

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E AVICOLI PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA E REPARTI VARI DEL P. O. DI CIRIE’.**

**SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI**

**LOTTO 1 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

**Frutta e verdura fresca**

La frutta e la verdura da fornire, secondo la produzione stagionale, dovranno essere fresche, di prima qualità, così come è definita dalla scienza merceologica e dalle norme comunitarie di seguito elencate:

- il D.Lgs 03/03/1993 n.123, di attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, che prevede all’art.11 l’allerta alimentare;
- il D.P.R. 14/07/1995 e successive modifiche che indirizza e coordina le regioni in relazione a criteri uniformi da adottare per l’elaborazione di programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande;
- il D.Lgs 27/01/1992 n.109 di attuazione delle direttive 89/395/CEE E 89/396/CEE e successive modifiche relativamente all’etichettatura, alla presentazione e alla pubblicità dei prodotti alimentari;
- il regolamento(CE) n.178 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare ed in particolare , al capo IV relativo al sistema di allerta rapido, la gestione delle crisi e delle situazioni di emergenza.
- il regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che detta norma di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare (di cui se ne richiede una dichiarazione di conformità).

**ORTAGGI**

Il prodotto deve essere scelto tra le qualità di stagione e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti ne di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M.42/85 18/07/1990;

- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzati e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito , in particolare quanto disposto nell'O.M.18/07/1990.

Le patate, le cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti microbiologici: entro gli standard previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE:

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono esser sempre nuovi. Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, la categoria di appartenenza, la specie, la validità, il peso netto, il peso lordo.

## **ORTAGGI FRESCHI**

I vegetali dovranno essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari(salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica)
- freschi
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dalla legge
- turgidi cioè senza alcun segno di ammolimento
- privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
- privi di odori e sapori estranei

Dovranno inoltre presentare:

- le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richiesta
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura ai sensi della normativa vigente;

Le forniture dovranno riportare in bolla:

- la specie
- la varietà
- il calibro
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della merce
- il peso netto
- il peso lordo

Tolleranze di qualità

- 1° qualità

- il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categorie ma conformi a quelle della II qualità.

### **ORTAGGI A BULBO**

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- i bulbi dovranno essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, da germogli esternamente visibili, dovranno presentare inoltre colorazione tipica della varietà.

Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi. Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore a 4 cm di lunghezza(salvo per le cipolle raccolte in treccia).

L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secca. I bulbi dovranno avere un diametro di almeno 55 mm.

Cipolle: 1° qualità

I bulbi dovranno essere:

- di buona qualità
- privi di stelo vuoto e resistente
- privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale
- privi del ciuffo radicale(per le cipolle raccolte prima della maturità è ammessa la presenza di ciuffo radicale).

Saranno ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Aglio: 1° categoria

Gli agli classificati in questa categoria dovranno essere di ottima qualità, interi e di forma abbastanza regolare, potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi dovranno essere serrati.

### **ORTAGGI A RADICE**

Carote

Le carote dovranno esser consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.

Carote novelle e varietà piccole dovranno avere un calibro minimo di 10 mm di diametro e un calibro massimo di 40 mm.

Per le carote a varietà grande il calibro dovrà essere di minimo 20 mm di diametro.

Saranno ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione
- leggero difetto di colorazione verde al colletto massimo 1 cm per le radici che non superano gli 8 cm e massimo 2 cm per le altre.
- Leggere screpolature cicatrizzate
- Leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio
- Mancanza di una minima parte distale della radice

### **ORTAGGI A FOGLIA**

Cavoli e verze

I cavoli dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie
- il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta
- dovranno essere compatti e ben chiusi secondo la varietà

- dovranno esser esenti da danni causati dal gelo
- Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne

#### Finocchi

Dovranno esser:

- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e diametro minimo di 60mm.

#### Insalate e cicorie

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- ben formate con cespi serrati

#### Rucola o rughetta

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- fornita in mazzetti e non dovranno essere presenti foglie ingiallite o avvizzite.

#### Sedani

I sedani dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità
- avere forma regolare
- esenti da malattie sulle foglie e nervature principali
- nervature intere e non sfilacciate

Saranno classificati in:

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

#### Sedano rapa

Dovranno essere esenti da malattie

### **ORTAGGI A FRUTTO**

#### Pomodori

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- sufficientemente turgidi
- di forma aspetto e sviluppo tipici della varietà

Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anormale (dorso verde).

Dovranno essere esenti da malattie.

#### Peperoni, Melanzane, Zucchine, Cetrioli, Carciofi

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- sufficientemente turgidi
- esenti da macchie, di forma , aspetto e sviluppo tipici della varietà.
- esenti da malattie

Nel caso dei peperoni il peduncolo potrà essere leggermente tagliato o danneggiato , purché il calice risulti integro.

Nel caso delle zucchine il peduncolo dovrà avere una lunghezza massima di 3 cm.

Per tutte le verdure richieste non saranno ammesse tolleranze.

#### Cavolfiore

Il prodotto dovrà essere di ottima qualità.

I cavolfiori dovranno essere CORONATI foglie mozzate a 3 cm massimo sulla superficie dell'infiorescenza).

#### Patate

Le patate dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 150 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (anche nel caso di patate novelle)
- dovranno essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite dovranno risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar
- non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti
- non dovranno 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
- dovranno risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco
- non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, saranno ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale ( tele e imballaggi lignei ), mentre per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

#### **FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA'**

Deve essere di produzione Italiana, (ad esclusione di ananas e banane) si richiede la fornitura di prodotti coltivati con i metodi della lotta integrata (certificata), calibrata con grammature da definire al momento dell'ordine.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;

- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi, quindi priva di sapori e odori anormali;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo, la dichiarazione del metodo di coltivazione “a lotta integrata”

### **Mele:**

Tolleranze

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

b) di calibro: come per la categoria I<sup>^</sup>

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

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

Gruppo A – varietà rosse

Categoria “I<sup>^</sup>” : almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà: Red Delicious, Red Staymal, Starc Delicious, Starking.

Gruppo B – varietà di colorazione rossa mista

Categoria “I<sup>^</sup>”: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa.

Varietà : Delicious comune, Jonathan.

Gruppo C – Varietà striate, leggermente colorate

Categoria “I<sup>^</sup>”: almeno un 1/10 della superficie del frutto di colorazione rosso striata.

Gruppo D – Altre varietà

Peso richiesto: Frutti da un minimo di g 170 a un massimo di g 200 per utilizzo crudo.

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 Grigie, Yellow Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopra elencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

### **Pere:**

Tolleranze

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

b) di calibro: in ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

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

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Si richiedono cultivar di stagione.

Peso richiesto: Frutti da un minimo di g 160 a un massimo di g 190 per utilizzo crudo. 12

RSR (residuo secco rifrattometrico) – misurato con rifrattometro – deve presentare valore minimo dal 10% al 12% .

### Drupacee

#### **Pesche**

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato in ciascuno imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pesche 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 ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche 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 e in peso.

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate, ad esclusione delle primizie e dei prodotti dell'industria.

Peso richiesto: frutti da g 150

RSM: misurato per mezzo del rifrattometro deve presentare valori minimi dal 12% al 13%.

Albicocche

#### **Susine**

##### Classificazione e tolleranze

Ammessa 1<sup>a</sup> qualità

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione .

La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I difetti di buccia non devono superare 1 cm di lunghezza e/o 0.5 cm di superficie

Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2<sup>o</sup> categoria.

#### **Agrumi**

Arance

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

Calibrazione: le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. La categoria e la 90.

Peso richiesto: frutta da g 150.

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: valore minimo 10% - acidità in acido citrico minimo 5g / 1 – rapporto RSR/acidità > 6%.

Cultivar richieste

Moro, Tangelo, Tarocco, Sanguinello, Washington Naven, Ovale (Calabrese), a seconda della stagione.

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

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

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

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

Limoni I frutti non devono essere stati trattati al difenile

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

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, I

Calibrazione richiesta: diametro da 45 a 50 mm.

Colorazione: deve essere normale per il tipo varietale tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi i 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.

Si richiedono cultivar di stagione .

Acidità > di 57 g/1 misurati in acido citrico.

Mandarini Clementine Mandaranci

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

#### Classificazione e tolleranze

Ammessa 1<sup>a</sup> qualità

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (rugginosità, etc.) e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2<sup>o</sup> categoria. Massimo il 20% dei frutti sprovvisti di calice.

La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale dall'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti i cui diametri sono inferiori a 35 mm.

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

Acidità > 5g/1 misurato in acido cidrico.

### **Uva da tavola**

#### Classificazione e tolleranze

Ammessa 1<sup>a</sup> qualità

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Tolleranze: massimo 10% espresso in numero o peso dei grappoli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma alle caratteristiche minime.



## **Banane**

I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.

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

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

Il peso medio è compreso tra i 160 - 190 g; il calibro tra 40/50 mm.

Kiwi ( Actinidie)

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

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

16

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

## **Cachi**

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

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

## **Angurie o Cocomeri e Meloni**

I frutti dovranno presentare buccia integra, senza spacchi.

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

Verranno richiesti inoltre altri tipi di frutta in minor quantità che dovranno sempre appartenere alla 1<sup>a</sup> categoria.

## **PRODOTTI IN QUARTA GAMMA**

### **Insalata e biete da costa**

Si tratta di prodotti merceologicamente nuovi, freschi come i vegetali sciolti, porzionati e imballati come le conserve m,a con una vita commerciale generalmente inferiore a 10 giorni, gestiti come i prodotti dell'industria alimentare, ma l'industria relativa non è del tutto differenziata dall'azienda agricola.

La normativa (regolamento CE 2073/2005)che disciplina l'etichettatura dei prodotti alimentari, sui prodotti di IV gamma, richiede che in etichetta siano presenti le seguenti informazioni:

Nome azienda

Nome produttore/confezionatore + indirizzo

Varietà

Modalità di utilizzazione

Istruzioni per l'uso

Categoria

Provenienza

Scadenza

Peso

Date di confezionamento e di scadenza.

Si richiedono prodotti con data di confezionamento che non superino le 24 ore precedenti la consegna.

E' necessario che il prodotto sia conservato e trasportato, alla temperatura indicata in etichetta.

Non è accettabile la fornitura di confezioni gonfie o che presentino condensa interna.

## **LOTTO 2 – PRODOTTI AVICOLI**

### **POLLI**

I polli e le parti di pollo indicati nell'art. 1 devono provenire da polli di allevamenti intensivi di prima qualità, ben nutriti, novelli, non insufflati di aria.

I polli senza testa, zampe e frattaglie dovranno essere privi di testa, collo, zampe, frattaglie, dissanguati ed eviscerati.

I polli dovranno avere un peso minimo di gr. 900 e massimo di gr. 1.300, nelle pezzature richieste di volta in volta dal Servizio Provveditorato.

Alla consegna devono risultare con pelle possibilmente gialla, sani, asciutti, completamente dissanguati, esenti da fratture, edemi, ematomi, in perfetto stato di conservazione e freschezza, macellati da non più di 24 ore, la carne deve essere chiara, tenera, profumata, saporita, priva di odori e sapori anormali.

Il pollo non deve essere stato trattato con sostanze ad azione anabolizzante. Deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 852/04 e del Regolamento CE 853/04.

La merce dovrà essere consegnata in contenitori rispondenti ai requisiti di legge. La bollatura sanitaria dovrà essere conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente.

I petti di pollo dovranno essere costituiti da muscoli pettorali, staccati dallo sterno, ben rifilati e privi di cute senza ematomi, lacerazioni, od altri difetti, del peso medio di kg. 0, 230 (per ogni muscolo).

### **TACCHINI**

I busti, le cosce e le fese dovranno provenire da tacchini femmina di peso inferiore ai kg. 5.5 di fresca macellazione, eviscerati, nonché (limitatamente ai busti) da tacchino gigante di peso non inferiore ai kg. 9 e non superiore ai 12 kg.

### **UOVA**

Le uova devono essere di gallina, fresche, di cat. A, come precisato dal Regolamento CE 557/2007 e s.m.i.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nelle forme e nella porosità.

Alla speratura, la camera d'aria deve rilevarsi appena accennata ed immobile.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi cambiamenti ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso acquoso, ed avere aspetto, colore, sapore natura e gradevole.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate ed alterate, sofisticate, adulterate.

Il peso deve essere compreso tra un minimo di gr. 55 ed un massimo di gr. 60 riferito alle classi di cat. A.

### **OVOPRODOTTO**

Misto uova fresche da galline. Sgusciate pastorizzate e omogeneizzate come stabilito nel Regolamento CE n.853/04.