

<p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA</b></p>
---

**PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCI DA FORNO DI PRODUZIONE E PROVENIENZA  
NAZIONALE**

**Pane**

Ai sensi della legge n° 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L. n° 109 del 27/01/92, L. n° 146 del 22/2/94, D.P.R. n° 502 del 30/11/98, D.P.R. 187/01) è denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune cloruro sodico) e fornito in pezzature di 50-60 g (con una tolleranza del 10%). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (n° 580/67 e D. 6 aprile 1998, n° 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche. Il pane deve essere garantito di produzione italiana giornaliera. Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Prodotto con le farine di grano tenero tipo "0". Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa, previste dalla legge 580/67 artt. 7-9.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0", acqua, sale marino, lievito naturale. Non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc. Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve 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 ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche.

**Pane grattugiato**

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

## **Pizza Margherita**

Prodotta con farina di tipo "0", cotta in forno.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale marino. La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purchè la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non sia previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

Condizioni generali:

la produzione deve essere di giornata;

lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;

la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;

le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento nè fessurazioni o scalfiture.

## **Torte**

Devono essere di tipo secco quali ad esempio crostate, plumcake, alle mandorle, allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, strudel e confezionate in giornata presso i centri di cottura. Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

In occasione di festività o ricorrenze/eventi particolari è possibile previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale somministrare prodotti dolciari secchi (quali panettoni, colombe, ecc.).

## **PASTE ALIMENTARI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE**

### **Pasta di semola di grano duro**

Prodotta con le modalità previste dalla Legge deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa, Legge n° 580/67 titolo IV a rt. 28 e 29 e successive modifiche, legge n° 440 del 18 giugno 1971.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura e dopo la quale deve presentarsi al dente con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del d. lgs. n° 109, 27 gennaio 1992, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti nè di insudiciamenti.

### **Pasta all'uovo**

Il formato richiesto per la pasta all'uovo è lasagne, tortellini, ravioli e agnolotti.

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria "pasta di semola di grano duro" ma in riferimento alla categoria "all'uovo" come previsto dalla legge 580/67 e successive modifiche, D.P.R. 187/01. L'etichettatura deve essere ai sensi dei d. lgs. n°109/1992 e n°77/1993.

### **Farina bianca**

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive modifiche D.M. n°172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al d. lgs. n°109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

## **LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE**

### **Latte UHT**

Produzione e caratteristiche devono risultare conformi a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97. Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) e deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80). Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

### **Yogurt alla frutta cremoso, magro e yogurt intero**

Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.P.R. 54/97.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il .....". La data di scadenza deve essere antecedente di almeno 15 giorni il momento della somministrazione agli utenti. Il trasporto deve avvenire a +2/+4°C in con dizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

## **Formaggi**

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n°2033 e successive modificazioni:

R.D.L. n° 1177 del 15 maggio 1938, D.P.R. n° 54 del 27 gennaio 1997. I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizione previste dalla L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955, D.P.R. n° 667 del 05 agosto 1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio;

nome del produttore;

luogo di produzione;

nome del venditore;

eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n°25 0/98);

peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; nè essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il trasporto deve avvenire a +0/+4°C per i formaggi freschi o ricotta in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

## **Formaggio Grana**

Deve essere sempre di prima qualità in quanto usato come condimento nei primi piatti.

## **Stracchino**

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15 - 20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

### **Ricotta**

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta non abbia conservanti con l'unica eccezione per l'acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

### **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di ovolina o bocconcino .

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n°1269.

Requisiti richiesti :

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

### **Burro**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme

della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Deve essere fornito in confezioni da 1 Kg.

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

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti richiesti:

sostanza grassa: non inferiore all'82%;

umidità: non superiore al 16%;

agente di conservazione consentito: sale comune.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+6°C

### **Panna UHT**

Panna pastorizzata da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi o coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n°250/98).

## **CARNI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA CEE E MARCHIO CEE**

### **Carni bovine refrigerate**

Le carni devono appartenere a capi bovini giovani di produzione CEE e di età massima 24 mesi.

Le carni devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;

noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;

spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;

biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;

girello, per bistecche alla pizzaiola.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (d. lgs. 286/94, D.M. 25/11/95, d. lgs. 109/92).

Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distinto tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza solida e pastosa e tessitura abbastanza compatta. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ematomi.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62 e del d. lgs.286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Devono provenire esclusivamente da allevamenti cee e stabilimenti di

macellazione e sezionamenti cee abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze e attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e ss. mm. ii.

La merce deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore bruno che vira al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

#### Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto, per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2°C.

Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2°C fino alla spedizione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente sia per composizione che per prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna al centro cottura non è ammessa la presenza di abbondante sierosità nelle confezioni, a maggior garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Le seguenti indicazioni indelebili facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la confezione dei pasti:

- a) denominazione del Prodotto,
- b) stato fisico – fresco o surgelato,
- c) termine minimo di conservazione indicato con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro” seguito dalla data (giorno, mese, anno),
- d) modalità di conservazione,
- e) data di produzione,
- f) riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento,
- g) nome, ragione sociale del macellatore/confezionatore,
- h) numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale,
- j) numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto  
ed indicazione “Sezionato in cee, numero di approvazione...”

- k) Stato di nascita: Italia o cee
- l) Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia o cee,
- m) Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia o cee.

Le indicazioni di cui ai punti k), l), m) sono obbligatorie a far data dal 01.01.2002. Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengono dalla stessa azienda di allevamento deve essere consegnata agli uffici (anche mediante fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601/2000 riportante indicazioni sull'etichetta obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

Il trasporto e la commercializzazione deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti e delle modalità di seguito indicate:

I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3° C. il termine minimo di conservazione, indicato in etichetta, sotto la responsabilità del produttore deve essere inferiore a due settimane dalla data di confezionamento. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

### **Prodotti avicoli refrigerati**

Per la definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. modd.).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Le carni utilizzate debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere: integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di conguagli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Le carni debbono provenire da animali allevati in Italia o cee, macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta normativa. Le carni devono presentare bollatura sanitaria in conformità dell'allegato I, capitolo XII del citato D.P.R.. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

### **Confezione ed imballaggio**

I prodotti avicoli devono essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il

trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento ed imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le cosce, i petti di pollo e la fesa di tacchino devono essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

### **Etichettatura**

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura “da consumarsi entro”, data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento.

### **Tipologia prodotti:**

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto senza pelle, con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

## **SALUMI**

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l’etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma del d. lgs. n°537/92 e successive modifiche.

Devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

essere confezionati con carni di prima qualità;

avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi);

essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione;

essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura.

### **PROSCIUTTO CRUDO SEMIDOLCE**

### **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE**

Il prosciutto cotto deve essere del peso medio di 7,5 Kg, dichiarato non addizionato di fosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli

eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31/3/1965 e successive modificazioni e D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al d. lgs. n°537/92 e successive modifiche.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;

non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

## **UOVA DI GALLINA DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE**

### **Uova fresche o pastorizzate**

Le uova fresche devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, devono inoltre essere conformi al regolamento CEE 1907/90 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Si richiedono uova che:

non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;

non contengano coloranti artificiali;

abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali. Requisiti microbiologici ai sensi del d. lgs. n° 65 del 04 febbraio 1993.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;

il numero distintivo del centro d'imballaggio;

la categoria di qualità e di peso;

il numero delle uova imballate;

il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;

la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;

il riferimento al sistema di allevamento.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA DI PRODUZIONE E PROVENIENZA NAZIONALE**

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prodotti di qualità.

Prodotti ortofrutticoli (esclusivamente di provenienza cee, con l'eccezione delle banane). Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 25 0/98), per tanto gli ortaggi devono essere di 1ª categoria.

Devono inoltre essere del tutto privi di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e loro modifiche.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

## **VERDURA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA**

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

La verdura 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 nè 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 e 18 luglio 1990 e loro successive modifiche;  
 essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili 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;  
 rispettata in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M.18 luglio 1990.

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

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 imballaggi 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%.

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

La verdura fresca deve essere fornita in conformità al calendario dei singoli prodotti:

Gennaio	aglio, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, cipolle, biette, sedano, rapa, porro, zucche, insalate.
Febbraio	aglio, cipolla, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, insalate, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, biette, sedano rapa, porro, zucche, insalate.
Marzo	aglio, cipolla, biette, carote, cicoria, patate, finocchi, insalate, cipolle, sedano, verze, spinaci, zucche, porri.
Aprile	aglio, cipolla, asparagi, biette, carote, finocchi, insalata, patate, carciofi, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, ravanelli.
Maggio	aglio, cipolla, asparagi, biette, carote, finocchi, insalata, patate, pomodori, sedano, zucchine, piselli, porri, ravanelli.
Giugno	aglio, cipolla, carote, cavoli, cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, fagioli.

Settembre	aglio, cipolla, carote, verze, cipolle, patate, pomodori, sedano, insalate, zucchine.
Ottobre	aglio, cipolla, biette, carote, verze, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, insalate, porri, zucche.
Novembre	aglio, carote, verze, cicoria, cipolle, patate, spinaci, insalate, biette, porri, funghi freschi, zucche.
Dicembre	aglio, carote, carciofi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biette, porri.

## **Requisiti particolari dei generi di più largo consumo**

### **Ortaggi a radice**

#### Carote

Devono essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza, è fissato in 40 mm ed il peso in 150 grammi.

#### Barbabietole

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

### **Ortaggi a bulbo**

#### Cipolle

I bulbi devono essere non germogliati e privi di ciuffo radicale. Non devono essere trattate con raggi gamma.

**Ortaggi a foglia** (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

frutti sani ed interi;

il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odori e sapori normali. Sono ammesse tracce di terra.  
La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli le verzæ ed i cappucci devono essere di peso non inferiore a g 300 e presentarsi ben serrati. Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10.

Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarolæ e indiviæ ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

Il sedanœ deve essere:

- sano, cioè privo di attacchi di parassiti animali, fungini o battericidi;
- consistente e turgido, ovvero senza traccia di avvizzimento;
- integro e pulito, in particolare privo di terra;
- esente da danni provocati dal gelo.

## **Ortaggi a fusto**

### **Finocchi**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

### **Patate**

Devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g 60 per tubero e massimo di g 270. I tuberi devono essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

## **Ortaggi a fiore**

### **Cavolfiori**

Devono avere le infiorescenze resistenti, compatte, di diametro minimo di 11 centimetri, di colore bianco o bianco avorio.

#### Carciofi

Le brattee centrali devono essere ben serrate ed il gambo non deve presentare inizio di lignificazione.

### **Ortaggi a frutti e semi**

#### Pomodori

Devono avere la polpa consistente e pochi semi, essere sani, avere un aspetto fresco ed un sapore gradevole.

#### Zucchine

Devono avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non deve essere superiore a gr. 200.

#### Melanzane

Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo deve essere di cm. 7.

#### Fagiolini

I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.

#### Piselli

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

#### Fagioli

devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali. Zucca

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marciume. Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

#### Peperoni

Devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Devono avere un peso variabile da 150 ai 300 g.

### **Erbe aromatiche seccate** (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la

presenza di parti di stelo.

**Erbe aromatiche fresche** (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

**Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia**

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

## **FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima categoria 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;

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, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè 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 frutta fresca deve essere fornita in conformità al calendario dei prodotti ortofrutticoli:

Gennaio	arance, mandaranci, clementine, kiwi, pere, banane, melone bianco
Febbraio	arance, mandaranci, clementine, kiwi, pere, banane, melone bianco
Marzo	arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane, melone bianco
Aprile	arance, mele pere, banane, kiwi, melone bianco
Maggio	arance, banane, mele, pere, kiwi, melone bianco
Giugno	pesche, kiwi, pere, mele, banane, meloni
Settembre	pere, mele, pesche, uva, banane, kiwi
Ottobre	arance, clementine, mandaranci, mele, uva, pere, banane, melone bianco
Novembre	arance, clementine, banane, mandaranci, kiwi, mele, pere, melone bianco
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine, kiwi, melone bianco

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

#### **Mele, pere e uva**

Mele e pere devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non devono essere grumose; il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 g. e, in ogni caso, non superare i 180 g.

Uva: i grappoli devono essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul grappolo e ricoperti della loro pruina.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance): devono essere esenti da colorazioni anomale e

da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. In ogni caso il peso per le arance non deve superare i 150 g ed il calibro non deve essere inferiore a 6,5 cm per le arance, e 5 cm per i mandarini.

Pesche non devono superare il peso di 150 g.

Susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliegie e devono essere provviste di peduncolo.

Actinidia (kiwi) i frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Anguria: i frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia color verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di color verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone i frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

## **PRODOTTI SURGELATI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA CEE E MARCHIO C E E**

### **Caratteristiche generali:**

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;

sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

### **Prodotti della pesca surgelati**

Il pesce di provenienza nazionale o comunitaria, ottenuti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del d. lgs. 531/92. Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle; il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;

i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Tutti i filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 50%.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0.5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile

1962 e le temperature non devono essere superiori a - 15°C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992 e riprodurre il bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'Unione Europea ai sensi del d. lgs. n° 531 del 30 dicembre 1992.

Tipologia: halibut – filetti di merluzzo – platessa o sogliola – vitello di mare o palombo – bastoncini di pesce merluzzo.

## **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA CEE**

Le forniture devono provenire da produzioni cee, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. del 6 giugno 1985 e successive modificazioni. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n°250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92).

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

### **Piselli**

Le varietà devono essere quelle specifiche per la surgelazione e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore verde intenso;
- calibro medio;
- sapore caratteristico del prodotto fresco.

### **Spinaci in foglia**

Devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane e pulite, carnose e con gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione.

Gli spinaci devono avere le seguenti caratteristiche:

- colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà;
- sapore caratteristico del prodotto fresco;
- consistenza carnosa.

### **Fagioli borlotti**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il colore deve essere uniforme rosato, con striature caratteristiche leggere;
- il sapore deve essere caratteristico dei fagioli borlotti, raccolti non completamente maturi;
- la consistenza deve essere uniforme e tale da consentire tempi di cottura non troppo

elevati; le bucce devono essere appena percettibili e i cotiledoni devono avere una leggera pastosità.

### **Fagiolini**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- accuratamente puliti, mondati;
- privi di attacchi fungini, di insetti, di malformazioni, di scottature da freddo, di corpi estranei;
- la consistenza deve essere soda.

### **Preparato per minestrone:**

Il prodotto deve essere pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti ed altri frammenti. Non deve contenere né coloranti, né conservanti.

## **ALIMENTI CONSERVATI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA CEE E MARCHIO C E E**

### **Tonno al naturale o in olio di oliva**

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale o comunitaria, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno 180 giorni di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. 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. 18/2/84 e D.M. n° 405 del 13/7/95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg D.P.R. n° 327/80 art. 67 .

### **Pomodori pelati**

Di produzione nazionale, il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n°250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate,

frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti viene consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 322/82.

### **Passata di pomodoro**

Di produzione nazionale, deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

### **Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia, capperi in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva**

I prodotti nazionali devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

### **Confettura di frutta**

Confettura extra di prima italiana ai sensi dei D.P.R. n° 401 dell' 8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;

- sineresi;

- cristallizzazione degli zuccheri;

- sapori estranei;

- ammuffimenti;

presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo. La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta

- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna

- succo di limone

- gelificante (pectina).

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

### **Maionese**

Ingredienti: olio di girasole, uova fresche, miele, senape, aceto di mele, sale marino, acido lattico, erbe aromatiche. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. Si richiedono confezioni da 500 g e da 1 Kg in barattoli di vetro; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

### **Aceto di mele**

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4.5-5.0%). Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla L. 2.8.1982 n. 527.

### **Sale iodato o iodurato grosso e fino da tavola**

Si prevede la fornitura di sale marino iodato conforme al D.M. n° 255 del 01 agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

### **Olio di oliva extra vergine**

Di produzione CEE deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreperibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione CEE.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n°81 del 21 ottobre 1991.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;  
se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

### **Pesto**

Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino.

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto

n° 209 de 127 febbraio 1996 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

### **Zucchero**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Il prodotto deve comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

### **Zucchero integrale di canna**

Lo zucchero integrale di canna non viene sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

### **Cacao in polvere**

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

### **Crema di cacao e nocciole**

Ingredienti: zucchero, olio vegetale, nocciole (13%), cacao magro, latte scremato in polvere, lattosio, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina, aromi. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.