHI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
PRIMI PIATTI CRUDI:					
Pasta fresca	5e5.	5e2.	50.	1e2.	5
Pasta fresca farcita	1e6.	5e3.	50.	1e3.	5
PRIMI PIATTI COTTI:					
Pasta o riso non conditi	5e3.	1e2.	50.	50.	5
Pasta o riso conditi	5e4.	5e2.	50.	50.	5
Sugo al pomodoro, ragù	1e4.	5e2.	50.	50.	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

TABELLA L

PRODOTTI DI GASTRONOMIA

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Insalata di riso, di pollo, di pesce, ecc.	5e5.	5e2.	1e2.	50.	5
Insalata russa, involtini	5e5.	1e3.	5e2.	1e2.	5
Maionese	5e5.	1e3.	5e2.	1e2.	5
Polpettoni, pomodori ripieni	5e4.	1e2.	1e2.	50.	5
Vitello tonnato	5e5.	5e2.	1e2.	1e2.	5
Uova sode, frittate	5e3.	1e2.	50.	50.	5
Pesto, salsa verde	1e7.	5e3.	1e3.	1e2.	10
Gelatina	5e2.	50.	50.	50.	assenti

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

TABELLA M
PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Prodotti da forno, budini	5e3.	1e2.	50.	50.	5
Dolci con crema	1e4.	2,5e2.	50.	50.	5
Macedonie	5e3.	5e2.	50.	50.	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

Allegato n. 4

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
DETERGENTI E SANIFICANTI

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DETERGENTE PER LAVAGGIO GIORNALIERO MANUALE DEI PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO

- il prodotto sarà utilizzato liquido
- il pH di utilizzo sarà 7,5 +/-1
- possiederà biodegradabilità non inferiore al 90%
- non è infiammabile
- non causa disturbi per inalazione
- non contiene aldeide formica
- non contiene solventi organici in concentrazione superiore al 10%
- non contiene ammine
- la confezione ha un contenuto massimo di 10 litri.

DETERGENTE IGIENIZZANTE-SANIFICANTE PER PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- il pH di utilizzo è 7 +/-1
- possiede biodegradabilità non inferiore al 90%
- non è infiammabile
- non causa disturbi per inalazione
- contiene composti dell'ammonio quaternario
- non contiene aldeidi
- la confezione ha un contenuto massimo di 10 litri.



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DETERGENTE IGIENIZZANTE-SANIFICANTE PER PAVIMENTI (solo per corridoi, spogliatoi, toilettes, locali rifiuti)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- il pH di utilizzo è 7,5+/_1
- contiene tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%
- non è infiammabile
- non causa disturbi per inalazione
- contiene composti dell'ammonio quaternario
- è essere registrato dal Ministero della Sanità
- la confezione ha un contenuto massimo di 10 litri.

DETERGENTE AUTOLUCIDANTE PER PAVIMENTI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- non è infiammabile
- non causa disturbi per inalazione
- è profumato
- è antisdrucchiolevele
- ha un contenuto massimo di tensioattivi del 3%
- la confezione ha un contenuto massimo di 5 litri

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE


DETERGENTE AD ALTA AZIONE SGRASSANTE PER TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI
CARATTERISTICHE COMUNI SIA PER IL LAVAGGIO MANUALE SIA PER IL LAVAGGIO AUTOMATICO

- il prodotto è liquido o liquido denso
- il pH di utilizzo è 8,5 +/-1
- non contiene né solventi , né alcali liberi
- possiede biodegradabilità non inferiore al 90%
- non è infiammabile
- non contiene aldeide formica
- non causa disturbi per inalazione
- la confezione ha un contenuto massimo di 10 litri

DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido o liquido denso
- possiede biodegradabilità non inferiore al 90%
- non è infiammabile
- non contiene aldeide formica
- non causa disturbi per inalazione
- la confezione ha un contenuto massimo di 5 litri
- contiene tensioattivi in concentrazione non superiore al 20%
- il detergente è alcalino



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DETERGENTE PER LAVAGGIO MANUALE GIORNALIERO DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI (solo per locali servizi igienici e locali rifiuti)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido o liquido denso
- possiede biodegradabilità non inferiore al 90%
- non causa disturbi per inalazione
- la confezione ha un contenuto massimo di 5 litri

DETERGENTE PER VETRI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- non causa disturbi per inalazione
- contiene alcool isopropilico
- ha un pH di 7+/-1
- non è in forma di aerosol
- la confezione ha un contenuto massimo di 1 litro

①

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DETERGENTE ABRASIVO PER LA PULIZIA QUOTIDIANA DI SUPERFICI DURE(acciai, laminati, sup. smaltate ecc.)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido o liquido cremoso
- possiede biodegradabilità non inferiore al 90%
- non causa disturbi per inalazione
- è un prodotto neutro o basico
- non contiene formaldeide
- contiene fosfati come P₂O₅ non superiori al 2%
- la confezione ha un contenuto max. di 5 l.

DETERGENTE- DISINCROSTANTE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido o liquido cremoso
- possiede biodegradabilità non inferiore al 90%
- non causa disturbi per inalazione
- è un prodotto acido
- non è infiammabile
- non contiene fluoruri
- la confezione ha un contenuto max. di 5 l.



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

PULITORE PER FORNI E GRILL

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- il prodotto è alcalino
- non causa disturbi per inalazione
- la confezione ha un contenuto max. di 5 l.

DETERSIVO PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI (La scelta del prodotto sarà anche determinata dalla durezza dell'acqua)

- il prodotto è liquido
- non contiene fosfati
- contiene tensioattivi anionici
- non contiene NTA
- non contiene aldeide formica
- ha degradabilità superiore al 95%
- ha pH 11+/- 1
- sviluppa cloro attivo (1-3%)
- non contiene idrossido di sodio o di potassio
- non è infiammabile



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DISINCROSTANTE PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- ha un pH fortemente acido
- non è infiammabile
- la confezione ha un contenuto max. di 5 l.

DETERSIVO PER LAVAGGIO A MANO DELLE STOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- non contiene fosfati
- contiene tensioattivi anionici con biodegradabilità superiore al 95%
- ha pH <10
- contiene prodotti profumati naturali
- non è irritante per inalazione e per gli occhi
- la confezione ha un contenuto max. di 5 l.



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DETERGENTE PER LA PULIZIA QUOTIDIANA DI IMPIANTI IDROSANITARI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto deve essere liquido o liquido cremoso
- contiene tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%
- non contiene fosfati superiori al 2% come P_2O_5
- contiene sostanze disinfettanti e battericide
- la confezione ha un contenuto max. di 5 l.

DETERGENTE SPECIFICO PER W.C.

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- il pH della soluzione d'uso è circa 8-9
- non causa disturbi per inalazione
- non è infiammabile
- la confezione ha un contenuto max. di 5 l.



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DISINFETTANTE DETERGENTE PER LA PULIZIA DI PAVIMENTI E DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- contiene composti ammonio quaternari
- contiene tensioattivi non ionici degradabili oltre il 90%
- è neutro o alcalino
- è registrato dal Ministero della Sanità

DISINFETTANTE DETERGENTE PER LA PULIZIA DI PAVIMENTI E DI TUTTE LE SUPERFICI LAVABILI(solo per locale rifiuti, corridoi locali servizi igienici)

CARATTERISTICHE COMUNI

- il prodotto è liquido
- contiene composti fenolici
- è neutro o alcalino
- è registrato dal Ministero della Sanità



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

SAPONE PER LA PULIZIA DELLE MANI

CARATTERISTICHE COMUNI

- è un liquido cremoso neutro o debolmente acido
- è dosato automaticamente
- contiene tensioattivi a base naturale
- contiene sostanze profumate a base naturale
- non contiene coloranti

BRILLANTANTE PER LAVASTOVIGLIE

CARATTERISTICHE COMUNI

- è liquido
- contiene tensioattivi non ionici
- contiene acido citrico
- non contiene coloranti
- non contiene né deriva da materie prime nocive per ingestione



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

**DETERGENTE CANDEGGIANTE PER IL LAVAGGIO DI BIANCHERIA CONFEZIONATA
E PIANA**

CARATTERISTICHE COMUNI

- detergente alcalino a base di cloroattivo o percarbonato
- stato fisico: polvere
- solubilità totale in acqua
- ph basico
- odore non penetrante
- non produce sostanze nocive per decomposizione
- non dà effetti nocivi per decomposizione
- non contiene ammine aromatiche
- non contiene fosforo
- biodegradabilità minima del 95%

La confezione inoltre contiene le seguenti informazioni tecniche:

- TOC
- BOD
- % di tossicità sui pesci
- corrette concentrazioni d'uso in funzione della durezza dell'acqua
- precauzioni d'uso
- simboli di pericolo
- frasi di rischio e di prudenza
- norme di primo intervento in caso di contatto, inalazione, ingestione
- norme per lo stoccaggio
- altri dati rilevanti



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

DETERSIVO PER IL LAVAGGIO DI BIANCHERIA CONFEZIONATA E PIANA
CARATTERISTICHE COMUNI

- contenuto in tensioattivi anionici: 6-9%
- contenuto in alcoli grassi etossilati: 2-6%
- contenuto in sapone sodico da acidi grassi naturali: 4-10%
- stato fisico: liquido
- solubilità totale in acqua
- ph basico
- odore non penetrante
- non produce sostanze nocive per decomposizione
- non dà effetti nocivi per decomposizione
- non contiene ammine aromatiche
- non contiene fosforo
- biodegradabilità minima del 95%

La confezione inoltre contiene le seguenti informazioni tecniche:

- TOC
- BOD
- % di tossicità sui pesci
- corrette concentrazioni d'uso in funzione della durezza dell'acqua
- precauzioni d'uso
- simboli di pericolo
- frasi di rischio e di prudenza



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

- norme di primo intervento in caso di contatto, inalazione, ingestione
- norme per lo stoccaggio
- altri dati rilevanti



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

Allegato n. 5

LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

ARIA AMBIENTE

		Valori di Riferimento
A1	POLVERI SOSPESSE	
	Aspirazione e raccolta su filtro 0,45um	
	Valutazione visuale	Assenza
	Misura per via gravimetrica	<100 ug/Nm ³
	Misura della riflettanza	-----
A2	CARICA MICROBICA	
	Aspirazione a raccolta su filtro 0,45um sterile	
	Test microbiologico :	<600 UFC/m ³



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

ASCENSORI E MONTACARICHI

	Valori di Riferimento
AS1 RESIDUI DI SOSTANZE VARIE	
Valutazione visuale della presenza di aloni	Assenza
Valutazione visuale della presenza di residui di cibo	Assenza
AS2 POLVERI E SOSTANZE VARIE DEPOSITATE	
Valutazione visuale	Assenza
Asportazione con tampone umido	
Valutazione visuale	Assenza
Misura per via gravimetrica	<50 mg/m ²
Misura della riflettanza	-----
AS3 SOSTANZE ORGANICHE	
Spray test	
Valutazione visuale della bagnabilità	Positiva



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

BAGNI

	Valori di Riferimento
Doppia serie di prelievi al centro e negli angoli	
B1 POLVERI E RESIDUI VARI	
Asportazione con tampone umido	
Valutazione visuale	Assenza
Misura per via gravimetrica	<50mg/m ²
Misura della riflettanza	-----
B2 CARICA MICROBICA	
Prelievo per contatto su maniglie e superfici esclusi i pavimenti	
Test microbiologico:	<250 UFC/24 cm ²



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

PAVIMENTI CERATI

	Valori di Riferimento
Doppia serie di prelievi al centro e negli angoli	
C1 ECCESSO DI CERA E SOSTANZE VARIE	
Valutazione visuale degli aloni eccessivi	Assenza
Asportazione con tampone impregnato di tricloroetano :	
Valutazione visuale	Assenza
Misura per via gravimetrica (% polvere contenuta nella cera)	< 7 %
Misura della riflettanza	-----
C2 POLVERI DEPOSITATE E PARTICOLATO VARIO	
Asportazione con tampone umido	
Valutazione visuale	Assente
Misura per via gravimetrica	<50mg/m2
Misura della riflettanza	-----
C3 BRILLANTEZZA	
Verifica visuale	Presenza
Misura della riflettanza	-----
C4 CARICA MICROBICA (esclusa le zone ad alto calpestio)	
Prelievo per contatto	
Test microbiologico :	<500 UFC/24 cm2



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

C5	Uso corretto delle macchine e	
	adeguate tecniche operative : Spazzole Pulite	SI
	-% ottimali di	
	miscelazione dei	
	componenti	SI
	- deceratura	SI



LAMPADE E LAMPADARI

		Valori di Riferimento
L1	RESIDUI DI SOSTANZE VARIE	
	Verifica visuale della presenza di aloni	Assenza
L2	POLVERI E SOSTANZE VARIE DEPOSITATE	
	Verifica visuale	Assenza
	Asportazione con tampone umido	
	Valutazione visuale	Assenza
	Misura per via gravimetrica	<50 mg/m ²
	Misura della riflettanza	-----
L3	SOSTANZE ORGANICHE	
	Spray test	
	Valutazione visuale della bagnalità	Positiva
L4	CARICA MICROBICA	
	Prelievo per contatto	
	Test microbiologico :	<250 UFC/24 cm ²



REGIONE CALABRIA

AZIENDA USSL N. 5

Con sede in CROTONE

PAVIMENTI NON CERATI

Trattati con prodotti privi di solventi e olii
Doppia serie di prelievi : al centro e negli angoli

**Valori di
Riferimento**

PI RESIDUI DI SOSTANZE VARIE

Verifica visuale della presenza di aloni
e residui di polvere agglomerata sopra
e sotto gli arredi negli angoli tra
parete e pavimento

Assenza

P2 POLVERI DEPOSITATE E PARTICOLATO VARIO

Verifica visuale

Assenza

Asportazione con tampone umido

Misura per via gravimetrica

< 50/mg/m²

Misura della riflettanza

P3 SOSTANZE ORGANICHE

Spray test

Valutazione visuale della bagnabilità

Positiva

P4 CARICA MICROBICA

Prelievo per contatto

Test microbiologico :



<500 UFC/24 cm²

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE


TAVOLI

	Valori di Riferimento
Asportazione con tampone umido	
Valutazione visuale	Assenza
Misura per via gravimetrica	< 10 mg/m ²
Misura della riflettanza	-----
T2 CARICA MICROBICA	
prelievo per contatto	
Test microbiologico :	<250 UFC/24 cm ²



REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

VETRI

		Valori di Riferimento
V1	RESIDUI DI SOSTANZE VARIE	
	Valutazione visuale della presenza di aloni	Assenza
V2	POLVERI E SOSTANZE VARIE DEPOSITATE	
	Valutazione visuale	Assenza
	Asportazione con tampone umido	
	Valutazione visuale	Assenza
	Misura per via gravimetrica	<50 mg/m ²
	Misura della riflettanza	-----
V3	SOSTANZE ORGANICHE	
	Spray test	
	Valutazione visuale della bagnabilità	Positiva
V4	CARICA MICROBICA	
	Prelievo per contatto	
	Test microbiologico :	 <250 UFC/24 cm ²

REGIONE CALABRIA
AZIENDA USSL N. 5
Con sede in CROTONE

ZERBINI

**Valori di
riferimento**

Z1 POLVERI E MATERIALE DIVERSO

Verifica qualitativa per scuotimento

Assenza

Aspirazione e raccolta su filtri 0,45 μ m

Valutazione visuale
(materiale grossolano)

Assenza

Misura per via gravimetrica

<400 mg/m²

N.B. Tutti i limiti riferiti alla carica microbica sono validi se determinati entro un'ora dalle pulizie.
I valori di riferimento della riflettanza vanno concordati in funzione del materiale e del colore del pavimento attribuendo il valore massimo (espresso in GLOS) alla superficie dopo una corretta pulizia e applicando a questo valore una tolleranza del 5%.
In caso di necessità si eseguiranno test sulla Radioattività.

