

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO  
DEI SERVIZI CONVENZIONATI

DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA DI BERGAMASCO E GAMALERO,  
DELLE SCUOLE PRIMARIE DI  
BERGAMASCO E BORGORATTO ALESSANDRINO

E DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER ATTIVITÀ DI  
INTERESSE PUBBLICO

**Allegato 4**

**Tabelle Merceologiche Prodotti Alimentari**

## **CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA FORNIRE**

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente capitolato speciale sono di seguito individuate categoria per categoria.

Tutti i generi alimentari dovranno, comunque, essere di prima qualità, prodotti, sezionati e confezionati con le garanzie e i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Dovranno altresì, ai sensi dell'art.59, comma 4, L.n.488/23.12.1999 "Disposizione per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato" (Legge Finanziaria 2000), provenire, per quanto possibile, da colture biologiche.

Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

Eventuali modificazioni alle normative citate nel presente documento, intervenute dopo la redazione dello stesso, si intendono tutte richiamate. In particolare, visti i regolamenti CE 178/2002 e 852, 853 e 854/2004, come attualmente vigenti per le successive modifiche ed integrazioni, si precisa che le ditte fornitrici dovranno essere in regola secondo dette normative comunitarie, in via di recepimento, e successive integrazioni e/o modifiche.

### **Prodotti biologici**

In base al Regolamento CEE 2092/1991, CE 1073/2000 e successive modifiche, e al D.Lgs. n.220 del 17.03.1995, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali prodotti, siano essi vegetali non trasformati o prodotti composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale, devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- ↪ dati che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
- ↪ che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- ↪ menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti, rimane valido quanto stabilito dai Regolamenti CEE specifici.

### **Prodotti a denominazione di origine controllata D.O.P.**

Secondo il Regolamento CEE 2081/92 del 14.07.1992 è il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese le cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.

Sono richiesti: a) garanzia di un ente terzo, b) approvazione della Comunità Europea.

### **Prodotti a indicazione geografica protetta I.G.P.**

Secondo il Regolamento CEE 2081/92 del 14.07.1992 è il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione, e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga nell'area geografica delimitata.

Sono richiesti: a) garanzia di un ente terzo, b) approvazione della Comunità Europea.

### **Etichettatura**

L'etichettatura di tutti prodotti deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. n.109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Confezionamento**

I contenitori non devono presentare difetti, come bombature, ammaccature, tagli, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla L. n.283 del 30.04.1962 e D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni;

Le confezioni, con banda stagnata elettrolitica, deve rispondente ai requisiti della vigente legislazione.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L. n.283 del 30.04.1962, dal D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si fa riferimento al D.M. 18.02.1984, al D.P.R. n.777 del 23.08.1982 ed al D.M. n.108 del 25.01.1992.

### **Altri prodotti**

Oltre ai prodotti sotto specificati, l'Amministrazione appaltante potrà, nel corso della fornitura, richiedere altre tipologie di derrate per la preparazione di piatti che verranno inseriti sia nei menù scolastici che in quelli delle case di riposo.

I nuovi prodotti dovranno essere sempre rispondenti alla disposizioni normative in vigore.

## INDICE

	pag.
Aceto di vino: bianco, rosso	4
Acqua minerale	4
Baccalà salato	4
Birra	5
Biscotti secchi	5
Caffè	5
Camomilla	5
Carni bovine e suine	5
Carni avicole	7
Carni di coniglio	7
Carni sottovuoto	8
Cioccolato	8
Crackers – Fette biscottate – Crostini	8
Farina tipo 00	8
Farina di mais	9
Farro decorticato	9
Frutta fresca	9
Frutta sciropata: pesche, pere, ananas, prugne e macedonia di frutta	11
Gelati	12
Gnocchi	12
Grissini	12
Latte	12
Maionese industriale – senape	13
Marmellate, confetture, gelatine e mousse	13
Miele	13
Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso	14
Olii vegetali: olio extravergine di oliva, olio di oliva, olio di semi	14
Olive verdi e nere in salamoia	15
Orzo perlato	15
Ovoprodotti	15
Pane: comune, di grano duro, all'olio, al latte, integrale, pugliese e speciale	16
Pane grattugiato	17
Pasta di semola di grano duro	17
Pasta integrale	17
Pasta per pizza	17
Paste ripiene	18
Paste secche o fresche all'uovo	18
Pepe nero o bianco	18
Pesto	19
Pinoli sgranati	19
Pomodori pelati e assimilabili: doppio concentrato di pomodoro, passata di pomodoro	19
Preparato per brodo e condimenti: estratti per brodo, dadi per brodo	20
Preparato per purè di patate in fiocchi	20
Prodotti a base di carne: prosciutto cotto, mortadella, würstel, prosciutto crudo, coppa, speck, pancetta, bresaola, salami, salciccia, salamele, cotechino.	21
Prodotti a base di latte: yogurt, burro, panna alimentare, dessert (budini), formaggi	22
Prodotti congelati:	28
Prodotti dolciari da forno	29
Prodotti dietetici per l'infanzia	29

Prodotti senza glutine	30
Prodotti surgelati	31
Riso	33
Sale alimentare comune	34
Salmone affumicato – ritagli	34
Semolino	34
Spezie ed aromi (cannella, chiodi di garofano, maggiorana, peperoncino rosso, noce moscata, origano)	34
Stoccafisso	34
Succhi di frutta (pera, mela, pesce, albicocca, ... )	34
Thè	35
Thè deinato	35
Tonno e filetti in scatola: acciughe, sgombro e sardine	35
Uova	36
Verdure fresche	36
Verdure sott'aceto, al naturale e capperi	42
Vino: bianco, rosso	42
Zafferano	43
Zucchero	43

## **Aceto di vino**

L'aceto di vino, sia bianco che rosso, deve:

- ⇒ rispondere ai requisiti dell'art.41 del D.P.R. n.162 del 12.02.1965 (convertito con modificazione nella L. n.739/70);
- ⇒ avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%;
- ⇒ essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, ai sensi della L. n.527/82 è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- ⇒ fermentato con prodotti naturali,
- ⇒ derivare da mosto di vino, bianco per l'aceto bianco e rosso per l'aceto rosso;
- ⇒ possedere una composizione rispondente ai requisiti richiesti dal D.M. 27.03.1986;
- ⇒ essere confezionato in bottiglie da lt.2 o 1 o 0,5 o 0,25, chiuse con tappi corona muniti di dispensatore, munite di etichette contenenti le indicazioni merceologiche del prodotto ivi contenuto, ed i dati della ditta produttrice e di quella imbottigliatrice.

## **Acqua minerale**

L'acqua minerale deve essere:

- ⇒ conforme alla normativa vigente e precisamente:
  - ⇒ per quanto attiene alla classificazione sui referti delle analisi chimiche al R.D. 1265/34;
  - ⇒ per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta al D.M. 01.02.1983;
  - ⇒ per le acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione) al D.M. 17.02.1981;
  - ⇒ C.M. della Sanità n.61 del 09.08.1976;
  - ⇒ in merito alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali al D.L. n.105/92, attuazione della direttiva 80/777 CEE;
  - ⇒ per i criteri delle caratteristiche delle acque minerali naturali al D.M. n.542/92;
  - ⇒ per i metodi di analisi e la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali e delle modalità di prelievo dei relativi campioni al D.M. 13.01.1993;
  - ⇒ Circ. Min. n.17 del 13.09.1991 ;
  - ⇒ Circ. Min. n.19 del 12.05.1993;
- ⇒ oligominerale, naturale e gasata, ovvero avente un residuo fisso inferiore a 200 mg./lt.;
- ⇒ fornita in bottiglie da 1,5 lt. e da ½ lt., in PET, con etichetta contenente l'indicazione della data di imbottigliamento e di tutto quanto richiesto dalla normativa in vigore.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

## **Baccalà salato**

Il prodotto deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione. Il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%.

Deve avere:

- ⇒ salagione uniforme;
- ⇒ cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- ⇒ tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole, anche se penetrante;
- ⇒ spessore della parte muscolare di almeno cm.2.

Deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco.

Non deve contenere additivi non consentiti dal D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni.

## **Birra**

Il prodotto viene definito dalla L.n.1354 del 16.08.1962 e dal D.P.R. n.1498 del 30.12.1970.

La birra, nazionale o estera, deve essere:

- ⇒ con contenuto di anidride solforosa inferiore a 20 mg/lit;
- ⇒ in possesso, all'esame organolettico, delle caratteristiche tipiche quali colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma;
- ⇒ di gradazione alcolica inferiore a 5%;
- ⇒ confezionata in lattine da cl. 33, con apertura a strappo, riportante in etichetta tutti i dati merceologici del prodotto e le indicazioni della ditta imbottigliatrice.

## **Biscotti secchi**

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

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

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

## **Caffè**

Il caffè deve:

- ⇒ corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 16.02.1973 n.470;
- ⇒ presentare chicchi omogenei, non contenere impurità ed essere esente da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni;
- ⇒ essere stato prodotto senza l'utilizzo di sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria, ...;
- ⇒ essere torrefatto in grani o macinato, miscelato delle seguenti qualità: Santos extra prima, Colombia c/o Costarica e Kenia oppure partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o robusta) e Liberica
- ⇒ al momento della fornitura, essere indicato le percentuali riferite a ciascuna delle specie presenti nella miscela.

## **Camomilla**

Deve essere:

- ⇒ di fiore, setacciata;
- ⇒ senza aggiunta di sostanze coloranti artificiali o di sostanze minerali o vegetali varie;
- ⇒ confezionata in bustine da gr.1,5, in cui non dovranno essere presenti steli o loro frammenti.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto ivi contenuto, composto da fiori interi o parte di essi, non deve essere attaccato da parassiti.

Sulla confezione dovrà essere specificato il tipo, la ditta produttrice, lo stabilimento di confezionamento, l'anno di produzione e la data di scadenza.

## **Carni bovine e suine**

Le carni bovine e suine, di provenienza comunitaria, devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D. Lgs. 286/94), e riportare i prescritti bolli sanitari;
- ⇒ essere già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;

- ⇒ riportare sull'etichetta la data di confezionamento, il numero di lotto così come indicato sul D.D.T. ed eventualmente la data di macellazione in modo che sia verificabile il periodo di frollatura,;
- ⇒ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i +3°C per le frattaglie;
- ⇒ non si accettano, per alcun motivo, forniture di carni congelate;
- ⇒ nella scheda tecnica, indicare le caratteristiche dei tagli (es. percentuali di grasso, diametri trasversali).

Le carni di bovino adulto, vitellone maschio o femmina, devono:

- ⇒ essere prodotte e commercializzate ai sensi della L.R. n.35/88 della Regione Piemonte (certificato di garanzia di produzione di carne bovina);
- ⇒ ai fini della prevenzione dalle Encefalopatie Spongiformi trasmissibili, essere state prodotte, macellate e sezionate nel rispetto delle L. 19.01.2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- ⇒ essere prive di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e che possono nuocere alla salute umana, come definito dalle Direttive 86/469/CEE del 16.09.1986;
- ⇒ provenire da carcasse appartenenti almeno alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
  - ↳ categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o E (carcasse di altri animali femmine);
  - ↳ conformazione: U (ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante);
  - ↳ 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- ⇒ essere certificate per ogni consegna da un punteggiatore abilitato, secondo la normativa vigente;
- ⇒ essere dotate di codice di riferimento, per risalire al numero auricolare del bovino al quale/ai quali appartengano le carni fornite.

Il documento di trasporto deve recare indicazioni relative al lotto di appartenenza delle carni fornite, al fine di avere corrispondenza tra documentazione e carni consegnate.

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- ⇒ un numero o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- ⇒ il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- ⇒ lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;
- ⇒ lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale;
- ⇒ gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;
- ⇒ tutto quanto previsto inoltre dal Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche e/o integrazioni.

I tagli da utilizzare dovranno essere i seguenti:

- ↳ arrosto: noce, fesa e magatello;
- ↳ spezzatino: reale, tagli della spalla;
- ↳ bollito: sottofesa, tagli della spalla no muscolo;
- ↳ brasato: sottofesa, tagli della spalla no muscolo;
- ↳ hamburger, polpette: reale
- ↳ milanese, scaloppine: noce, scamone;
- ↳ roast-beef: scamone;
- ↳ bistecche: controfiletto;
- ↳ vitello tonnato: girello di coscia;
- ↳ carne trita: reale;

così come identificati nella specifica tabella allegata al capitolato speciale.

Le carni suine, devono:

- ⇒ provenire da suini magroni, e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.L. 286/94 e del D.M. 23.11.1995;
- ⇒ presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- ⇒ essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e D.M. 23.11.1995.

I tagli da utilizzare dovranno essere i seguenti:

- ⇒ cotolette con osso, braciolo: lombo;
- ⇒ arrosti: lonza;

### **Carni avicole**

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 495/97),
- ⇒ se commercializzate già disossate (petti e cosce di pollo e fesa di tacchino) essere confezionate,
- ⇒ se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (“pollo a busto”), non sono ammesse le carcasse parzialmente eviscerate (“pollo tradizionale”),
- ⇒ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- ⇒ riportare in etichetta tutto quanto previsto dall’O.M. 26.08.2004 Min.Salute.

I polli devono:

- ⇒ provenire da macelli italiani e/o comunitari,
- ⇒ essere forniti entro 48 ore dalla data di macellazione,
- ⇒ essere del peso di circa 1000 gr. l’uno,
- ⇒ appartenere alla classe A ed essere contrassegnati dal bollino previsto dalla normativa vigente,
- ⇒ essere freschi, esenti da odori animali e di colorazione giallo-paglierino chiaro, le carni devono essere sode.

I petti di pollo e la fesa di tacchino devono:

- ⇒ appartenere alla classe A,
- ⇒ essere confezionati sottovuoto, da non oltre una settimana,
- ⇒ riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente relative all’etichettatura (consumatore finale), Il confezionamento e l’imballaggio devono comunque rispondere ai requisiti di cui all’ All. I, Cap. XIV del D.P.R. 10.12.1997 n. 495,
- ⇒ le carni devono essere sode, di colore chiaro, prive di ecchimosi, il grasso assente,
- ⇒ essere consegnati racchiusi in apposite vaschette dotate di preincarto oppure in idonee cassette o cestelli di plastica, corrispondenti ai requisiti descritti nella L. 30.04.1962 n.283 e successive modificazioni ed integrazioni.

### **Carni di coniglio**

Le carni di coniglio devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 559/92),
- ⇒ essere di età tra 75 e 95 giorni, e rientrare nella categoria 1.: da 1,150 e 1,350 Kg;
- ⇒ se a carcassa intera, completamente sviscerate, testa senza orecchie, assenza degli arti, sezionati all’articolazione radio-metacarpo e tarso- metatarso; essere in possesso di un sigillo inamovibile riportante il bollo CEE;;
- ⇒ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;

- ⇒ il pH delle carni dopo il raffreddamento deve essere inferiore a 6,2;
- ⇒ le carcasse e le loro porzioni devono essere consegnate per la vendita entro 48 – 72 ore dalla macellazione.

### **Carni sottovuoto**

Le carni sottovuoto devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 309/98);
- ⇒ provenire da stabilimenti dove si procede a costanti autocontrolli previsti dalle sopraccitate normative;
- ⇒ possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finchè la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato per impedire il loro contatto con il liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- ⇒ involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- ⇒ i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa;
- ⇒ riportare in etichetta quanto previsto dalle norme relative all'etichettatura dei prodotti destinati a consumatore finale e dalle norme relative all'etichettatura delle carni bovine di cui al Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche e/o integrazioni.

### **Cioccolato**

Il prodotto deve essere conforme alla definizione di cui alla L. n.351 del 30.04.1976.

Possedere una percentuale di cacao non inferiore al 40%.

Dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse.

### **Crackers – Fette biscottate - Crostini**

Devono essere:

- ⇒ prodotti in conformità al D.P.R. n.283 del 23.06.1993;
- ⇒ preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, ossia burro, strutto o grassi vegetali, possibilmente senza sale aggiunto e non devono essere presenti coloranti artificiali;
- ⇒ privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla L.580/65 e D.M. 31.03.1965;
- ⇒ freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- ⇒ con un tenore di umidità, per crackers e fette biscottate non superiore al 7%, con tolleranza del 2% in valore assoluto, e per crostini non superiore al 10%, con tolleranza del 2% in peso;
- ⇒ preconfezionati, con indicato chiaramente la data di scadenza e tutti i dati richiesti dalla normativa in vigore, in monorazioni da gr.15 o da gr.30;

### **Farina tipo 00**

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. n.580/67, titolo II art.7, e successive modifiche ai sensi del D.P.R. n.187 del 09.02.2001.

La farina non deve contenere imbiancamenti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, ai sensi della L. n.580/67, del D.P.R. n.187/01 e successive modificazioni.

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

### **Farina di mais**

Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere infestanti, parassiti animali, muffe, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture.

### **Farro decorticato**

Il prodotto deve:

- ⇒ rispondere ai requisiti della L. n.580/67, sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari;
- ⇒ essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico.

### **Frutta fresca**

La frutta fornita dovrà essere classificata di prima categoria, ossia di buona qualità, secondo le qualifiche di selezione per l'esportazione, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata, e rispettare in toto la normativa vigente, in particolare quanto disposto nell' O.M. del 18.07.1990 pubblicata sulla G.U. n. 57 del 30.08.1990.

Sulle etichette dovranno essere indicate le informazioni obbligatorie previste dai Regolamenti CE 1035/72, 2200/96 e 1148/01.

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto e varietà, della qualità, della calibratura, della tara e della provenienza.

Detti prodotti sono così classificati:

- pomacee           ⇒     mele, pere, cotogne
- drupacee         ⇒     pesche, albicocche, prugne, susine, ciliegie
- agrumi           ⇒     arance, limoni, cedri, mandarini, clementine, pompelmi
- uva
- banane
- frutta minore   ⇒     angurie, fichi, fragole, kaki, kiwi, meloni
- frutta secca     ⇒     castagne, noci, mandorle, nocciole

Le caratteristiche qualitative e generali che devono possedere sono:

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- b) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- c) essere sana, senza lesioni, ammaccature;
- d) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazione richieste;
- e) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non

cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo o alla grandine;

- f) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti, e non essere stati trattati con radiazioni ionizzanti;
- g) non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- h) essere omogenei ed uniformi;
- i) avere la calibratura e la grammatura proprie della categoria richiesta.

Le partite in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione ed essere di pezzatura uniforme.

Viene esclusa dalla fornitura la frutta che:

- ⇒ presenti traccia di appassimento, alterazione e fermentazione, incipienti o guasti prodotti da insetti, dalle loro larve, da parassiti animali e vegetali;
- ⇒ sia affetta da marciume o che presenti alterazioni tali da renderla inadatta al consumo;
- ⇒ abbia subito conservazione eccessiva e che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate dovranno possedere i requisiti particolari delle singole classi:

- ⇒ pomacee - potranno presentare solo leggeri difetti di forma e colorazione, il peduncolo può essere danneggiato ma deve essere in ogni caso presente, sono ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato o siano di una lunghezza non superiore a 2 centimetri. Le **pere** non possono essere grumose. Il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. ed in ogni caso, non superare i 180 gr.;
- ⇒ drupacee - potranno presentare solo leggeri difetti di forma e colorazione, sono ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi 0.5 centimetri quadrati. Le **pesche** aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse, il peso non dovrà superare i 180 gr. a pezzo, inoltre la polpa, così come per le albicocche, dovrà essere priva di deterioramenti. Le **susine** dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Le **ciliegie** dovranno essere munite di peduncolo, salvo per le varietà in cui questo si stacca naturalmente e per quelle acide che sono presentate senza peduncolo;
- ⇒ agrumi - dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento, privi dall'inizio di "asciutto" all'interno; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, distaccata dagli spicchi o deformata; non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. Il contenuto minimo di succo dovrà essere: **limoni** verdelli e primofiore 20%, altri limoni 25%, **mandarini** 33%, **clementine** 40%, **arance** tarocco 30%, arance Washington navel 33%, altre arance 35%;
- ⇒ uva - i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina. Gli acini possono presentare lievi difetti di forma e colorazioni, che non pregiudichino l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto;
- ⇒ banane - devono presentare la forma tipica con picciolo integro, lo sviluppo e la colorazione gialla tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Potranno presentare solo lievi difetti di forma e colorazione, che

non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità e la conservazione del prodotto;

↪ frutta minore - la polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione da parassiti vegetali, animali o da virus. Le **angurie** devono presentare buccia integra, senza spacchi. Le **fragole** potranno presentare solo leggeri difetti di forma, viene ammessa la presenza di una piccola zona biancastra, e potranno essere meno omogenee per quanto riguarda le dimensioni. Esse devono essere provviste del calice e di un breve peduncolo verde e non disseccato, fornite fresche, non lavate, pulite e prive di terra. I **kaki** devono presentare buccia integra e calice ben inserito. I **kiwi** potranno presentare solo lievi difetti di forma (escluse protuberanze o malformazioni e frutti doppi o multipli), colorazione, superficiale della buccia ed un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Essi devono essere sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua, sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (Per rispettare questa disposizione, al momento del raccolto, i frutti devono aver raggiunto un grado di maturazione, constatato mediante il test di Brix, di almeno il 6,2%). I **meloni** potranno presentare solo leggeri difetti di forma, colorazione, (non è considerato un difetto, una colorazione pallida della parte della buccia del frutto), della buccia dovuti a strofinamento e alle manipolazioni e lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo che non raggiungano la polpa.

Il tipo di frutta di stagione, che l'appaltatore deve consegnare, verrà concordato, preventivamente, con i responsabili della stazione appaltante; sempre a discrezione della stazione appaltante potrà essere fornita frutta essiccata.

La frutta essiccata dovrà pervenire in confezioni sigillate, tagliata a fette od a rondelle, al naturale, potrà essere eventualmente sbiancata con E220; la resa di 100 gr. di prodotto essiccato dovrà corrispondere a 1000 gr. di prodotto fresco.

### **Frutta sciropata**

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto, immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Le **pesche sciropate** devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ↪ polpa gialla e consistente;
- ↪ ammezzate;
- ↪ senza epicarpo;
- ↪ denocciolate.

Le **pere sciropate** devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ↪ polpa consistente;
- ↪ senza epicarpo;
- ↪ detorsolate;
- ↪ depicciolate.

L'**ananas sciropato** deve presentare le seguenti caratteristiche:

- ↪ completamente decorticato;

⇒ privo del nucleo centrale.

Le **prugne sciroppate** si devono presentare intere e con nocciolo.

La **macedonia di frutta** deve presentare un peso sgocciolato non inferiore al 57% del peso totale.

### **Gelati**

I gelati forniti devono:

- ⇒ rispondere alle caratteristiche previste dalla L. n. 283 del 30.04.1962 ed alle modifiche ad essa apportate;
- ⇒ risultare conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 54/1997 e successive modifiche e/o integrazioni;
- ⇒ essere preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. 06.03.1975 e successive modifiche;
- ⇒ oltre alle disposizioni del D.M. 06.03.1975 per la fabbricazione dei gelati, essere prodotti con l'impiego delle materie prime elencate nella G.U.E. del 11.10.1970
- ⇒ essere trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26.03.1980 n. 327;
- ⇒ essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- ⇒ essere forniti in confezioni originali sia pluridose che monodose.

### **Gnocchi**

Devono essere:

- ⇒ preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni tali da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- ⇒ preparati con almeno l'80% di patate;
- ⇒ esenti da odori e sapori anomali, dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- ⇒ senza additivi alimentari aggiunti.

### **Grissini**

I grissini forniti devono:

- ⇒ rispondere ai requisiti previsti dalla L. n.580 del 04.07.1967;
- ⇒ essere preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale;
- ⇒ se di tipo "speciale", il contenuto di grassi del prodotto finito non deve essere inferiore al 4,5% riferito al secco;
- ⇒ non essere presenti coloranti artificiali;
- ⇒ essere preconfezionati in piccole unità, per un peso di circa gr.15-25, con indicato sulla confezione gli ingredienti a norma di legge e la data di scadenza.

### **Latte**

Il latte, di provenienza nazionale, deve:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R.. 54/97);
- ⇒ rispondere ai requisiti microbiologici di composizione di cui al D.M. n.185 del 09.05.91;
- ⇒ essere di alta qualità se fresco, pastorizzato intero o parzialmente scremato, ed avere, oltre il giorno di consegna, due giorni di validità;

- ⇒ se fornito parzialmente scremato o UHT o HD possedere i requisiti microbiologici e di composizioni previsti dal D.P.R. 54/97 (il latte UHT è utilizzato esclusivamente per preparazioni di cucina;)
- ⇒ essere confezionato in recipienti da 1 lt., da ½ lt., o da 200 ml, conformi alla normativa vigenti.

### **Maionese industriale - senape**

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiotiche.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31.03.1965 e s.m..

### **Marmellate, confetture, gelatine e mousse**

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n.401 del 08.06.1982, artt. 2 e 3.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- ⇒ caramellizzazione e/o cristallizzazione degli zuccheri;
- ⇒ sineresi;
- ⇒ sapori estranei;
- ⇒ ammuffimenti;
- ⇒ presenza di materiali estranei.

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

Le **marmellate** devono:

- ⇒ essere prodotte con un minimo di frutta del 35%,
- ⇒ presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- ⇒ essere assortita nei gusti: albicocca, ciliegia, pesca, prugna, fragola, ecc.
- ⇒ presentarsi in ottimo stato di conservazione,
- ⇒ essere in confezione alberghiera monodose da gr.25, sigillata, con indicata chiaramente la data di scadenza ed i dati della ditta produttrice.

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

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

La **polpa tipo mousse** deve:

- ⇒ presentarsi con una massa omogenea;
- ⇒ essere anche del tipo senza zucchero;
- ⇒ avere, eventualmente, come solo conservante l'acido ascorbico;
- ⇒ essere in confezione monorazione da gr. 100/120;
- ⇒ essere assortita nei gusti: mela, pera, banana, pesca, ecc..

### **Miele**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. n.753 del 12.10.1982 e suoi aggiornamenti.

Un miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria deve essere commercializzato con denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria, oltre alle altre indicazioni previste.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- ⇒ presentare sapore ed odore estranei;
- ⇒ avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- ⇒ essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- ⇒ presentare acidità modificata artificialmente;
- ⇒ essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art.11 della L. n.283 del 30.04.1962 e del D.M. 21.03.1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- ⇒ denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto (L.753/82);
- ⇒ quantità netta o nominale;
- ⇒ nome o ragione sociale e indirizzo o sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- ⇒ dicitura di identificazione del lotto.

Per miele vergine integrale si intende il prodotto di origine comunitaria non sottoposto a trattamenti termici ed in possesso delle caratteristiche stabilite dalla legge.

### **Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso**

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono:

- ⇒ corrispondere alle specie botaniche ed alle cultivar dichiarate in etichetta;
- ⇒ essere immersi nel liquido di governo o olio di semi.

Il prodotto non deve:

- ⇒ avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- ⇒ essere spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

### **Oli vegetali**

Devono essere:

- ⇒ preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minore permanenza possibile dell'olio residuo;
- ⇒ rappresentati dalle seguenti categorie: olio extravergine di oliva di produzione nazionale, olio di semi di arachide o di mais.

L'**olio extravergine di oliva**, denominazione in vigore dal 01.01.1991, D.M. n.509/87, deve:

- ⇒ avere acidità espressa in acido oleico inferiore all'1%, senza tolleranza alcuna;
- ⇒ in caso di richiesta, essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto di acidità ed al numero di perossidi, al fine di poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione;
- ⇒ per il condimento di verdure crude in insalata, essere fornito in bustine monodose da gr.15 con o senza aceto di vino.

Gli **oli di semi** devono:

- ⇒ rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla legge, R.D.L. n.2033;
- ⇒ in ogni caso, derivare dalla lavorazione di un unico seme;

⇒ essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non dovranno rivelare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc. ne contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione;

⇒ presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%;

La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti, deve essere stata effettuata a norma dell'art.3 della L. n.35 del 27.01.1968.

In caso di richiesta, deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

L'**olio di semi di arachide** deve, inoltre, essere di colore giallo molto chiaro, di odore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le seguenti caratteristiche chimico fisiche:

↺ numero di saponificazione: 188 – 195;

↺ numero di jodio, secondo il metodo di Wijs: 85 – 108;

↺ punto di solidificazione dei grassi: -5 C;

↺ indice di rifrazione a 25 C.: 1,4680 - 1,4760;

↺ peso specifico a 15,5 C.: 0,916 - 0,921;

↺ punto di fusione degli acidi grassi: 26 - 36 C.;

↺ titolo (punto di solidificazione degli acidi grassi): 26 – 32;

↺ insaponificazione in etere etilico: max. 1,0%.

### **Olive verdi e nere in salamoia**

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più intatto possibile, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

### **Orzo perlato**

L'orzo in grani deve:

⇒ rispondere ai requisiti della L. n.580/67, sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari;

⇒ avere granella uniforme, integra e pulita;

⇒ non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali;

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

### **Ovoprodotti**

Gli ovoprodotti di provenienza italiana devono:

⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 65/93),

⇒ essere forniti pastorizzati;

⇒ devono rispettare i criteri igienico - sanitari di produzione e commercializzazione previsti dalla vigente normativa;

⇒ essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per i prodotti refrigerati;

⇒ essere stati trasportati con veicoli, o contenitori, attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto;

⇒ essere in confezioni riportanti le prescritte indicazioni in etichetta (consumatore finale) di origine italiana.

## Pane

Si richiede la conformità alla L. n.580 del 04.07.1967 ed al D.P.R. n.502/98

Il pane fornito deve essere fresco e completamente cotto, a lievitazione naturale, prodotto con l'impiego di:

- ↪ se **comune**, farina di grano tenero di tipo 00;
- ↪ se **di grano duro**, semola o semolato di grano duro, nel caso viene anche denominato “pane di semola” o “pane semolato”;
- ↪ se **all'olio**, con aggiunta di olii di oliva, escluso quello di sansa di olio rettificato, nel caso deve contenere non meno del 4,5% di sostanze grasse totali riferite a sostanza secca;
- ↪ se **al latte**, con aggiunta di latte e/o polvere di latte, nel caso che vengano aggiunti altri ingredienti, questi devono essere dichiarati in ordine decrescente in quantità riferita al peso;
- ↪ se **integrale**, con farine integrali;
- ↪ se **pugliese**, con farine 0, 00 e rimacinato di grano duro;
- ↪ se **speciale**, con dichiarato il tipo di ingrediente impiegato, che deve rientrare tra quelli citati all'art.20 della L. n.580/67.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa, glutine o sostanze azotate previste dalla L. n.580/67 art.9, e non dovranno essere trattate con sostanze sbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Devono essere assenti muffe e/o parassiti.

Il contenuto di umidità massimo tollerato è quello previsto dalla L. n.580/67, art.16, e precisamente: per pezzature fino a 70 gr. il 29%, da 100 a 250 gr. il 31%, e da 1.000 gr. il 40%.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera.

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

- ↪ crosta friabile, omogenea, croccante di colore dorato;
- ↪ mollica, di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, priva di cavità o caverne, elastica, morbida ma non collosa, non si dovrà impastare alla masticazione o sotto pressione delle dita;
- ↪ volume leggero;
- ↪ alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica,
- ↪ sapore caratteristico e gradevole;
- ↪ il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- ↪ la lievitazione deve essere naturale e non deve presentare bruciature alla superficie.

Sarà rifiutato il pane che non corrisponde ai requisiti su indicati, nonché quello avariato, per presenza di batteri e muffe, parassiti vegetali ed animali di qualsiasi specie; e quello che risulta fabbricato con farine o miscele di farine, o altri generi diversi da quanto disposto dalle leggi citate

La fornitura deve essere garantita o in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti, come da D.M. 21.03.1973 e modificazioni del D.M. 25.06.1981, o in recipienti lavabili e muniti di copertura chiusa, come da L. n.580/67 art.26.

Nel caso si tratti di pane speciale, ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalla L. n.580/67, art. n.20.

Il pane fornito, di pezzatura non inferiore a gr.50, deve essere singolarmente preconfezionato con polietilene neutro microforato.

### **Pane grattugiato**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla della L. n.580 del 04.07.1967.

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

Deve rispondere alle modalità e requisiti di composizione e acidità, riportate nella L.580/67, titolo IV artt. 28 e 29, e successive modificazioni presenti nella L. n.440/1971 e nel D.P.R. n.187 del 09.02.2001.

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.

Non deve avere odore di stantio, di muffa, sapore acido, o comunque sgradevole, e non deve presentarsi alterata, avariata, colorata artificialmente; quando fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

La pasta di semola di grano duro deve avere le seguenti caratteristiche:

- ↪ acqua: max. 12,50%,
- ↪ acidità in grado massimo su 100 parti di sostanza secca: massimo 4,
- ↪ ceneri, su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,70 - massimo 0,90,
- ↪ cellulosa su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,20 - massimo. 0,45
- ↪ sostanze azotate su 100 parti di sostanza secca: minimo 10,50,

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

Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura e la resa (aumento di peso con la cottura).

### **Pasta integrale**

Deve rispondere ai requisiti della L.580/67, e successive modificazioni ai sensi del D.P.R. n.187 del 09.02.2001. In particolare deve essere costituita da:

- ↪ farina integrale;
- ↪ cellulosa max 1.60%;
- ↪ glutine secco min 10%;
- ↪ cenerei max 1.40%;
- ↪ antiossidante (acido ascorbico);

E' accettata anche la seguente composizione:

- ↪ semola di grano duro;
- ↪ cruschetto di grano;
- ↪ cellulosa microcristallina;
- ↪ antiossidante (acido ascorbico);

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

### **Pasta per pizza**

Deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

### **Paste ripiene**

Le paste ripiene, ravioli o tortellini o altra forma, devono:

- ⇒ essere di buona qualità;
- ⇒ risultare indenni da: parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico;
- ⇒ possedere una percentuale di ripieno non inferiore al 28%;
- ⇒ essere preferibilmente confezionate sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- ⇒ essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a +75°C per 30» o stabilizzate con trattamento di essiccazione;
- ⇒ se sottoposte a trattamento di essiccazione, con umidità residua non superiore al 12,5%;
- ⇒ nel caso di paste fresche, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;

Le paste farcite a base di carne devono:

- ⇒ essere preparate in uno stabilimento in possesso di bollo CEE;
- ⇒ essere in possesso di scheda tecnica, con chiara identificazione del rapporto tra pasta e ripieno, in cui si certifichi la provenienza delle carni.

### **Paste secche o fresche all'uovo**

Le paste alimentari secche o fresche all'uovo, con o senza ripieno, prodotte ai sensi della L. n.580/67, devono essere prive di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

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

Potranno essere consegnate paste speciali, secche o fresche, per aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati.

Le paste alimentari secche devono:

- ⇒ essere consegnate essiccate ed in perfetto stato di conservazione;
- ⇒ avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea;
- ⇒ non presentarsi frantumata, alterata ed avariata, e se rimossa, non lasciare cadere polvere o farina.

Le paste alimentari fresche, con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

La consegna della pasta fresca deve avvenire il giorno stesso del consumo, entro le ore 09.00.

Le paste alimentari devono essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, da kg.5, su cui deve essere riportato, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione dei termini di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della L. 04.07.1967 n. 580, è tollerata una differenza massima del 2%;

### **Pepe nero o bianco**

Il prodotto deve presentare il tipico aroma, in particolare:

- ⇒ se in grani, questi devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie;
- ⇒ se in polvere, deve presentarsi senza grumi, grani interi o altri corpi estranei.

L'aggiunta al pepe di altri prodotti, aventi le stesse caratteristiche, deve essere dichiarata, art.9 L. n.283 del 30.04.1962.

## **Pesto**

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inaridimento.  
Deve presentare buone caratteristiche macrobiotiche.

## **Pinoli sgusciati**

Il prodotto deve:

- ⇒ presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- ⇒ essere di colore bianco ed avere consistenza carnosa;
- ⇒ non essere soggetto ad attacchi parassitari o funginei.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

## **Pomodori pelati e assimilabili**

I **pomodori pelati** in scatola devono:

- ⇒ rispondere ai requisiti di qualità stabiliti dal D.P.R. 11.04.1975 n.428,
- ⇒ essere di tipo lungo, privi della buccia, ottenuti da frutto sano, fresco, maturo e ben lavato che presentino i seguenti requisiti minimi: colore rosso caratteristico dei pomodoro maturo, odore e sapore caratteristici,
- ⇒ non presentare odori o sapori estranei, o alterazioni di natura parassitaria, di larve di parassiti, di macchie necrotiche, di qualunque dimensione interessanti la polpa, di marciumi interni lungo l'asse stilare,
- ⇒ inoltre, non presentare, in misura sensibile, maculature di altra natura (parti depigmentate residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento interessanti la superficie del frutto), ed i frutti interi, o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma od il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato,

Il peso del prodotto sgocciolato, non deve essere inferiore al 60% del peso netto, ed il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

L'eventuale percentuale di cloruro di sodio aggiunta non deve essere superiore al 20% su residuo secco. Viene consentita altresì l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente un residuo secco non inferiore all'8%, o semiconcentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale, non sia inferiore al 6%.

Il prodotto denominato "**doppio concentrato di pomodoro**" deve:

- ⇒ a norma del D.P.R. 11.04.1975 n. 428, essere costituito da succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione;
- ⇒ avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 28%;
- ⇒ possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano, maturo, assenza di odori e sapori estranei; assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- ⇒ avere un rapporto zuccheri (percentuale in acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42 (non inferiore a 40 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8,5);
- ⇒ avere un rapporto acidità (percentuale in acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato) non superiore a 9,5 (non superiore a 10, qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 44);
- ⇒ avere un'acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,40% del residuo secco, al netto di sale aggiunto;
- ⇒ avere un'impurità minerali in misura non superiore al 0,10% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;

Viene consentita l'aggiunta di cloruro di sodio in misura tale che la percentuale di cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 10% del residuo secco.

Il prodotto denominato “**passata di pomodoro**” deve:

- ⇒ essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti da malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore di pomodoro maturo, non devono contenere bucce e semi;
- ⇒ essere di tipo biologico;
- ⇒ avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 6%;

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R. n.327 del 26.03.1980, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 Kg..

### **Preparati per brodo e condimenti**

I preparati per brodo con estratto di carne devono:

- ⇒ se in forniti in pasta, corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla L. n.836 del 06.10.1950, concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini, così come regolamentati dal D.P.R. n.567 del 30.5.1953, e successive modifiche ed integrazioni;
- ⇒ avere la seguente composizione:
  - ⇒ estratto di carne bovina: non meno del 5%;
  - ⇒ grasso alimentare vegetale idrogenato: non più del 20%;
  - ⇒ glutammato monosodico: 10 - 20%;
  - ⇒ cloruro di sodio: 40 - 50%;
  - ⇒ residuo secco a 100°: non inferiore al 92%;
  - ⇒ estratto per brodo, estratto di lievito, verdure, formaggi, aromi e zuccheri: in giusta proporzione, quanto basta a raggiungere il 100%;
- ⇒ essere in confezioni riportanti tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n.567/53 art.19.

Gli **estratti per brodo** vegetali devono essere ottenuti per idrolisi delle specifiche proteine e devono possedere le caratteristiche di composizione previste dalla L. n.836/50.

I **dadi per brodo**, o condimenti, possono essere a forma di cubi, o altra forma o granulato in polvere.

Devono essere ottenuti per essiccamento degli estratti e possono contenere, senza sostanze aggiunte, grasso, sale, sostanze aromatizzanti e droghe alimentari.

Le caratteristiche minime, previste dal D.P.R. n.567/53, sono:

- ⇒ residuo secco a 100° C: non inferiore al 95% su SS;
- ⇒ cloruro sodico totale del cloro presente: non superiore al 60% su SS;
- ⇒ grasso: non superiore al 5% su SS;
- ⇒ sostanze insolubili in acqua ed etere etilico: non superiori a 1% su SS;
- ⇒ estratto esente d'acqua, cloruro sodico, grasso e sostanze insolubili q.b. per arrivare a 100 g..

### **Preparato per purè di patate in fiocchi**

Per le tecniche di produzione e gli additivi aggiunti si fa riferimento alla L. 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni.

Il preparato deve presentarsi in fiocchi, regolari, omogenei, con scarsa presenza di particelle allo stato di sfarinato, senza fiocchi bruciati o manifestazioni di invecchiamento. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni idonee alla protezione del prodotto devono essere munite di etichettatura conforme al D.L. 109 del 22.01.1992, così come modificato dal D.L. 25.02.2000.

### **Prodotti a base di carne**

I prodotti a base di carne devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 537/92);
- ⇒ non utilizzare, tassativamente, il budello bovino;
- ⇒ non contenere derivati e/o proteine del latte;
- ⇒ essere conservati a temperatura di refrigerazione.

I prodotti interi cotti (**prosciutto cotto**) devono:

- ⇒ essere ottenuti con masse muscolari integre, la quantità di grasso interstiziale deve essere di referenza bassa;
- ⇒ la fetta, nel piatto, 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;
- ⇒ il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, e non deve essere in eccesso;
- ⇒ l'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 58/62%;
- ⇒ essere prodotti senza aggiunta di amidi, di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche privo delle proteine del latte, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- ⇒ essere in confezioni sottovuoto monodose, prive di liquido in eccesso, o interi con pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ⇒ l'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole.

I prodotti macinati cotti (**mortadella e würstel**) devono:

- ⇒ essere di puro suino;
- ⇒ essere in confezioni sottovuoto, prive di liquido in eccesso, e, per la mortadella, monodose;
- ⇒ non devono presentare scottature, né colature del grasso all'interno.

I prodotti interi stagionati (**prosciutto crudo, coppa, speck, pancetta e bresaola**) devono:

- ⇒ rispettare i tempi minimi di stagionatura (12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa, da tre a sei mesi per lo speck, 60/120 giorni per la pancetta e 30/45 giorni per la bresaola);
- ⇒ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ⇒ possedere un tenore di umidità della parte magra non superiore al 55/58% per il prosciutto crudo, del 56/60% per la coppa, del 29/43% per lo speck e del 58/62% per la bresaola;
- ⇒ il grasso non deve essere presente in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido;

Inoltre:

- ⇒ la pancetta non deve presentare carne o grasso eccessivamente molli;
- ⇒ le confezioni di prosciutto crudo non devono essere ottenute da cosce sottoposte a toelettatura;
- ⇒ la pancetta affumicata dovrà essere fornita già pretagliata a dadini;
- ⇒ il prosciutto crudo fornito dovrà essere di Parma D.O.P. e la Bresaola dovrà avere il marchio I.G.P.

I prodotti macinati stagionati (**salami**) devono:

- ⇒ possedere una maturazione di almeno due mesi,

- ⇒ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge,
- ⇒ possedere un tenore di umidità non superiore al 38%,
- ⇒ il grasso deve essere solo di suino e non superiore al 30/35% dell'impasto,
- ⇒ il prodotto deve presentarsi omogeneo, senza differenze tra la parte esterna e quella interna, e non deve presentare odori o colori anormali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità.

I prodotti macinati freschi (**salsiccia, salamelle, cotechino, ...**) devono:

- ⇒ essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie,
- ⇒ le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%, ed il grasso non deve essere superiore al 30/35%,
- ⇒ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

### **Prodotti a base di latte**

I prodotti a base di latte devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97)

Lo **yogurt** e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- ⇒ possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi, D.P.R. 54/97;
- ⇒ essere stati trasportati da mezzi idonei, con assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n.327/80 artt. 47 e 52;
- ⇒ essere a base di latte intero, fresco pastorizzato;
- ⇒ contenere fermenti lattici vivi che, per lo yogurt, non devono essere inferiori a  $10^8$  per grammo, sia per "streptococcus thermophilus" che per "lactobacillus bulgaricus";
- ⇒ essere privi di additivi e di sostanze conservanti, ai sensi del R.D. n.994 del 09.05.1929;
- ⇒ per lo yogurt il grasso presente sulla sostanza secca dovrà avere i seguenti valori: yogurt bianco 30% circa - yogurt con frutta 18% circa;
- ⇒ essere conservati e trasportati in modo che la temperatura non superi i +4°C;
- ⇒ se biologici, riportare la dicitura "da agricoltura biologica – regime di controllo CE", ed essere ottenuti rispettando tassativamente tutta la normativa vigente in materia;
- ⇒ essere confezionati in mono porzioni da gr.125 ca..

**Il burro** deve:

- ⇒ per modalità di produzione, composizione e qualità merceologica, rispettare le norme della L. n.1526 del 23.12.1956, della L. n.202 del 13.05.1983 e della L. n.142 del 19.02.1992;
- ⇒ essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione;
- ⇒ aver subito un processo di pastorizzazione;
- ⇒ risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve in alcun modo risultare alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- ⇒ deve presentare buone caratteristiche microbiche, in caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/56 ed il buono stato di conservazione;
- ⇒ avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%, per il prodotto destinato al consumo diretto, al 60-62% per quello leggero a ridotto tenore di grasso, ed al 39-41% per il burro a basso tenore di grasso;

- ⇒ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C, come previsto all'art.52 del D.P.R. n.327/80 allegato C; inoltre, i requisiti igienici dei mezzi utilizzati per il trasporto, devono rispettare i parametri di cui agli artt. n.47 e n.48 del D.P.R. n.327/80;
- ⇒ essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore, della ditta destinataria. Il prodotto deve riportare oltre alla denominazione del prodotto relativo anche se è un burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza, e per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza;
- ⇒ essere confezionato in porzioni da gr.250 e gr.500, e a richiesta, essere in confezioni monoporzioni da gr.10, nel caso il contenuto in materia grassa non dovrà essere inferiore all'82%.

La **panna alimentare** per uso cucina deve:

- ⇒ essere conforme a quanto previsto dalle Circolari Ministeriali Sanità n.12 del 18.02.1980 e n.9 del 03.02.1986;
- ⇒ essere prodotta con latte di provenienza nazionale;
- ⇒ rispondere ai requisiti microbiologici di cui al D.P.R. 54/97;
- ⇒ contenere minimo il 20% di grasso;
- ⇒ non devono essere presenti additivi;
- ⇒ essere a lunga conservazione, UHT;
- ⇒ essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- ⇒ essere conservata e trasportata a temperatura non superiore a +4° C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e dal D.M. del 14.02.1984.

I **dessert (budini)** devono:

- ⇒ rispondere ai requisiti microbiologici di cui al D.P.R. 54/97;
- ⇒ non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge;
- ⇒ essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- ⇒ essere fornita in gusti diversi (es.: vaniglia, cioccolato, fior di latte, frutta, ... );
- ⇒ essere in confezioni originali singole da gr.110 minimo.

I **formaggi** vengono così classificati:

- a) freschi (maturazione rapida e pronto consumo): ricotta, mascarpone, formaggi bianchi, petit suisse, caprini di latte vaccino freschi
- b) a pasta molle e maturazione rapida: stracchino, crescenza, robiola, camembert, brie
- c) a pasta molle e maturazione media: italico, gorgonzola, taleggio, roquefort
- d) a pasta filata a maturazione rapida: mozzarella, scamorza, provola
- e) a pasta filata a maturazione media: caciocavallo, provolone
- f) a pasta filata non cotta, maturazione media: cheddar, edam
- g) a pasta dura semicotta pressata, maturazione media: fontina, fontal, formaggi da tavola
- h) a pasta dura cotta pressata, maturazione lenta: pecorino, emmental, emmenthal svizzero, sbrinz, gruyère, asiago, grana

I formaggi ai punti a), b) ed h), devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n.2033/25 e successive modifiche.

Le caratteristiche qualitative e merceologiche che devono possedere sono:

- a) freschi - **tipo caprino**
  - ⇒ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
  - ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 50% su S.S.;
  - ⇒ devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
  - ⇒ non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;

↪ devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. n.322/80 di materiale idoneo, D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni;

**- ricotta**

- ↪ deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- ↪ non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- ↪ deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.03.1973 e successive modifiche;
- ↪ le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche sul tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ...;

b) a pasta molle - **crescenza e/o stracchino**

- ↪ essere prodotta da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 50% su S.S.;
- ↪ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- ↪ stagionatura 10-20 gg.;
- ↪ in confezioni sigillate;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ forma: parallelepipedo;
  - ↪ pasta: compatta e non eccessivamente molle, morbida, burrosa e priva di occhiatura;
  - ↪ crosta: inesistente;
  - ↪ sapore: dolce;

**- brie**

- ↪ essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- ↪ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- ↪ non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- ↪ in confezioni sigillate;
- ↪ provenire da stabilimenti riconosciuti in ambito CEE;

**- robiola**

- ↪ essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 50% su S.S.;
- ↪ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- ↪ deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- ↪ non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- ↪ in confezioni sigillate;

c) a pasta molle - **gorgonzola dolce/piccante**

- ↪ formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.1965;
- ↪ essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 48% su S.S.;
- ↪ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- ↪ deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde o tipo dolce a muffa grigia;
- ↪ deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- ↪ stagionatura: 2-3 mesi;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ forma: cilindrica;

- ↪ pasta: unita e screziata (erborinata), deve avere aspetto compatto e non troppo molle;
- ↪ crosta: ruvida e rossiccia;
- ↪ sapore: leggermente piccante, caratteristico;

**- italic**

- ↪ essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 48-60% su S.S.;
- ↪ stagionatura: gg. 30 circa;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ pasta: molle, compatta e senza occhiature, bianca e butirrosa;
  - ↪ crosta: sottile;
  - ↪ sapore: dolce e fondente;

**- taleggio**

- ↪ formaggio tipico D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 e D.P.R. 15.9.1998;
- ↪ essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 48% su S.S.;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ forma: paralielepipeda quadrangolare, scalzo diritto con facce piene;
  - ↪ pasta: unita, colore da bianco a paglierino;
  - ↪ crosta: crosta sottile, morbida e rosata;
  - ↪ sapore: caratteristico leggermente aromatico;
- ↪ il prodotto dovrà essere DOP;

d) a pasta filata – **mozzarella**

- ↪ essere prodotta da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 44% su S.S.;
- ↪ la pasta deve essere compatta, morbida, con struttura caratteristica a foglie;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ forma: tondeggiante od ovoidale;
  - ↪ pasta: colore bianco-paglierino senza occhiature;
  - ↪ consistenza: elastica e morbida, con superficie liscia, lucida;
  - ↪ crosta: assente;
  - ↪ sapore: leggermente acidulo;

e) a pasta filata - **provolone**

- ↪ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 45%;
- ↪ essere mature e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- ↪ stagionatura 2-9 mesi;

g) a pasta dura - **fontal o formaggi da tavola**

- ↪ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 45% su S.S.;
- ↪ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- ↪ devono essere maturi e riportare le dichiarazioni dovute relative al tempo di stagionatura;
- ↪ la denominazione “Fontina” è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30.10.1955;
- ↪ stagionatura 2-6 mesi;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ forma: cilindrica;
  - ↪ pasta: elastica, color paglierino uniforme;
  - ↪ consistenza: pastosa, elastica e morbida;
  - ↪ occhiatura: sparsa e rada;

- ↪ crosta: compatta, elastica, colore giallo scuro, sottile dello spessore di circa 2 mm.;
- ↪ sapore: dolce, delicato, caratteristico;

**- montasio**

- ↪ formaggio a denominazione d'origine D.P.R. 10.03.1986;
- ↪ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 40% su S.S.;
- ↪ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;

**h) a pasta dura – grana padano e parmigiano reggiano**

- ↪ formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.55 e D.P.R. 26.01.87;
- ↪ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 32% su S.S.;
- ↪ la pasta deve essere di 1^ scelta e a lenta maturazione;
- ↪ stagionatura non inferiore ai 12 mesi, per il grana padano, ed ai 18 mesi, per il parmigiano reggiano;
- ↪ l'umidità deve essere: - grana padano del 30% con tolleranza +/-5,  
- parmigiano reggiano del 29% con tolleranza +/-4;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ forma: cilindrica con periferia alquanto convessa;
  - ↪ pasta: struttura finemente granulosa, frattura radiale e a scaglie, colore giallo paglierino;
  - ↪ occhiatura: minuta appena visibile;
  - ↪ crosta: uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm, con impresso il marchio di origine;
  - ↪ sapore: marcato, dolce con aroma fragrante e delicato;

**- asiago**

- ↪ formaggio tipico, sullo scalzo dovrà essere impresso in maniera indelebile il marchio caratteristico del Consorzio per la tutela del formaggio Asiago, D.P.R. 21.12.1978;
- ↪ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 44% su S.S., per il tipo pressato, e il 24% su S.S., per il tipo allevo;
- ↪ la pasta semicotta, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, di giusta salatura e maturazione (20/40 gg. per il tipo pressato e ½ anni per il tipo allevo);
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ forma: cilindrica a scalzo dritto leggermente convesso con facce piane o quasi piane;
  - ↪ pasta: colore bianco o leggermente paglierino;
  - ↪ occhiatura: sparsa, marcata e irregolare;
  - ↪ crosta: sottile ed elastica;
  - ↪ sapore: delicato e gradevole;
- ↪ il prodotto dovrà essere DOP;

**- emmenthal ed emmenthal svizzero**

- ↪ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ↪ il grasso minimo contenuto deve essere il 45% su S.S.;
- ↪ stagionatura 8-24 mesi;
- ↪ merceologicamente deve avere:
  - ↪ pasta: morbida, elastica, senza fessure né lacerazioni, lucente e leggermente umida, colore giallo chiaro;

- ⇒ occhiatura: sparsa, regolare ed omogenea, anche se più frequente nella parte interna;
- ⇒ sapore: dolce e delicato;

– **emmental, gruyère ed emmental svizzero**

- ⇒ essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 45% su S.S.;
- ⇒ stagionatura 86-24 mesi;
- ⇒ la denominazione emmental e sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di gruyère al prodotto svizzero e francese, come da convenzione internazionale approvata col D.P.R. n.1099/53;
- ⇒ merceologicamente deve avere:
  - ⇒ pasta: morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino;
  - ⇒ occhiatura: scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
  - ⇒ sapore: forte tendente al piccante.

I formaggi freschi a brevissima stagionatura (mozzarella, crescenza, caprini, ecc.) inoltre devono:

- ⇒ rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati per i singoli prodotti;
- ⇒ essere privi di additivi, conservanti ed anti muffa;
- ⇒ essere senza alterazioni interne od esterne;
- ⇒ essere trasportati con mezzi idonei, mantenendo la temperatura fra 0° e +4°C, D.P.R. n.327/80.

I formaggi a lunga (grana, parmigiano, emmental, ecc ...) e a media stagionatura (taleggio, fontal, italico, ecc.) inoltre devono:

- ⇒ rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli specificati per i singoli prodotti;
- ⇒ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso.

I formaggini devono:

- ⇒ avere tutti i requisiti dei formaggi fusi con pasta compatta bianca;
- ⇒ materie grasse: sul fresco 21,95% e sul secco 51,49%;
- ⇒ essere confezionati a spicchi da gr. 22 circa avvolti in stagnola.

Tutti i formaggi devono:

- ⇒ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ⇒ essere confezionati in busta singola e sotto vuoto in porzioni di grammatura uguale a quella indicata nelle diete allegate, con idonea etichetta contenente tutte le indicazioni prescritte dalla normativa in vigore e la data di scadenza;
- ⇒ le mozzarelle dovranno pervenire in confezione singola sigillata, con presenza di idoneo liquido di governo, sulla quale devono essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in atto;
- ⇒ tutti i formaggi di “origine” e “tipici” dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954 n.125 e dal D.P.R. 05.08.1955 n.667, e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto dei Regolamenti CEE n. 2081 e 2082 del 14.07.1992.

**Formaggi “dietetici”:**

- ⇒ philadelphia (normale o light), mozzarella light, annabella, bucaneeve, primo sale e altri formaggi freschi o stagionati esistenti in commercio, con percentuale di grassi sulla sostanza secca non superiore al 20%;

- ⇒ potranno essere forniti anche in confezioni non sottovuoto e porzionate, sempre che le stesse siano munite di idonea etichetta contenente i dati richiesti dalla normativa in vigore e la data di scadenza.

## **Prodotti congelati**

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.P.R. n.327 del 26.03.1980, e, per le carni, dal D.Lgs n. 286/94 e agg..

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, L. n.283 del 30.04.1962 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

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

E' vietato:

- ⇒ congelare un prodotto fresco o già scongelato
- ⇒ lo scongelamento in acqua, con l'eccezione dei prodotti ittici.

I prodotti congelati non devono presentare:

- ⇒ alterazioni di colore, odore o sapore;
- ⇒ bruciature da freddo;
- ⇒ parziali decongelazioni;
- ⇒ ammuffimenti;
- ⇒ fenomeni di putrefazioni profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

**I prodotti ittici** di provenienza comunitaria devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92);
- ⇒ essere tutti etichettati ai sensi del Reg. CE 104/2000 e del 17.12.1999 (D.M. 27.03.2002);
- ⇒ essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica;
- ⇒ essere esenti da bruciature da freddo, da brina;
- ⇒ essere privi di qualsiasi sostanza colorante o conservante;
- ⇒ presentare caratteristiche chimiche analitiche comprese nella norma e con caratteri organolettici tipici di un prodotto in buono stato di conservazione;
- ⇒ essere congelati o surgelati ed adeguatamente confezionati ed imballati, riportando chiaramente in etichetta la % di glassatura;
- ⇒ le percentuali di ghiaccio non devono superare il 20%, per i pesci interi, ed il 30%, per il filettame;
- ⇒ la grammatura spettante è intesa al netto della percentuale di ghiaccio;
- ⇒ riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente (consumatore finale);
- ⇒ essere inseriti nell'elenco dell'allegato A del Decreto 14.01.2005;

**Il pesce congelato** deve:

- ⇒ essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni;
- ⇒ essere in buono stato di conservazione;
- ⇒ presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- ⇒ essere presentato sviscerato, diliscato e sfilettato senza pelle o in tranci;
- ⇒ i filetti ed i tranci devono essere confezionati;
- ⇒ i filetti di merluzzo devono pesare almeno 180 grammi l'uno (peso sgocciolato).

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

La glassatura, che non dovrà superare il 20%, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

L'odore deve essere gradevole.

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

**I pesci eviscerati** non devono presentare:

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

**I tranci e i filetti di pesce** non devono presentare:

- ↪ alterazioni di forma;
- ↪ eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- ↪ colorazioni anormali;
- ↪ lesioni cutanee;
- ↪ odori anormali;
- ↪ resti di viscere;
- ↪ grumi di sangue;
- ↪ pinne o resti di pinne;
- ↪ residui di membrane e/o parete addominale;
- ↪ lesioni parassitarie.

Inoltre per tranci e filetti deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

**I molluschi ed i crostacei** devono presentare:

- ↪ odore di fresco;
- ↪ colore vivido e lucente.

### **Prodotti dolciari da forno**

I prodotti dolciari da forno devono essere:

- ⇒ preparati con l'impiego di farina di grano tenero di tipo 0, 00, integrale, o di mais, senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti, con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- ⇒ prodotti senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale;
- ⇒ freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge;
- ⇒ preconfezionati in confezioni monoporzione, originali e sigillate con le indicazioni obbligatorie;

### **Prodotti per l'infanzia e dietetici**

Come prodotto dietetico è assoggettabile al D.Lgs. n.111 del 27.01.1992 ed al D.P.R. n.578 del 30.05.1953 sui prodotti dietetici, e necessita l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.111/92 e cioè:

- ↺ denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- ↺ elenco degli ingredienti;
- ↺ elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- ↺ peso netto, termine minimo di conservazione;
- ↺ modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- ↺ istruzione per l'uso;
- ↺ tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr. o 100 ml. di prodotto, ai sensi del D.Lgs. n.77 del 16.02.1993;
- ↺ indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico;
- ↺ nome o ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- ↺ sede dello stabilimento;
- ↺ analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Detti prodotti sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi, come integratori al latte e sono:

**Crema di riso**, prodotta con farina di riso senza glutine e senza le proteine del latte.

**Crema di riso mais e tapioca**, precotta, senza glutine e senza proteine.

**Farina lattea**, prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata anche con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti.

**Farina lattea di riso e Farina lattea con riso e frutta**, precotta senza glutine.

Farina lattea con biscotto precotta.

**Latte in polvere per lattanti**, alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve avvicinarsi allo stesso. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

**Liofilizzati di carne e di pesce**, prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure pesce come platessa, trota, nasello ecc., senza glutine e senza le proteine del latte eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine.

**Omogeneizzati di carne, di pesce, di verdura, di prosciutto o ipolipidico**, prodotti con carne di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure pesce come platessa, trota, nasello ecc., verdure diverse, prosciutto cotto e formaggini, questi ultimi per diete povere di grassi. Tutti devono essere senza glutine, senza le proteine del latte e senza additivi. Gli omogeneizzati di carne devono essere preparati in uno stabilimento in possesso di bollo CEE e deve essere certificata la provenienza delle carni.

**Omogeneizzati di frutta senza additivi e conservanti.**

**Pastina dietetica glutinata prima infanzia tipo 000 e tipo 0**, senza le proteine del latte prodotta con semola di grano duro, eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

**Semolino di grano precotto**, senza le proteine del latte.

**Semolino con integratori proteici**, prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

**Verdure liofilizzate per brodo e Passato di verdura liofilizzato** in bustine.

**Olio vitaminizzato.**

### **Prodotti senza glutine**

Sono considerati alimenti privi di glutine, quei prodotti la cui materia prima per sua natura non contiene glutine come: mais, miglio, riso, patate, grano saraceno, soia, castagne, ceci, legumi, tapioca.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 aggiornata in parte con il D.L. N.68 del 25.02.2000, D.L. N.111 del 27.01.1992, circolare del Ministero Della Sanità del 17.07.2000 N. 11, Direttiva 1999/41/CE.

Deve essere sempre espressa la dicitura “Senza Glutine”.

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

I seguenti prodotti devono essere preparati con ingredienti rigorosamente privi di glutine:

- ⇒ **Biscotti secchi senza glutine**, non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici e sapore e odore anomali. Devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - ↳ aspetto tipico del formato, con assenza di polveri;
  - ↳ colore marrone, ambrato;
  - ↳ odore e sapore dolce, fragrante tipico;
- ⇒ **Cracker senza glutine**, devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - ↳ aspetto tipico del formato, con assenza di polveri;
  - ↳ colore dorato;
  - ↳ odore e sapore dolce, fragrante tipico;
- ⇒ **Farina senza glutine**, idonea per preparare dolci, focacce, pizza, pane ecc.. Deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - ↳ aspetto farina;
  - ↳ colore bianco;
  - ↳ odore e sapore tipico;
- ⇒ **Fette Tostate**. Devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - ↳ aspetto integro, con assenza di polveri;
  - ↳ colore dorato;
  - ↳ odore e sapore delicato e fragrante.
- ⇒ **Pasta senza glutine**, non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo presenza di macchie bianche e nere, bolle d’aria, spezzature o tagli. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio, di muffa, sapore acido, o comunque sgradevole, non deve presentarsi alterata, avariata, colorata artificialmente; quando fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste come: pipe, spaghetti, penne, sedani, fusilli, maccheroni, etc.. Per ogni tipo di pasta devono essere specificato il tempo di cottura. Cotta deve mantenere la forma e presentare una buona consistenza, non deve quindi spaccarsi, spappolarsi, diventare collosa. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultassero, all’esame sommario o in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate. Devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - ↳ aspetto tipico del formato, con assenza di polveri.
  - ↳ colore giallo paglierino;
  - ↳ odore e sapore tipico.
- ⇒ **Pasta dietetica apteica**, oltre a tutto quanto esposto per la pasta senza glutine, di cui sopra, questo tipo di prodotto deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutto in perfetto stato di conservazione. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste come: tagliatelle, fettuccine etc.. Inoltre questo tipo di pasta deve presentare un contenuto ridotto di proteine con totale assenza di glutine e di potassio.
- ⇒ **Budini e mousse**

### **Prodotti surgelati**

Devono essere:

- ⇒ conformi alla L.27.01.1968 n.32, al D.M. 25.09.1995 n.493 ed al D.Lgs. 27.01.1992 n.110 e successive modificazioni ed integrazioni,

- ⇒ con caratteri organolettici perfetti, pertanto il prodotto deve essere esente da forme patogene con particolare riferimento agli agenti etiopatogenetici delle tossinfezioni alimentari (stafilococchi, salmonelle, shighelle, ecc.),
- ⇒ con odore e sapore caratteristici,
- ⇒ in confezioni originali sigillate, di contenuto tale da evitare avanzzi, e che assicurino il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
  - ⇒ proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
  - ⇒ proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere, e dalla disidratazione;
  - ⇒ essere impermeabili a liquidi o gas;
  - ⇒ impedire l'immissione di sostanze estranee al prodotto;
  - ⇒ riportino chiaramente sia la data di produzione che di scadenza.
- ⇒ i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla L. n.283 del 30.04.1962 e successive modifiche;
- ⇒ consegnati in perfetto stato di surgelazione.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. n.109/92 e dal D.L. n.110 del 27.01.1992.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi autorizzati idonei, come da D.L. n.110/1992 e n.493 del 25.09.1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}$ .

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

Dal momento della surgelazione, che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ .

E' vietato:

- ⇒ congelare un prodotto fresco o già scongelato
- ⇒ lo scongelamento in acqua, con l'eccezione dei prodotti ittici.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- ⇒ alterazioni di colore, odore o sapore;
- ⇒ bruciature da freddo;
- ⇒ parziali decongelazioni;
- ⇒ ammuffimenti;
- ⇒ fenomeni di putrefazioni profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

**Le verdure surgelate** dovranno:

- ⇒ presentare i caratteri dell'ottima produzione;
- ⇒ essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette di corpi estranei;
- ⇒ essere esenti da qualsiasi avaria o alterazione e da tracce di bruciature da surgelazione;
- ⇒ non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione;
- ⇒ essere consegnate in confezioni, originali e sigillate da Kg.2,5 indicativi;
- ⇒ devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- ⇒ non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;

- ⇒ non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- ⇒ devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- ⇒ l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- ⇒ la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- ⇒ il calo peso, dopo lo scongelamento, deve essere inferiore al 20%.

Inoltre, andranno considerate le seguenti caratteristiche per:

**fagiolini**, devono essere ⇒ giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;  
 ⇒ sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;  
 ⇒ sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindermunthianum*;  
 ⇒ di diametro massimo: fini 9 mm..

**piselli** ⇒ devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;  
 ⇒ di diametro massimo: fini 8 – 8,5 mm..

**carote** ⇒ devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm..

## Riso

Il riso, in conformità alle L. n.325 del 18.03.1958 e n.586 del 05.06.1962, deve:

- ⇒ essere all'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado;
- ⇒ non essere stato sottoposto a trattamenti con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale;
- ⇒ essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata, con un contenuto di acqua che, secondo la ISO 712, non deve essere maggiore del 15% (m/m),
- ⇒ risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico essere privo di odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti);
- ⇒ non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti;
- ⇒ essere biologico;
- ⇒ essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- ⇒ appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
  - ↪ gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino,
  - ↪ varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone,
- ⇒ risultare sano e pulito, e non presentare alterazioni in misura superiore a:
  - ↪ grani striati rossi: 1,00%, 3%
  - ↪ grani spuntati 5%
  - ↪ impurità varietali: 5,00%
  - ↪ grani di riso che non hanno subito un trattamento idrotermico (non parboiled): 0,10%
  - ↪ grani non completamente gelatinizzati: 4,00%
  - ↪ grani danneggiati: 1,00%
  - ↪ rotture: 5,00%
- ⇒ essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

Le confezioni non dovranno superare i kg.5, e dovranno recare la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

## Sale alimentare comune

Il sale alimentare, sia grosso che fine, deve essere:

- ⇒ conforme al D.M. 31.01.1997 n.106;
- ⇒ per gli usi da tavola iodurato e/o iodato di cui al D.M. 10.08.1995 n.562;

⇒ privo di impurità e corpi estranei.

### **Salmone affumicato – ritagli**

Il Salmone, di provenienza comunitaria, deve:

- ⇒ essere stato confezionato in uno stabilimento in possesso di bollo CEE;
- ⇒ avere consistenza soda del muscolo;
- ⇒ essere di colore di tonalità rosa più o meno intenso a seconda della specie;
- ⇒ avere sapore delicato e aromatico;

Non deve presentare:

- ⇒ viscosità superficiale;
- ⇒ putrefazione;
- ⇒ ammuffimento, irrancidimento e cristallizzazione superficiale.

Deve essere confezionato in buste di polietilene sottovuoto conformi alla normativa con idonea etichettatura

### **Semolino**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità, riportati nella L.580/67, e successive modificazioni presenti nella L. n.440/1971.

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

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

### **Spezie ed aromi (cannella, chiodi di garofano, maggiorana, peperoncino rosso, noce moscata, origano, timo, vanillina)**

I prodotti devono:

- ⇒ rispondere ai requisiti previsti dal D.L. n.107 del 25.01.1992;
- ⇒ presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- ⇒ non essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

### **Stoccafisso**

Il prodotto deve essere stato sotto posto ad essiccazione (o disidratazione), tale processo deve essere stato di 10 o 12 settimane, al fine di far assumere allo stoccafisso la caratteristica durezza lignea.

L'umidità residua del prodotto non deve superare il 15 – 20%, limite di attacco e crescita di muffe lieviti, che devono essere assenti.

Deve avere:

- ⇒ essiccamento elevato;
- ⇒ pelle aderente, priva di macchie e sostanze estranee;
- ⇒ aspetto legnoso;
- ⇒ muscolatura di colorito giallastro emanante caratteristico odore;
- ⇒ spessore della parte muscolare di almeno cm.2.

### **Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ... )**

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n.489 del 18.05.1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla L. n.139 del 31.03.1980 art.1.

Devono:

- ⇒ essere prodotti e confezionati in osservanza alle disposizioni vigenti;
  - ⇒ essere forniti nei diversi gusti in commercio;
  - ⇒ avere una concentrazione di frutta pari o superiore al 50%;
  - ⇒ essere di prima qualità senza coloranti né conservanti, ad eccezione dell'acido ascorbico;
  - ⇒ essere esenti da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti;
  - ⇒ non presentare alcuna alterazione;
  - ⇒ essere forniti in confezioni monorazione in "brick" da 200 gr., riportanti in etichetta tutti i dati merceologici del prodotto e le indicazioni della ditta imbottigliatrice e la data di scadenza.
- I prodotti devono, ai sensi del D.P.R. n.489/92, riportare sull'imballaggio:
- ↪ denominazione a loro riservata;
  - ↪ elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
  - ↪ nome della ditta produttrice e di quella confezionatrice;
  - ↪ luogo di produzione;
  - ↪ la menzione "zuccheri" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
  - ↪ il termine minimo di conservazione.

## **Thé**

Il the deve essere:

- ⇒ conforme al D.M. 12.12.1979 ed al D.M. 20.07.1987 n.390, ogni sofisticazione è vietata ai sensi del R.D. n.7045 del 03.08.1890;
- ⇒ in foglie, di origine cinese, o indiano o cingalese o indonesiano;
- ⇒ senza aggiunta di sostanze coloranti artificiali o di sostanze minerali o vegetali varie;
- ⇒ privo di materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ...; inoltre non dovrà presentare sapore od odore estranei;
- ⇒ confezionato in bustine da gr.1,5, in cui non dovranno essere presenti bastoncini, detriti, polveri di foglie o frammenti di piccioli.

Sulla confezione, integra ed intatta, dovrà essere specificato il tipo, la ditta produttrice, lo stabilimento di confezionamento e la data di scadenza.

## **Thé deteinato**

Il the deteinato deve essere:

- ⇒ disciplinato dal D.M. 12.12.1979;
- ⇒ sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente caratteristiche fisiche e di purezza previste dal predetto decreto;
- ⇒ in possesso delle seguenti caratteristiche:
  - ↪ non deve contenere più dell'1% di caffeina sulla sostanza secca;
  - ↪ il residuo di diclorometano non deve superare le 15 ppm;
  - ↪ il tenore di umidità deve essere tra il 6 ed il 10%;
- ⇒ confezionato in bustine da gr.1,5, in cui non dovranno essere presenti bastoncini, detriti, polveri di foglie o frammenti di piccioli.

Sulla confezione, integra ed intatta, dovrà essere specificato il tipo, la ditta produttrice, lo stabilimento di confezionamento e la data di scadenza.

## **Tonno e filetti in scatola**

Le conserve (tonno ed acciughe in scatola) devono:

- ⇒ contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- ⇒ essere esenti da difetti organolettici;
- ⇒ essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva, ed essere conservati in olio di oliva o extravergine d'oliva;

- ⇒ nell'olio di scolamento non deve rilevarsi presenza d'acqua;
- ⇒ inscatolate in confezioni con banda stagnata elettrolitica, rispondente ai requisiti della vigente legislazione;
- ⇒ le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per il consumatore finale.

**Il tonno deve:**

- ⇒ essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "tunnus o orcynus tynnus", ed è consentita la fornitura del solo prodotto inscatolato in Italia e/o Comunità Europea;
- ⇒ essere lavorato con procedimenti che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione;
- ⇒ presentarsi compatto e consistente;
- ⇒ essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero;
- ⇒ non presentare difetti di odore, sapore o colore;
- ⇒ essere esente da alterazioni di qualsiasi specie. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde non verrà accettato;
- ⇒ all'atto dell'apertura, risultare coperto d'olio;
- ⇒ la proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr.15 a gr.25 per ogni 100 grammi di pesce, e l'accertamento quantitativo verrà effettuato per sgocciolamento;
- ⇒ in base al D.M. del 09.12.1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per tonno è 1mg/Kg.

**I Filetti di acciughe sott'olio**

- ⇒ il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata
- ⇒ per il prodotto confezionato è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 5% R.D. 1427/29

**I Filetti di sgombro sott'olio**

- ⇒ 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.237 del 26.03.1980 art.67

**I Filetti di sardine sott'olio**

- ⇒ il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata
- ⇒ gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 kg. D.P.R. n.237 del 26.03.1980 art.67

**Uova**

Le uova, devono:

- ⇒ essere fresche di gallina di cat. A, come precisato dal regolamento CEE 1907/90 del 26.06.1990 e successive modifiche;
- ⇒ avere un peso non inferiore a 70 gr.;
- ⇒ avere il guscio perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità. Alla perlinatura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile (altezza non superiore a 6 mm.);
- ⇒ presentare, alla rottura, tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Saranno perciò escluse le uova che, comunque, risultino: avariate, alterate, sofisticate, adulterate;
- ⇒ presentare, facoltativamente, la stampigliatura di uno o più marchi distintivi (art. 7 Reg. CEE 1907/90);
- ⇒ essere trasportate con mezzi riconosciuti idonei dall'autorità sanitaria sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore.

Gli imballaggi, devono recare su uno dei lati esterni in lettere, chiaramente visibili e perfettamente leggibili, tutte le indicazioni elencate agli art. 10-11, del predetto regolamento.  
E pertanto vietato fare uso di prodotti in polvere o in brick preconfezionati

### **Verdure fresche**

Le verdure non devono provenire da paesi extracomunitari.

La qualità e le caratteristiche della fornitura sono definite dalla L. 13.05.1967 n. 268, D.M. 07.08.1959 (G.U. 21.08.59 n. 200), modificato dal D.M. 31.12.1960 (G.U. 31.01.1961), dal D.M. 25.08.1972, D.M. 30.05.1973, D.M. 07.04.1940, D.M. 19.05.2000 e successive modificazioni ed integrazioni.

I prodotti forniti a questa Stazione appaltante dovranno essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 07.08.1959 e L. n.268 del 13.05.1967).

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli, possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo devono corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.M. 07.08.1959.

Essi debbono essere:

- ⇒ solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche;
- ⇒ accatastabili, classici e tradizionali in uso nei mercati interni.

La carta o altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Sulle etichette dovranno essere indicate le informazioni obbligatorie previste dai Regolamenti CE 1035/72, 2200/96 e 1148/01.

Gli ortaggi sono così classificati:

- da bulbo ⇒ aglio, cipolla, porro
- da radice ⇒ barbabietola, carota, ravanella, rapa
- da foglia ⇒ spinaci - erbe, cavoli, cappucci, verze, finocchi, sedani, insalate
- da fiore ⇒ cavolfiori, carciofi
- da fusto ⇒ patate, asparagi
- da frutto ⇒ pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, zucche
- da seme ⇒ fagiolini, piselli, legumi, lenticchie, fave, ceci, ecc.

Le caratteristiche della verdura devono corrispondere a quelle della "prima qualifica selettiva della varietà e della specie di appartenenza".

Le caratteristiche qualitative e generali che devono possedere sono:

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- b) essere selezionate accuratamente ed esenti da difetti visibili sull'epicarpo;
- c) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- d) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, del cultivar e delle qualità richieste;
- e) essere omogenee ed uniformi. Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, cultivar, qualità e zone di produzione;
- f) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;

- g) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti, e non essere stati trattati con radiazioni ionizzanti;
- h) essere turgidi, non prefioriti né germogliati;
- i) non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, o in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito al naturale processo di sovra maturazione;
- j) essere omogenei ed uniformi;
- k) avere la calibratura e la grammatura della categoria richiesta;
- l) essere di recente raccolta.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate dovranno possedere i requisiti particolari delle singole classi:

↳ a bulbo - bulbi interi, con forma regolare, non germogliati, sono ammesse piccole lacerazioni o screpolature della tunica esterna.

L'**aglio** potrà presentare rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale. I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Lo stelo delle **cipolle** dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non sup. a cm. 4, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Lo stelo non deve essere rigido, il ciuffo radicale deve essere molto ridotto, tuttavia per le cipolle fresche, è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato. Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore ad un terzo della superficie;

I porri non devono essere fioriti, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, l'estremità delle foglie deve essere regolare, allorché esse vengono tagliate. Possono presentare leggeri difetti superficiali, e la parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

↳ a radice - radici asciutte, prive di impurità, non germogliate, intere (sono ammessi leggeri spacchi), lieve colorazione verde al colletto.

Le **carote** dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, né non germogliate, né legnose o biforcute; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carota, la cui lunghezza non superi gli 8 cm., e di cm. 2 per lunghezze superiori; inoltre le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici;

↳ a foglia - cespi puliti e mondati (privi di parti, non direttamente utilizzabili, e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, e di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia) non prefioriti, esenti da malattie, ben formati, esenti da danni, non devono essere surriscaldati né presentare perdita di colore, a seconda, delle specie e cultivar.

Gli **spinaci - erbette** devono essere privi di stelo fiorifero. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Per la fornitura del prodotto in foglia, queste devono essere intere, di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta, con un picciolo di ridotte dimensioni.

I **cavoli** dovranno essere di peso non inferiore a gr.300, 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. Le **verze** dovranno presentarsi ben serrate. Per entrambi i tipi di ortaggio sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

I **finocchi** devono presentare guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche, i germogli non visibili all'esterno devono essere consistenti e non prefioriti, le radici

devono essere asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina, la lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

I **sedani** devono avere forma regolare, nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, ed essere esenti da malattie su foglie e nervature principali.

Per le **insalate** il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne; la lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura (cespo) non dovrà essere inferiore a gr.150 per lattughe, indivie ricce e scarole, se coltivate all'aperto, mentre se coltivate sottovetro a gr.80 per lattughe ed a gr.100 per indivie ricce e scarole. I cespi di radicchio dovranno essere sufficientemente sgrondati nel caso che siano stati lavati, la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm.4 e dovrà essere privata delle radici secondarie; inoltre i cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30.05.1973);

↪ a fiore - infiorescenze ben formate, sono ammessi leggeri difetti di forma e colore.

I **cavolfiori** devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione). Sono esclusi i prodotti che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo. Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

I **carciofi** devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate, inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

↪ a fusto - per le **patate**: prive di terra, germogli o parti verdi, la conservazione deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (4-5° C), difese dalla luce, dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr.60 per tubero e massimo di gr.270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar. Le patate non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti, né 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 o da freddo. Inoltre non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine e avvertibili prima o dopo la cottura;

↪ a frutto - sani, esenti da danni da gelo e da sole, turgidi, privi di gravi difetti e/o screpolature.

I **pomodori** dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi i frutti con screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

Le **zucchine** dovranno avere la polpa compatta e pochi semi, essere intere ed esenti da cavità. Il peso non dovrà essere superiore a 200g. Possono presentare leggeri difetti di forma, colorazione e cicatrizzati della buccia. Le zucchine devono avere un peduncolo, anche lievemente danneggiato, con una lunghezza non superiore a 3 centimetri. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, iperspacchi, e che presentino

distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazione o altre anomalie.

Le **melanzane** devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati. Giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi, inoltre devono essere esenti da bruciature da sole. Possono presentare leggeri difetti di forma e colorazione della base, e lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm.

I **peperoni** devono essere consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro, esenti da macchie e da bruciature prodotte dal sole;

⇒ a seme - per i prodotti secchi: non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate, essere privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.), ed essere stati uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Essere preconfezionati sottovuoto in quantitativi tali da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

I **legumi secchi (ceci, lenticchie, fagioli, ...)** devono essere di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, ed il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

I **fagiolini** freschi devono essere privi di pergamena (endoderma duro), turgidi, giovani e teneri, senza filo, fatta eccezione per i fagiolini da tagliare. I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri. I fagiolini, possono presentare leggeri difetti di forma, colorazione e lievi alterazioni della buccia.

I **piselli** freschi devono essere forniti con baccelli interi e puliti, privi di sostanze estranee visibili (incluse parti dei fiori), muniti del peduncolo e ben pieni. I semi devono essere teneri, succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso, inoltre non devono essere farinosi né presentare alterazioni o screpolature sulla buccia. I piselli possono tuttavia presentare lievi difetti superficiali, lesioni e ammaccature, del baccello, anche di forma e colorazione.

A discrezione della Stazione Appaltante la fornitura di ortaggi freschi potrà, in tutto o in parte, essere sostituita da prodotti surgelati, per le cui caratteristiche si rinvia all'apposito punto, semilavorati o di IV gamma.

Le materie prime utilizzate per la produzione di ortaggi confezionati in IV gamma, in busta o in vaschetta, devono avere le singole caratteristiche sopra elencate.

Le aziende produttrici devono:

- ⇒ provvedere ad una scelta delle aziende agricole dislocate sul territorio nazionale in modo da garantire la completa produzione annuale, con una programmazione culturale;
- ⇒ attuare una fase di controllo in campagna in modo da verificare:
  - ⇒ la produzione delle colture
  - ⇒ la linea di difesa intrapresa
  - ⇒ lo stato fitosanitario della coltura
  - ⇒ stato di sviluppo e/o maturazione della coltura
- ⇒ attuare una fase di pre-raccolta e raccolta con:
  - ⇒ prelievo di campioni di prodotto da sottoporre ad analisi chimica, in modo da ricercare i residui di contaminanti e delle sostanze attive dei prodotti fitosanitari (Reg. (CE) n.

864/1999 del 26/4/99, D.M. del 19/05/00 e succ. modifiche, Reg. CE 466/01 Reg. CE 563/02) e/o microbiologica

- ⇒ accertamento presso laboratorio d'analisi, e su richiesta del cliente, fornire documenti di controllo e certificati delle analisi effettuate;
- ⇒ accertamento delle caratteristiche merceologiche del prodotto
- ⇒ provvedere ad un trasporto refrigerato verso stabilimento;
- ⇒ attuare presso lo stabilimento i controlli di idoneità della merce ricevuta;
- ⇒ attuare uno stoccaggio nelle celle frigorifere al ricevimento della merce;
- ⇒ applicare al proprio interno il D.L. 155/97 del 26.05.1997 attuazione delle direttive CEE 93/43 e CE 96/3.

La lavorazione degli ortaggi freschi deve prevedere operazioni di cernita, di mondatura e di lavaggio, per le patate o le carote anche sbucciatura e taglio. La linea che viene utilizzata deve essere (D.P.R. n. 327 del 26.03.1980) costituita da un impianto composto di vasche di lavaggio in acciaio inox, munite di piano per la cernita e la mondatura, di nastri trasportatori, che portano il prodotto di scarto all'esterno dello stabilimento.

Le vasche per il lavaggio devono essere riempite con acqua potabilizzata (D.P.R. n. 236/88 del 24.05.1988 attuazione Direttiva CEE n. 80/778) refrigerata a +4° C e con un ricambio della stessa tramite un sistema di troppo pieno.

Il prodotto dopo il lavaggio deve essere asciugato tramite l'uso di centrifughe.

Il prodotto finito deve essere pulito, senza tracce di terra o sabbia, e, per le patate, suddiviso in pezzi uniformi.

Il prodotto deve essere poi confezionato (D.P.R. n. 777 del 23.08.1982):

- ⇒ in buste "cuscino" fatte in film di polipropilene bi-orientato, antifog;
- ⇒ in vaschette che vengono, successivamente chiuse con sacchetto di polipropilene saldato;
- ⇒ non devono essere presenti all'interno delle confezioni tracce di conservanti.

I prodotti così confezionati devono essere stoccati in celle frigorifere a +4°C controllati in laboratorio, e successivamente caricate e trasportate a destinazione, con mezzi di trasporto idonei aventi celle refrigerate che mantengano la temperatura di partenza.

Da parte dell'azienda deve essere:

- ⇒ effettuato il controllo del prodotto in uscita tramite analisi microbiologiche in modo da verificare l'idoneità del prodotto;
- ⇒ effettuato un controllo di rintracciabilità del prodotto che deve essere assicurato tramite moduli interni presenti su tutte le linee e moduli di movimentazione interna, che ne seguono tutto il cammino all'interno della linea di produzione. Il riconoscimento dei lotti, deve avvenire tramite data di confezionamento e tipo di prodotto indicato in etichetta o tramite un numero di riconoscimento che deve sempre essere indicato in etichetta.

Sulle etichette devono essere presenti (D.L.109 del 27.01.1992 attuazione Direttive CEE 89/395 e 89/396):

- ⇒ data di confezionamento e di scadenza (5 giorni + 1 di confezionamento) o numero di riconoscimento per la ritracciabilità;
- ⇒ ingredienti;
- ⇒ modalità d'uso ( specificare se pronto all'uso o se necessitano di risciacquo).

### **Verdure sott'aceto, al naturale e capperi**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore.

Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro o a banda stagnata.

I contenitori non devono presentare difetti.

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg, ai sensi del D.P.R. n.327 del 26.03.1980;

Gli alimenti conservati in scatola, al naturale, devono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della L. 30.04.1962 n. 283, così come modificata dalla L. 26. 02.1963 n. 441 e successive modificazioni, integrazioni, e recepimento direttiva CEE nessuna esclusa.

## **Vino**

Il vino da tavola, bianco – rosso, deve:

- ⇒ avere caratteristiche corrispondente alle vigenti disposizioni in materia, D.P.R. n.162 del 12.02.1965 e Regolamento C.E.E. n.316/70 del 28.04.70 e successive modificazioni ed integrazioni,
- ⇒ avere un contenuto di anidride solforosa totale, ai sensi del Regolamento C.E.E. n.822/87, inferiore ai 160 mg/lit., per il vino rosso ed ai 210 mg/lit., per il vino bianco, e l'alcool metilico, ai sensi del D.P.R. n.162 del 12.02.1965 (convertito con modificazione nella L. n.462/86), non deve superare, ogni 100 ml di alcool complessivo, i 0,20 ml per il vino bianco e i 0,25 ml per il vino rosso;
- ⇒ corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29.12.1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo e valore di ceneri ed estratto secco;
- ⇒ essere privo di antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/lit;
- ⇒ essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa, di uova guaste, ecc.) o da malattie (fioretta, spunto, girato, filante, ecc.),
- ⇒ possedere, all'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9-10°C per i vini bianchi e 17-18°C per i vini rossi, le caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto;
- ⇒ essere senza aggiunta di sostanze coloranti, e non dovrà aver subito una qualsiasi manipolazione diretta a nascondere o a correggere malattia o ad arrestare processi di alterazioni a termine di legge e dei regolamenti in vigore;
- ⇒ essere, se bianco, di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;
- ⇒ essere se rosso, di colore rosso rubino, di giusta tannicità;
- ⇒ di origine o tipici, ai sensi della L. n.116 del 03.02.1963 e del D.P.R. n.930 del 12.07.1963;
- ⇒ svolgere una gradazione alcolica minima non inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva, ai sensi del D.L. 18.06.1986;
- ⇒ essere confezionato, se per uso cucina in bottiglie da lit.1 o 2, chiuse con tappi corona, e se destinato agli ospiti della casa di soggiorno in "brick" di cartone da lit.0.25 con denominazione di origine controllata..

Le confezioni devono essere munite di etichette, contenenti le indicazioni merceologiche del prodotto, compresa la gradazione alcolica ed i dati della ditta produttrice e di quella imbottigliatrice.

## **Zafferano**

Il prodotto deve essere in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela della denominazione di zafferano si fa riferimento al R.D.L. n.2217 del 12.11.1936.

## **Zucchero**

Lo zucchero deve essere:

- ⇒ esente da sostanze organiche estranee, e non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt-Test)
- ⇒ se semolato raffinato, conforme alla L. n.139 del 31.03.1980,
  - ↳ per semolato si intende il prodotto a media granulosità;
  - ↳ con: polarizzazione: 99,90, umidità: 0,05, ceneri: 0,02;
  - ↳ il contenuto di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg;
- ⇒ di canna.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, con tutte le indicazioni prescritte dalla L. 31.03.1980 n. 139, e successive modificazioni, da kg.1 o, se richiesto dalla stazione appaltante, in bustine da gr.10