



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igienico, Ambientale e Sanitario
Via Tevere, 30 (RSC. C/100)
95127 SAN GREGORIO DI CATANIA

19 NOV. 2002

Allegato

MERCEOLOGIA

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista
Via G. S. 100, 406 - GRANICHILO (CT)
Tel. 0953200306 - P. IVA 0306210076



REDAZIONE: 1000
IDENTIFICAZIONE: 3-CA/1000
CARTAZZ: 1000
1000
1000
1000

Pane comune

Prodotto con farine di tipo 0,00, di grossa pezzatura seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della L. 30 aprile 1963 n. 283 e L. 4 luglio 1969 n. 480 art. 10.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane sono quelli previsti dalla legge n. 580/67 art. 16, D. Lgs. 109/92 e precisamente:

- pezzature fino a 70g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250g. massimo 31%
- pezzature da 1000g. massimo 40%

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

La fornitura deve essere garantita:

ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità all'art. 22 del D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

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 ed altro.

A richiesta dei responsabili degli Istituti deve essere fornito pane tipo " toscano " a fette e/o pane a bocconcini tipo " maggiolino ".

Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580.

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

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27/1/92 n. 109.

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico 100/1 GRAMMICHELE (CT)
Tel. 0971/22222 - P. IVA 012222222



7 8 NOV. 2000

Hamburger

Carne tritata - Prezzemolo e Cipolla quanto basta.

- Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327/80 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1° e $+7^{\circ}\text{C}$;
- deve essere conservata fino al momento della cottura a temperatura compresa tra $0^{\circ} < T^{\circ} < 4^{\circ}$;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiologiche e fungine;
- deve presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Farina

Farina di grano duro con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 art. 10 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27/1/92 n. 109.

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 e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

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

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.

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

Controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 40 - GRAMMICHELE (CT)
Tel. 0933/940385 P. IVA 03014110955



Paste secche all'uovo / ripiene

11.5.2002

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200gr. per Kg di semola, come citato nell'art. 31 della legge n. 580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85, la pasta deve corrispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Le confezioni devono pervenire intatte devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Riso

Deve essere conforme alla legge 18 marzo 1958 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

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

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

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

Deve avere i seguenti requisiti:

- Gruppo merceologico: Superfino
- Tolleranze consentite: grani spuntati 5%
- Grani striati rossi 3%
- Deformità naturali e impurità varietali 10% (Max impurità varietali 5%)

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%
- Lunghezza: lungo 6,80 mm.
- Forma: semi affusolato
- Groschezza: grosso/larghezza 2,80 mm.
- Perlatura: centro laterale
- Striscia: allungata
- Dente: normale
- Sezione: tondeggiate
- Tempo di gelatinizzazione: 17 minuti e 58"
- Tempo di cottura: basso <18 minuti
- Resa cottura: 3,92 (volume)
- Sostanze perse alla cottura: 10,35%

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 401 - GRAMICHELLE (CT)
Tel. 095/2600000 - P. IVA 02002101278

Il sottoscritto
[firma]
[stampa]

Olio di oliva vergine extra

Per olio **extravergine** si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 59.

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

Per l'olio **extra vergine** di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g. ogni 100g.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92

Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L. 19/2/92 n. 142 e D. Lgs. 109/92.

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

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica). Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6° C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 197, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, 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 dal D.M. 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 1977, dal D.Lgs. 108/92, 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. 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L. 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs 109/92.

Capperi, carciofini e funghi champignon

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e DPR 322/82 e del D.L. 109/92:

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L. 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

1 9 NOV. 2002

Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.vo 27/01/92 n. 109.

Crema di asparagi

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 27/01/92 n. 109.



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Sicurezza e Nutrizione
Via Roma 25 - 95100 CATANIA
8007 FAX 095/240000 DI CATANIA

Handwritten signature: Alligro

Dott. Giuseppe Belli
Biologo nutrizionista
Via G. D. Vico, 405 - GRAMICHELLE
Tel. 095/240000 - P. IVA 0358216

Mais

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta, la quale deve contenere secondo il D.P.R. 327/80:

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

I cereali devono essere:

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

Il prodotto può essere conservato in banda stagnato e possedere i requisiti previsti dal D.M. 21.3.73 - D.P.R. 777 del 23/8/82 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale si faccia riferimento a D.M. 18.2.84.

I contenitori devono pervenire intatti, sigillati e riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

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

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata, non può superare i -18°C .

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

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

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

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

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

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da impianto riconosciuto ai sensi di D. L. 531/92.

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo Nutrizionista

Via G. B. Vico, 101 - GRAMMICHELE (CT)
Tel. 0932/94005 - P. IVA 0301251076



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Allievi e Nutrizione
Via Roma, 30 (Int. Corral)
90127 SAN GIOVANNI DI CATANIA

[Handwritten signature]

Asparagi punte surgelate

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

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi da 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;
- odore e 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%.

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 da 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;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; diametro massimo: finì mm 8 – 8,5.



19 NOV. 2002

UFFICIO REGIONALE
U.S. - CATANIA
DIREZIONE REGIONALE
SISTEMA REGIONALE DI CONTROLLO
CON SEGRETERIA REGIONALE

Allegato

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista
Via G. B. Vico 406 - GRAZIOSO (CT)
Tel. 0933/941205 - P. IVA 03396210978

Spinaci surgelati

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

19 NOV. 2003

- 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;
- odore e sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Carne fresche refrigerate di vitello

Condizioni generali:

- devono essere ottenute in macelli e laboratori nazionali autorizzati ai sensi degli art. 5 e 6 impianti CE riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del D. Lvo 286/94 e regolarmente bollate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge;
- devono presentare grana fine, colore brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$;
- devono essere conservate fino al momento della cottura a temperatura compresa tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo Nutrizionista

Via G. B. Vico, 106 - GRAMSCHELE (CT)
Tel. 0933/940300 - P. IVA 03804210876

Cosce, sottocosce, fusi, petti di pollo freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982, DL 51/92 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria; devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono appartenere alla classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;

caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomali, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente 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 (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

19 NOV. 2002



REGIONE SICILIANA

AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA

SEZIONE SPED. AZIEND. E SANITARIA

Via Roma, 28 - P.zza. C. D'Alagni

90133 CATANIA (CT) - ITALIA

- 9 -

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 403 - GRAMICHELLE (CT)
Tel. 095/461305 - P. IVA 0256021075



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Torino, 37 - 95129 - Catania
095 241 01 00 - 095 241 01 01

[Handwritten signature]

Tacchino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982, DL 51/92 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria; devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, non deve avere subito azione di sostanze estrogene;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, color rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge 283 del 30.4.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR 327/80 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1° e $+7^{\circ}\text{C}$;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

[Handwritten signature]
Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista
Via G. B. Vico, 41 - GRANICCIATE (CT)
Tel. 095 241 01 01 - P. IVA 03042100976

- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto, deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Tipologia dei tagli:

- Carrè o lombate: la carne deve essere compatta non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio;
- Coscia interna: la carne deve essere compatta non eccessivamente umida o rilassata, deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92;
- Lonza: Corrisponde al carrè o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale, situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Parmigiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- Non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altre;
- Stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- Deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-8.

7 9 NOV. 2002

[Handwritten signature]
 [Circular stamp]
 [Handwritten text]

Dott. Giuseppe Bellino
 Biologo nutrizionista
 Via G. B. Vico, 404 - GRAMINISCELE (CT)
 Tel. 0939/40305 - P. IVA 0309210878

Mozzarella/fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.; deve presentare buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella contaminazione microbica);
- Non deve presentare gusti anomali dovuti ad inaridimento o altro;
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti;

le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche conforme alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche.

Panna

Il latte per affioramento spontaneo ovvero in seguito a centrifugazione meccanica da la crema che è l'emulsione del grasso del latte.

La panna da affioramento contiene in genere, intorno al 20 - 25% di grasso e può essere utilizzata per la produzione di burro o ricotta, mentre quelle di centrifuga (ed a seconda delle modalità di centrifuga) superano il 25% in grasso e possono raggiungere anche il contenuto in grasso di 65 - 70% e pH 6,20 - 6,40, quest'ultima si adatta bene ad un uso alimentare e necessita di pastorizzazione. Le confezioni devono rispettare il D.L. 109 del 27.192.

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 413 - GRAMMISCIERE (CT)
Tel. 0933/961216 - P. IVA 03091270178



Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 537/92.

All'interno della confezione non deve essere liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può anche essere preventivamente sgrassato;
- la qualità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Uova di gallina

Sono ammesse per il consumo e per la preparazione di alimenti composti solo uova di "Cat. A" che dunque, in osservanza alla L. 3.5.71 n. 419 in applicazione del reg. CEE n. 1619/68 e n. 95/69, debbono possedere le seguenti caratteristiche:

- Guscio e cuticola normali, netti ed intatti;
- Camera d'aria d'altezza non superiore a 6 mm., con uovo immobile;
- Dopo l'apertura del guscio, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Tuorlo visibile alla speratura solo come orlatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Senza sviluppo percettibile di germi;
- Esente da odori estranei o atipici;
- Non debbono avere subito alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate in impianti o locali in cui la temperatura è mantenuta a sotto +8° C per più di tre giorni, se non secondo la procedura dell'art. 17 del Reg. n. 122/67 CEE;
- Non debbono essere state pulite con un procedimento umido né con un procedimento secco, se non secondo la procedura dell'art. 17 del Reg. n. 122/67 CEE;
- Devono avere peso uguale o superiore 55 e 60.

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 418 - GRAVICHIOLE (CT)
Tel. 095/2611111 - P. IVA 0208210075

Fagioli secchi

Caratteristiche minime

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc...);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granello non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar richieste:

Borlotto, scozzese, cannellino, fagiolo di spagna e fagiolo di lima.

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

Ceci e lenticchie

Caratteristiche minime

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc...);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granello non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar richieste per i ceci:

Cuttoio, migno, principe.

Cultivar richieste per le lenticchie:

di Villalba, leonessa, di Altamura, normanno e di Castelluccio.

Dott. Giuseppe Bellino

Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 404 - GRAMICHELLE (CT)

Tel. 0932/90305 - P. IVA 0306210078

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 2 - CATANIA
Servizio igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Torre di S. Giovanni, 100
95101 SAN GIOVANNI DI CATANIA



Miscela di legumi secchi

Handwritten signature

Caratteristiche minime
 I legumi devono essere:

19 NOV. 2002

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc...);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granello non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
 Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina " scelto " o sale da tavola " raffinato ". Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

E' permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato D.M. 255 del 1 agosto 1990. il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Cipolla - categoria 1°

Caratteristiche minime:

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

Classificazione e tolleranze:

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti.

Dott. Giuseppe Bellino
 - Biologo nutrizionista
 Via G. B. Vico, 406 - GRANICHELLE (CT)
 Tel. 095/943315 - P. IVA 0306210076

Calibrazione

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

1) per le carote novelle e le varietà piccole:

- il calibro minimo è fissato in 10 mm. Di diametro o 8 gr. di peso;
- il calibro massimo è fissato in 40 mm. Di diametro o 150 gr. di peso;

2) per le carote a radice grande:

- il calibro minimo è fissato in 20 mm. Di diametro o 50 gr. di peso.

Nel caso, tuttavia di carico diretto sul mezzo di trasporto alla rinfusa (categoria II) le carote debbono rispondere solamente al carico minimo, senza obbligo di rispettare le differenze di cui sopra.

Cavoli e verze

Caratteristiche minime

I cavoli e le verze devono essere:

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

Categorie

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

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze

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

Calibrazione

Cavoli primatici: peso unitario minimo 350 gr.

Altri cavoli: peso unitario minimo 500 gr.

1 NOV. 2002



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizionali
Via Garibaldi, 29 (P.zza Duomo)
95127 SAN GIOVANNI DI CATANIA

Allegre

Dott. Giuseppe Bellino

Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 406 - GRAVINA (CT)
Tel. 0332/41385 - P. IVA 03506210876



Spinaci – Categoria I°

Caratteristiche minime

Gli spinaci devono essere:

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

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

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

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

Classificazione e tolleranze

La categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

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

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

Tolleranze

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

Finocchi

Caratteristiche minime

I finocchi devono essere:

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

Categoria - Devono essere:

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

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

Tolleranze di qualità

Il 10% di peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria

Dott. Giuseppe Bellino

Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico 491 - GIARACCHIALE (CT)
Tel. 0933/442215 - P. IVA 03096210878



Prezzemolo

Caratteristiche minime

Il prezzemolo deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattia su foglia e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

19 NOV. 2002

Allegato

Tolleranza di qualità

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

Insalate verde - Categoria 1°

Caratteristiche minime

I cespi devono essere:

- interi;
- sani;
- freschi;
- puliti e mondati, e 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;
- prova di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei;

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Classificazione e tolleranze

Le insalate di questa categoria devono essere:

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

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

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 498 - 95100 CATANIA (CT)
Tel. 095/2410000 - P. IVA 02096210978

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 quelli della seconda.

7-8 NOV. 2002



Cetrioli - categoria I°

Caratteristiche minime

I cetrioli devono essere:

- interi e muniti del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- puliti praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunti ad uno stato di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e/o sapori estranei.

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

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

Categorie e tolleranze

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

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti caratterizzati dalla buccia.

Tolleranze

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

Calibrazione

La calibrazione dei cetrioli è determinata:

- sia dalla lunghezza
- sia dal peso.

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 416 - GRANIPICHELE (CT)
Tel. 0932/40315 - P. IVA 0360421676

Cavolfiori – categoria I°

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 contenenti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali.

Categorie e tolleranze

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (es. 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 seconda;
- b) di calibro: come per la categoria Extra. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

Pomodori – Categoria I°

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 superficiali e cicatrizzate, che non compromettono la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali;

Classificazione e tolleranze



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimentari e Nutrizione
Via Risorgimento, 100 - 95100 Catania
095/2411111 - 095/2411112

Allegato

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 406 - GRAMICCHILE (CT)
Tel. 095/2411111 - P. IVA 03012100978

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

Tolleranze

- a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in numero peso di pomodori con caratteristiche della categoria II, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;

La calibrazione è facoltativa per la categoria I° e II°.

Melanzane - Categoria I°

Caratteristiche minime

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiate;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori 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, e la conservazione del prodotto e la presentazione del prodotto:

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

Tolleranze

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

Calibrazione

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo Nutrizionista

Via G. B. Vico, 488 - CATANIA (CT)
Tel. 095/210216 - 210271

La calibrazione è determinata:

- dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso.

a) nel caso di calibrazione in funzione del diametro:

il diametro minimo è di 40mm. Per le melanzane lunghe e di 70mm. Per quelle globose.

b) nel caso di calibrazione in funzione del peso:

il peso minimo è di 100gr. va rispettata la seguente scala:

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

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

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

Zucca gialla / Zucchine - categoria I°

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 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 stato di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori e/o sapori estranei.

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

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

Categorie e tolleranze

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 405 - GRAMMICHELE (CT)
Tel. 0953540305 - P. IVA 03062500976

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

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti caratterizzati dalla buccia.

Tolleranze

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

Calibrazione

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla lunghezza
- sia dal peso.

10/07/2002

Cavolfiori – categoria I°

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 contenenti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anormali.

Categorie e tolleranze

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).

Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (es. 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

Dott. Giuseppe Bellino

Biologo nutrizionista

- 24 Via G. B. Vico, 406 - GRANITICELLE (CT)
Tel. 0939/401111 - P. INT. 136210121



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione
Via Trapani, 21 - 95100 CATANIA
BOZZA SAN GREGORIO DI CATANIA

- c) di qualità: è tollerato il 10%, in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria seconda;
- d) di calibro: come per la categoria Extra. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e uno massimo di 270 gr. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle.
- Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- Non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte 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 lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o luta con imboccatura cucita, cartellinate e implombate.



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Via T. M. 28 (P.zza C. C. 28)
80137 SAN GREGORIO DI CATANIA

Allegre

Fagiolini - categoria I°

Caratteristiche minime

I fagiolini devono essere:

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

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista
Via G. B. V. 405 - GRAMMICHELE (CT)
Tel. 0974/444444 - P. IVA 03012101276

- privi di umidità esterna anormale.

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

Classificazione e tolleranze

a) Fagiolini filiformi

I fagiolini classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

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

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

b) Fagiolini altri

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

I fagiolini devono essere:

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

Tolleranze

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

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

In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da " Collettricum (Gloeosporium) Lindemuthianum ".

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

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

Calibro

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi.

Sono classificati nella cat. 1° i fagiolini filiformi e medi.



[Handwritten signature]

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 405 - GIAMMACHELE (CT)
Tel. 0935/940385 - P. IVA 0309210076

Melo - categoria I°

Caratteristiche minime

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, perché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

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

- prive di odori e sapori anormali.

Classificazione e tolleranze

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

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

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie tranne che per i difetti derivanti da Tiochiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0.25 centimetri quadrati.

Tolleranze

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

b) di calibro: come per la categoria EXTRA.

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

Criteri di colorazione

Gruppo A - Varietà rosse

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

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

Gruppo B - Varietà di colorazione rossa mista

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

VARIETA': Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C - Varietà striate, leggermente colorate

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

Gruppo D - Altre Varietà

Cultivar richieste

GOLDEN DELICIOUS, RED DELICIOUS, STARKING DELICIOUS, STARKRIMSON, STAYMAN RED, JONAGOLD, ROSA DI CALDARA.



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.A. 3 - CATANIA
Via S. Maria, 21 07010 CATANIA
50127 SAN SEVERO C. CATANIA

Handwritten signature

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista
Via G. B. Vignani - GRANICHELLE (CT)
Tel. 095594016 - P. IVA 0301210176



M. G.

Pere - categoria I°

Caratteristiche minime

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, perché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

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

Classificazione e tolleranze

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

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

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 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 in peso, di pere con le caratteristiche della categoria II°; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

Calibrazione

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

	Extra	I°	II°
Varietà a frutto grosso	mm. 60	mm. 55	mm. 50
Altre varietà	mm. 55	mm. 50	mm. 45

Dott. Giuseppe Bellino
 Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico 105 - GRAMICHELLE (CT) 28 -
 Tel. 095/211111 - P. 095/211111

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

Cultivar richieste

Butirra

William

Abate Fotel

Kaiser

Conference Passacrassana

Decara del Cornizio



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.A. 2 - CATANIA
Servizio Agric. Ricerche e Sperimentazione
Via Dante, 27 - 95124 Catania
95127 SAN GIUSEPPE DI CATANIA

Allegato

Pesche - categoria I^a

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, perché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

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

Classificazione e tolleranze

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colore 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 della buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 centimetro quadrato di superficie.

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso o in numero, di pesche con caratteristiche della categoria II^a;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di 3mm.

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

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 405 - GRAMSCHELE (CT)
Tel. 095/460385 - P. IVA 03501110976

Cultivar richieste: Springtime, Cardinal, Dixired, Red Haven, Nettare Early Sungrad, Fantasia.

Susine - categoria I°

Caratteristiche minime

Le susine devono essere:

- intere e sane: vale a dire senza lesioni, ammaccature, e 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 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.

Classificazione e tolleranze

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggere bruciature dovute al sole, screpolature cicatrizzate per la varietà "Regine Claudie dorate".

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza 1/3 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 in peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

Calibrazione

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto massimo di grossezza.

Cultivar richieste: Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

Dott. Giuseppe Bellino

Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 406 - GRAMICHELLE (CT)
Tel. 0973/60306 - P. IVA 0304210078



REGIONE SICILIANA
AZIENDA S.R.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Nutrizione e Nutrizione
Via Roma 139 (P.zza. Corso)
80121 CATANIA (SICILIA)

Handwritten signature

Handwritten date
15/01/2001

Ciliegie - Categoria I^o

Caratteristiche minime

Le ciliegie devono essere:

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

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazione e tolleranze

Le ciliegie classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.

Tolleranze

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

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



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Spine, 30 (P.zza Duomo)
95127 SAN CROCE DI CATANIA

Alize

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo Nutrizionista
Via G. B. Vico, 895 - GRAMICCHILE (CT)
Tel. 0923/940315 - P. IVA 02681210876

Arance - categoria I°

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 nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla 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 o da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitaria in materia (difenile, etc.)

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

Classificazione e tolleranze

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

Tolleranze

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

Calibrazione

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

Colorazione

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

Cultivar richieste

Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (calabrese).



7-9 NOV. 2002

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S. 1 - CATANIA
Servizio Agricoltura, Silvicultura e Pesca
Via Tassano, 20 - 05102 CATANIA
095272 SANI GIUSEPPE DI CATANIA

Limoni - categoria I°

Caratteristiche minime

I limoni devono essere:

- interi e sani: 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, 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 o da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale, non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia (difenile, etc.)

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

Classificazione e tolleranze

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

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II°;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamenti di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra, è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta come unico difetto.

Calibrazione

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

Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria Extra, I° e II°.

Colorazione

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. E. 1° 411 - GRAMMICHELE (CT)
Tel. 095 540306 - P. IVA 0350110126

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

Mandarini - categoria I°

Caratteristiche minime

I mandarini devono essere:

- interi e sani: vale a dire senza ammaccature, lesioni o 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 o da inizio di " asciutto " interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale, non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati ;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità alle 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 di consumo.

Classificazione e tolleranze

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

Tolleranze

- a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero e peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II°;
- b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamenti di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra, è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Dott. Giuseppe Belli.
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 401 - GRASSANO (CT)
Tel. 0971/451111 - P. IVA 03581210971



PROVINCIA DI CATANIA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Via Roma, 30 (P.le. Cesare)
95127 SAN GIUSEPPE DI CATANIA

Allegato

Calibrazione

I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Montreal.

Colorazione

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

Cultivar richieste

Paternò - Campania

Clementine - categoria 1°

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 antiparassitari;
- privi di odori e sapori 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 della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e della zona di produzione.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massimo normale dell'asse del frutto. Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 mm.

Colorazione

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



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Trivulzio 29 - 95100 CATANIA
RISULTATO ANALISI: SODDISFACENTE

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista
Via G. B. Vico, 495 - GRAMMICHELE (CT)
Tel. 095/374000 - P. IVA 0306210079

Calibrazione

I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Monreal.

Colorazione

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

Cultivar richieste

Paternò - Campania

Clementine - categoria I°

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 antiparassitari;
- privi di odori e sapori 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 della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e della zona di produzione.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massimo normale dell'asse del frutto. Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 mm.

Colorazione

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

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.I.L. 3 - CATANIA
Servizio Controllo Qualità e Fitosanitario
Via S. Lucia 30 - 95100 CATANIA
Tel. 095/261011 - 261012



17 9 NOV. 2002

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico 40 - GRANICHILO (CT)
Tel. 095/261011 - P. IVA 012345678

Banane

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

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

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

Actinidia (Kiwi)

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

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60gr. di peso unitario.

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni di parassiti vegetali, animali o da virus. Si richiede di accompagnare alla fornitura del caco il cucchiaino ed il piattino a perdere.

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

La grammatura minima della frutta da distribuire non deve essere inferiore a 180 gr. a pranzo.

La grammatura minima della frutta da distribuire non deve essere inferiore a 180 gr. a cena.

PIEMONTE SICILIANO
A.D.R. SICILIA S.R.L. - CATANIA
Società a partecipazione paritetica
Società a partecipazione paritetica
Società a partecipazione paritetica



7 9 NOV. 2002

Dott. Giuseppe Bellino
Biologo nutrizionista

Via G. B. Vico, 405 - GRAMSCHELE (CT)
Tel. 0932/643385 - P. IVA 03606210176

REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Spese Amministrative e Gestione
Via Traversa, 30 (P.zza Cesare)
95127 SAN GREGORIO DI CATANIA

Il *prof. Pasquale*
comp. di N° 61 fogli



REGIONE SICILIANA
AZIENDA U.S.L. 3 - CATANIA
Servizio Spese Amministrative e Gestione
Via Traversa, 30 (P.zza Cesare)
95127 SAN GREGORIO DI CATANIA

19 NOV 2002