



COMUNE DI GRASSANO (Provincia di Matera)

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA E PREPARAZIONE DEI PASTI, COMPRESO L'APPROVVIGIONAMENTO DEI VIVERI, PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DELLE STOVIGLIE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI, PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO CHE ESERCITANO IL TEMPO PIENO E PER IL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE AVENTE DIRITTO ALLA MENSA SECONDO LE NORMATIVE VIGENTI – PER LA DURATA DI ANNI SCOLASTICI TRE”

TABELLE MERCEOLOGICHE

PANE COMUNE FRESCO DI GIORNATA Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione e con l'aggiunta di ingredienti previsti dalla Legge n.580 del 04/07/1967 e successive modifiche. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 187 del 09/02/01 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 e successive modifiche 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 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.25/6/81, D.M. 26/04/93 n. 220 e ultime modificazioni del D.M. n. 210 del 15/06/2000 – 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 dalla Legge n. 580/67 e dalle modifiche ed integrazioni del D.P.R. n. 502 del 30/11/98. 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.

PANE SENZA GLUTINE Per menù standard per dieta tipologia 2 (morbo celiaco). Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e possedere le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs n. 111 del 27/01/92, e successive modifiche D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02.

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 e successive modifiche. Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D. Lgs 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

FARINA TIPO 00 Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D.P.R. n. 187 del 9.02.2001. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, D.P.R. n. 502

del 30.11.98. 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 di durata di conservazione come da D.Lgs. 27/01/1992 n°109 e successive modifiche e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 187 del 9.02.2001. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo: – presenze di macchie bianche e nere; – bottatura o bolle d'aria; – spezzature o tagli. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'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 specificate 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.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

PASTE SECCHIE ALL'UOVO Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dal D.P.R. n. 187 del 9.02.2001; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92. e successive modifiche ed integrazioni.

RISO PARBOILED Deve rispondere ai requisiti delle leggi n. 325 del 18 marzo 1958, e n. 586 del 5 giugno 1962. Non deve quindi essere 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 o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 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 sopraccitata legge. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g./100 g.

POMODORI PELATI Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975. Devono essere prodotti in Italia con materia prima proveniente da coltivazioni ITALIANE. 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 nei successivi D.Lgs n 108 del 25/01/1992 e D.M. n. 405 del 13/07/95. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.n. 109 del 27.01.1992 e successive modificazioni fino al D.Lgs n. 68 del 25/02/2000. 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 i 5 Kg.

TONNO IN SCATOLA Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso 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 SOLO 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 ot-

tobre 1982 e nei successivi D.Lgs n.108 del 25/01/1992 e D.M. n. 405 del 13/07/95 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 aggiornato al DECR. MINISAN n. 210 del 15.06.2000. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992 successivi aggiornamenti.

PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE Condizioni generali Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. n.110 del 27/01/1992 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs n.110 del 27.01.1992 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 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs 109 e dal D.Lgs n. 110 del 27/01/1992 e successive modifiche. 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 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 . È vietato: – lo scongelamento in acqua stagnante; – 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.

FILETTI DI NASELLO SURGELATO 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 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 ambientale. 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. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm per porzione Parametri chimici TVN (basi azotate volatili) $<30\text{mg}/100\text{g}$. Parametri fisici Glassatura 20%, Calo peso 30% Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI DI SOGLIOLA/PLATESSA SURGELATO 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 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 – 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 sogliola/platessa dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici: TVN (basi azotate volatili) $<30\text{ mg}/100\text{ g}$. Parametri fisici: Glassatura 20%, calo peso 30%. Deve essere conforme alla normativa vigente.

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: finì mm. 8-8,5.

LEGUMI MISTI SURGELATI 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 di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre i vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà.

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 di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

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%.

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 né 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%.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE VITELLONE (marchiatura delle carni al macello con lettera Z) • CAPPELLO DA PRETE muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte) base ossea: fossa retrospinosa della scapola • **FESONE DI SPALLA** muscoli: anconei, deltoide (parte chiusa) base ossea: angolo scapolo-omerale • **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 emister-

nebre • REALE muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE VITELLONE(marchiatura delle carni al macello con lettera Z) • CONTROFILETTO muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, lungo costale, intercostale 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 • GERETTO POSTERIORE muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi base ossea: tibia.

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 • CARRÈ BOLOGNA Muscoli: lungo dorsale, lungo costale, 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 • CARRÈ 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) • CARRÈ 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 ed interno, multifido Base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale.

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI • POLPETTE Tagli REALE (Vitellone) SPALLA (Vitellone) • HAMBURGER Tagli REALE (Vitellone) SPALLA (Vitellone) • BISTECCHIE Tagli SCAMONE (Vitellone) CONTROFILETTO/FESA (Vitellone) • BRACIOLE Tagli CARRE' (suino) . CARNE TRITA: da preparare, ossia tritare direttamente ed esclusivamente nella cucina della mensa con i seguenti Tagli: REALE (Vitellone) SPALLA (Vitellone) • OSSIBUCHI Tagli GERETTO (Vitellone)

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI • SPEZZATINO Tagli REALE (Vitellone) SPALLA (Vitellone) • BRASATO Tagli SOTTOFESA (Vitellone) • COTOLETTE Tagli NOCE (Vitellone) PETTO (pollo) • SCALOPPE Tagli NOCE (Vitellone) SCAMONE/FESA(Vitellone) • BOLLITO Tagli CAPPELLO DI PRETE (Vitellone) REALE (Vitellone) • ARROSTI Tagli REALE (Vitellone) NOCE (Vitellone) FESONE (Vitellone) PUNTA (Vitellone) FESA (Vitellone) COSCIA (suino) • ROAST BEEF Tagli CONTROFILETTO (Vitellone)

VITELLONE 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 Reg.CE 853/2004 e successive modificazioni, -- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, ovvero lettera Z impressa sulle carni macellate; – deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE, ubicati nelle provincie di Salerno o Potenza; – deve provenire dalla macellazione di animali nati ed allevati nelle provincie di Salerno o Potenza; – 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 marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; – deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. CE 853/204 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1°ed i +7°C; – deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C; – deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;– deve possedere buone caratteristiche microbiologiche; – deve essere scortata da documento commerciale integrato dall'indicazione della targa del veicolo,autorizzato,al trasporto carni, nonché dell'orario di partenza e di arrivo della carne; – deve essere etichettata con-

formemente a quanto stabilito nel D.M. del 30/08/2000 La carne deve essere priva di sostanze ed 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.

COSCE, SOTTOCOSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI Condizioni generali: – devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, del Reg. CE 853/2004 ed ogni altra indicazione prevista; – devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti italiani riconosciuti CE; – devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ (D.P.R. 327/80, Reg. CE 853/2004); – devono appartenere alla Classe A secondo il Reg, CE 1906/90 e aggiornamenti; – devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; – devono essere consegnati imballati; – devono portare il bollo, l'etichetta con il numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento, la denominazione dello stesso e la data di scadenza ; – devono soddisfare le indicazioni previste dal D.L.gs 109/92 e successivi aggiornamenti; – devono essere accompagnati da un documento commerciale integrato dall'indicazione della targa del veicolo, autorizzato, al trasporto carni, nonché dell'orario di partenza e di arrivo della carne. 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, spuntoni nè 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 delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi; – devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA' Le confezioni, da UN LITRO, devono riportare la data di scadenza come da D.Lgs n.109/92 e successive modificazioni. Il trasporto deve essere effettuato a temperatura controllata, con mezzi autorizzati con attestazione ATP in corso di validità.

PANNA La crema costituisce prodotto intermedio tra il latte e il burro che, se destinata al consumo diretto, deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT. Conservata in contenitori sigillati non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Deve avere il 20% di materia grassa.

YOGURT INTERO Il prodotto deve possedere le caratteristiche previste 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 modifiche ed integrazioni. Deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3%. Il prodotto deve arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche (circ. Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12.03.1974 e n. 9 del 3.02.1985). Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs n°109/92 e successive modificazioni. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura fra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$, D.P.R. n°327/80 artt. 47, 52.

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 modifiche ed integrazioni. Deve contenere una quantità di materia grassa inferiore all'1%. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.lgs n. 109/92 e successive modificazioni. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$, D.P.R. n°327/80 artt. 47, 52. Vale quant'altro riportato per lo yogurt intero.

YOGURT ALLA FRUTTA 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 modifiche ed integrazioni. Può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito. Le confezioni devono riportare tutte

le indicazioni previste dal D.Lgs n. 109/92 e successive modificazioni. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°C e +4°C, D.P.R. n°327/80 artt. 47, 52. Vale quant'altro riportato per lo yogurt intero.

UOVA FRESCHE DI GALLINA Uova fresche di gallina, in confezioni da 6 pezzi, di produzione nazionale, provenienti da ALLEVAMENTI ALL'APERTO o BIOLOGICI, con fascetta esterna indicante la permanenza nella categoria EXTRA. Categoria di peso: M o media

PARMIGIANO REGGIANO DOP Caratteristiche: – formaggio a denominazione d'origine, D.M. del 13/10/1998 e D.M. del 07/11/2000 – il grasso minimo deve essere del 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 marcescenza o altro; – deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; – deve essere idoneo ad essere grattugiato; – deve avere una umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; Confezione: ¼ di forma confezioni sottovuoto che 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 dal D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni.

FIORDILATTE Caratteristiche: – prodotto a partire da solo latte vaccino fresco NON pastorizzato, con reazione POSITIVA alla fosfatasi.; – il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.; – deve essere confezionato in vaschette da 250 gr o da 500 gr. – non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro; – su ogni confezione deve essere indicata la data, in giorno e mese, di produzione – deve essere indicato il termine minimo di conservazione. – deve essere trasportato con veicoli muniti di attestazione ATP, in regime di temperatura controllata. – Devono essere somministrati prodotti con data di produzione non deve essere antecedente a più di 5 giorni.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE di ALTA QUALITA' Deve essere conforme al Decreto 21 Settembre 2005 del Ministero Attività Produttive quale prosciutto cotto di ALTA QUALITA' e provenire da uno stabilimento ITALIANO con bollo sanitario con numero di identificazione CE. Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine delle carni. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92 successive modifiche ed integrazioni Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

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

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

FAGIOLI BORLOTTI SECCHI Caratteristiche minime I legumi secchi devono essere: – puliti; – di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; – sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali; – privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); – privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; – uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); – il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

FAGIOLI CANNELLINI SECCHI Caratteristiche minime I legumi secchi devono essere: – puliti; – di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; – sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali; – privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); – privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; – uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve

superare il 13%); – il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

ACQUA 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); – 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.

SALE FINO O GROSSO MARINO Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato” D.M.n°106. del 31/01/1997. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Il sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.

SALE FINO IODURATO Deve essere conforme al D.M. n.562 del 10/08/1995. L’etichettatura, secondo il D.M.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.

PIATTI FONDI MONOUSO Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all’alimentarietà. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Devono essere resistenti al calore ed all'umidità. Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione. Diametro 21,5 cm circa. **88. PIATTI PIANI MONOUSO** Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all’alimentarietà. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Devono essere resistenti al calore ed all'umidità. Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione. Diametro 21,5 cm circa.

PIATTI FRUTTA MONOUSO Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all’alimentarietà. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Devono essere resistenti al calore ed all'umidità. Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione. Diametro 17 cm circa.

TOVAGLIOLI DI CARTA MONOUSO Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco con materiale atossico. A ciascun utente devono essere forniti n. 2 tovaglioli. Confezioni da : n. 20 pezzi o più secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione. Dimensioni 33x33 cm

BICCHIERI MONOUSO Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all’alimentarietà. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Devono essere resistenti al calore ed all'umidità. Confezioni da: n. 100 pezzi; n. 50 o n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione. Capacità 200 cc Peso medio 3,8 g

POSATE DI PLASTICA MONOUSO Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in materiale monouso, certificati in merito all’alimentarietà. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Devono essere resistenti al calore ed all'umidità. I coltelli devono presentare la seghetatura su tutta la lunghezza del margine preposto al taglio, almeno di 5 cm, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore. Coltelli confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione. Forchette confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione. Cucchiaini confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione.

TOVAGLIETTE DI CARTA MONOUSO Devono essere realizzate in cellulosa pura, consistente e dovranno essere personalizzate con il logo della Società di Gestione del Servizio e con

quello della Settore Pubblica Istruzione. Confezioni da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione. Dimensioni 40x30 cm.

ORTOFRUTTA - CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI DEI PRODOTTI Gli imballaggi devono 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 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 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 indicazioni previste dalle normative vigenti ed in generale: a) denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice del prodotto; b) prodotto, varietà e tipo; c) qualifica di selezione; d) calibratura ove prevista; e) origine del prodotto (Reg. CE n. 2200 del 28/10/1996 ecc); f) numero o peso dei pezzi contenuti negli imballaggi, ove previsto.

ORTOFRUTTA - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI TUTTIGLI ORTAGGI DEVONO PROVENIRE DA COLTIVAZIONI EFFETTUATE IN ITALIA. I prodotti ortofruttili devono essere di prima qualità o di qualità extra se la prima non è disponibile. In generale devono essere: – di recente raccolta, integri, puliti; – privi di parassiti e di alterazioni evidenti dovute a parassiti; – privi di umidità esterna anormale; – privi di odori/sapori estranei e di residui antiparassitari e comunque nei limiti della vigente legislazione; – devono avere raggiunto il grado di maturità appropriato e presentare condizioni soddisfacenti; – devono avere chiaramente indicata la provenienza; – devono essere conformi al D.M. n. 339 del 2 giugno 1992 ed alla normativa vigente. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti ortofruttili devono possedere requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto.

CIPOLLA Caratteristiche minime Le cipolle devono essere: – intere e sane, senza lesioni. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte/screpolature della buccia esterna, 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 delle 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. Per le cipolle conservate non costituisce un difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore ad un terzo della superficie. **TOLLERANZE** a) Di qualità: in ciascun 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 calibro indicato, ma di diametro inferiore o superiore al massimo del 20% di tale calibro. **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 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 compreso tra 40 millimetri e 70 mil-

limetri; – 30 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 millimetri.

AGLIO Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere: – interi – di forma abbastanza regolare. Possono presentare: – rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale – piccole lacerazioni della tunica esterna. I bulbilli devono essere sufficientemente serrati. **TOLLERANZA:** di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II. È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

CAROTE Caratteristiche minime Le carote devono essere: – sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo; – pulite, vale a dire privi 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** 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. 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 fino 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. **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 20 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 20/40 millimetri di diametro o 50/150 grammi di peso.

CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI Caratteristiche minime I cavoli e le verze devono essere: – interi; – sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici; – di aspetto fresco; – senza foglie imbrattate. 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** Di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria. Di calibro: il 10% in peso non rispondenti al criterio di omogeneità e al calibro minimo previsto. Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g.

SPINACI Caratteristiche minime Gli spinaci – erbette devono essere: – sani; – di aspetto fresco; – puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari; – privi di stelo fiorifero; – privi di odore o sapore estranei; – esenti da parassiti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. **CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE** La categoria comprende sia il prodotto in foglia che 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 il prodotto 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.

FINOCCHI Caratteristiche minime I finocchi devono essere: – sani; – interi; – privi di umidità esterna; – privi di attacchi parassitari; – privi di danno da sfregamento e marciume. 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. **TOL-**

LERANZE DI QUALITÀ Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria.
CALIBRAZIONE Diametro minimo 80 mm.

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 QUALITÀ** Il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria. I sedani da coste sono classificati in: – grossi (superiori a 800 g.); – medi (da 500 a 800 g.); – piccoli (da 150 a 500 g.). La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

INSALATE 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, purchè 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. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. **TOLLERANZE DI QUALITÀ** Il 10% di cespi non corrispondenti 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. Peso minimo: 1) Lattughe (eccetto tipo Igeberg): le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo. 2) Lattughe tipo Igeberg: coltivate in pieno campo devono pesare almeno 300 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo. 3) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo. **TOLLERANZE DI PEZZATURA** Il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima. **OMOGENEITÀ** 1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare: – 40 g. per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo – 100 g. per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo – 150 g. per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo – 300 g. per le lattughe di peso superiore a 450 g. al cespo. 2) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare: – 150 g. per le indivie ricce e scarole di pieno campo; – 100 g. per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta.

POMODORI Caratteristiche minime I pomodori devono essere: – interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiale 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 o sapori anormali. **CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE** I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere consistenti e turgidi, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà; 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; b) di calibro: per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quelli indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori “tondi” o “costoluti” e di 28 mm per quelli “oblunghi”, appartenenti alle Categorie I e II. **CALI-**

BRAZIONE I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo una scala di calibrazione. La calibrazione è obbligatoria per la categoria I. Questa scala non si applica ai pomodori “ciliegia”, né ai “ciliegia a grappolo”. Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.

PEPERONI 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 debbono 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 in 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 ed 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 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 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; – dal peso.

ZUCCHINE Caratteristiche minime Le zucchine devono essere: – intere 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 con-

sentire: – 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 la caratteristica 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 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 fissati. **CALIBRAZIONE** La calibrazione delle zucchine è determinata: – sia dalla loro lunghezza questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto; – sia dal loro peso.

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 QUALITÀ** 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.

CAVOLFIORI-BROCCOLI Caratteristiche minime – di aspetto fresco; – interi e sani; cioè senza lesioni 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. – con infiorescenze ben formate. **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). 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 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).

CARCIOFI 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 inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm per capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà “Poivrade” o “Bouquet” non è ammessa al-

cuna tolleranza di calibro. CALIBRAZIONE I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino. La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria I, facoltativa per quelli della categoria II.

PISELLI FRESCHI 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 È 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, rondò, supremo.

FAGIOLI FRESCHI 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 È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria II. CULTIVAR RICHIESTE Borlotti, bianchi di Spagna, cannellini,

PATATE Le patate devono avere le seguenti caratteristiche: – morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 250 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); – devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar; – non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; – non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte 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 il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate. TUTTA LA FRUTTA FRESCA, con esclusione delle BANANE, deve provenire da COLTIVAZIONI ITALIANE

MELE Caratteristiche minime Le mele devono essere: – intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o 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 co-

stituisce 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 della varietà. Sono ammesse leggerissime alterazioni della buccia. Per la categoria I, sono 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 d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 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 mele con le caratteristiche della categoria II, un 25% in numero o in peso di frutti privi di peduncolo, purché la buccia nella cavità pedunculare non sia deteriorata. b) Di calibro: il 10% in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso. **CRITERI DI COLORAZIONE** Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi: a) Gruppo A – Varietà rosse Categoria "I": almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa. **VARIETÀ:** Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking. b) Gruppo B – Varietà di colorazione rossa mista. Categoria "I": almeno 1/3 della superficie del frutto a colorazione rossa. **VARIETÀ:** Delicious comune, Jonathan. c) Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate. Categoria "I": almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata. d) Gruppo D – Altre varietà. **CRITERI DI RUGGINOSITÀ 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 Starkrimson 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 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 delle varietà e non devono essere grumose. E' 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 quando ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od ai trattamenti, leggera traccia di attacco d'insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Le pere non devono essere grumose. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare i 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; b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro imme-

diatamente inferiore o superiore a quello indicato. **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: Varietà a frutto grosso mm. 55 Altre varietà mm. 50 Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio, precisamente per le seguenti varietà: André Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevous, Butirra Giffard, Moscatella, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari. Questo elenco è un elenco parziale. **CULTIVAR RICHIESTE:** Butirra William Abate Fetel Kaiser Conferne Passacrassana Decana del Comizio RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con refrattometro, deve presentare valore minimo dal 10% al 12%.

PESCHE 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. 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 le caratteristiche della categoria II. b) Di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri. **CALIBRAZIONE** Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 56 mm. di diametro e 17,5 (circonferenza) minimo. **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.

ALBICOCCHE Caratteristiche minime I frutti devono essere: – interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; – puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari; – non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto; – privi di odori e sapori anormali. I frutti devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto il 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. È ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: – lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura; – lieve screpolatura. 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. **CALIBRAZIONE** Per la categoria I è anche per la categoria II il calibro è fissato a 30 mm di diametro. **CULTIVAR RICHIESTE** Precoce d'Imola Reale d'Imola Tonda di Castiglione Boccuccia.

SUSINE Caratteristiche minime Le susine devono essere: – intere e sane, vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l’aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo; – pulite, cioè prive di 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 con cura e 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. 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 ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. **CALIBRAZIONE** Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente: Varietà a grossi frutti 35 millimetri. Altre varietà 28 millimetri. Mirabelle, Damson e susine Dro 20 millimetri. **CULTIVAR RICHIESTE** Shiro (Goccia d’oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma. **R.S.R. (Residuo Secco Refrattometrico)** : misurato per mezzo del refrattometro, deve presentare valori minimi del 15%.

ARANCE Caratteristiche minime Le arance devono essere: – intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l’aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; – esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di “asciutto” interno, prodotti dal gelo; – pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; – prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati); – prive di odori e sapori anormali. È 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 ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve esser 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 dalla varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di 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, e un 5% massimo in numero o in peso di frutti sprovvisti di calice; 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 50 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 seco refrattometrico)**. Valore minimo 10% - Acidità in ac. Citrico minimo 5 g./l. Rapporto RSR/Acidità > 6%. **CULTIVAR RICHIESTE** Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

LIMONI 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. È 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 caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l’aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell’epidermide, come leggere rameggiature argentate, ruginosità 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. Circa **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: >57g/l misurati in acido citrico.

MANDARINI 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 dal gelo; – puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari; – privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati; – privi di odori e sapori anormali. È 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 di succo: - Mandarini comuni, Wilking, Tangerini: 33% - Satsuma e Monreal: 40% - 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 delle varietà. Purché non pregiudichino l’aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell’epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. **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 o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente

superiore o inferiore 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. **CALIBRAZIONE** I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e 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:> 5g/l misurati in acido citrico.

CLEMENTINE Caratteristiche minime I frutti devono essere: – interi; – sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti 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 sono inferiori ai seguenti minimi: 35 millimetri. **COLORAZIONE** La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

UVA DA TAVOLA 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 della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. **CALIBRAZIONE** La calibrazione è determinata dal diametro della sezione 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.

FRAGOLE Caratteristiche minime I frutti devono essere: – interi, senza ammaccature; – provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (d eccezione della fragola 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 avere raggiunto uno sviluppo completo e normale. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità: – possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l’aspetto; – per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca; – devono essere praticamente esenti da terra.

BANANE I frutti devono essere sani, puliti, avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. **TOLLERANZE** Di qualità il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria; di calibro: il 10% non rispondenti ai requisiti di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm. **CALIBRAZIONE** il calibro è determinato dalla lunghezza del frutto, in cm e misurata lungo la faccia convessa, e dal diametro. La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 e 27 mm.

ACTINIDIE (KIWI) I frutti devono presentarsi puliti, sani, interi, ben formati, privi di parassiti, odore e sapore anormali. La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cica-

trizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione, un difetto superficiale della buccia, purché non superi 1 cm², un piccolo “segno di Hayward” (una linea longitudinale senza protuberanze). TOLLERANZE a) Di qualità: il 10% in numero od in peso di Kiwi non rispondenti alle caratteristiche di categoria I.b) Di calibro: il 10% in numero od in peso non rispondenti al peso minimo o/e al calibro minimo. CALIBRAZIONE È determinata dal peso dei frutti. Cat. I: peso minimo 70 g.

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.

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.

MELONE I frutti devono presentarsi sani, interi, puliti, con la buccia integra, senza spacchi, senza attacchi fungini o parassitari. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Sono ammessi lievi difetti: – di forma; – di colorazione (non è difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita) – leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e manipolazioni – lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore ai 2 cm, che non raggiungano la polpa. Il peduncolo nel caso di frutti appartenenti a varietà in cui esso non si distacca, non deve essere di lunghezza superiore a 2 cm per le varietà Charentais, Ogen e Galia e a 5 cm per gli altri meloni, e deve comunque essere presente ed intero.