



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, SAN GIOVANNI ADDOLORATA, RIETI E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO C



1 PREMESSA

Per tutti i prodotti di seguito indicati si precisa che occorre fare riferimento alla normativa vigente in materia, a tutte le eventuali modifiche ed integrazioni, ed alle leggi ed ai regolamenti espressamente richiamati nei singoli paragrafi.

Limiti di cariche microbiologiche e sostanze chimiche

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e/o integrazioni.

Requisiti qualitativi

Tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie:

- Devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti dalla normativa vigente;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti regolamento dai regolamenti CE/1881/2006 (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008 e successive modificazioni);
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottimali, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno inoltre risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente;



- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura previste dalla normativa vigente per i diversi prodotti deperibili;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto previsto dal Dlgs 109/1992 e successive modifiche nonché alle norme specifiche previste per ciascuna classe merceologica.

2 FRUTTA E VERDURA

La frutta deve avere le qualità e le caratteristiche definite dal D.M. 7.8.1959 e dalla L. 268 del 13.5.1967 e s.m.i.

Detti prodotti sono così classificati:

a) ortaggi

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

b) frutta

- ✓ pomacee: mele, pere, cotogne
- ✓ drupacee: pesche, albicocche, susine, ciliegie
- ✓ agrumi: arance, limoni, cedri, mandarini, pompelmi
- ✓ uva
- ✓ frutta minore: fichi, ribes, kaki
- ✓ frutta secca: castagna, noci, mandorle, nocciole

Le caratteristiche qualitative e generali che devono possedere sono:



- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non devono essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste ed appartenere alla PRIMA CATEGORIA COMMERCIALE;
- 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;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti, e non essere stati trattati con radiazioni ionizzanti;
- essere turgidi, non pre-fioriti né germogliati;
- non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei ed uniformi.

Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica deve esistere apposita certificazione da parte di uno degli enti preposti ai controlli, autorizzati a livello ministeriale.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate i prodotti di frutta e verdura devono possedere i requisiti particolari delle singole classi di seguito riportate.

Per quanto riguarda la **frutta**:

Pomacee (mele, pere, cotogne)

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. Il calibro non deve essere inferiore a 5.5-6 cm. per le mele ed a 5-5.5 cm. per le pere; il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr. ed in ogni caso, non superare i 180 gr.

Drupacee (pesche, albicocche, susine, ciliegie)

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. Per le pesche il calibro minimo non deve essere inferiore a 6 cm. ed in ogni



caso il peso non deve superare i 180 gr.; le susine devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà.

Agrumi (arance, limoni, cedri, mandarini, pompelmi)

devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, distaccata dagli spicchi o deformata; non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. I calibri non devono essere inferiore a 6.5 cm. per le arance, 5 cm. per limoni e mandarini. In ogni caso il peso delle arance non deve superare i 180 gr.

Uva

i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Per quanto riguarda gli **ortaggi**:

a bulbo (aglio, cipolla, porro)

devono avere bulbi interi, con forma regolare, non germogliati; per le cipolle lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non sup. a cm. 4.

a radice

devono avere radici asciutte, prive di impurità, non germogliate, intere (sono ammessi leggeri spacchi), lieve colorazione verde al colletto. Le carote devono 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; il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm.; inoltre le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

a foglia

devono presentare cespi puliti, non prefioriti, esenti da malattie, ben formati, esenti da danni; i cavoli devono essere di peso non inferiore a gr.300 mentre le verze devono presentarsi ben serrate. Per le insalate il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne; la lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. La pezzatura (cespo) non deve essere inferiore a gr.150 per lattughe, indivie ricce e scarole, se coltivate all'aperto, a gr.80 per lattughe coltivate sottovetro, ed a gr.100 per indivie ricce e scarole coltivate sottovetro. I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati nel caso che siano stati lavati, la radice deve essere tagliata con



taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm.4 e deve essere privata delle radici secondarie; inoltre i cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30.05.1973).

a fiore

deve avere infiorescenze ben formate, sono ammessi leggeri difetti di forma e colore.

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, devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr.60 per tubero e massimo di gr.270. I tuberi devono essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello.

a frutto

devono essere sani, esenti da danni da gelo e da sole, turgidi, privi di gravi difetti e screpolature. I pomodori devono 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.

a seme

non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. Essere preconfezionati sottovuoto in quantitativi tali da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

erbe aromatiche

E' preferibile che le erbe aromatiche seccate (origano, alloro, timo, erba cipollina, maggiorana, etc) siano di origine italiana e, possibilmente, provenire da agricoltura biologica.

3 PANE FRESCO E PRODOTTI FRESCHI DA FORNO, DOLCI E SALATI

Per la fornitura del pane e dei prodotti freschi da forno, dolci e salati si richiede la conformità con D.P.R 187 del 09/02/2001 e successive modificazioni.

In particolare:

- il pane fornito deve:
 - ✓ essere fresco e completamente cotto e non surgelato;
 - ✓ presentare crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare;
 - ✓ essere prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi pane tipo 00, tipo 0, tipo 1, tipo integrale.



- il contenuto massimo tollerato di umidità non può essere superiore a:
 - ✓ massimo 29% per pezzature sino a 70 grammi;
 - ✓ massimo 31% per pezzature da 100 a 250 grammi;
 - ✓ massimo 34% per pezzature da 300 a 500 grammi;
 - ✓ massimo 38% pezzature da 600 a 1.000 grammi;
 - ✓ massimo 40% per pezzature oltre i 1.000 grammi;
 - ✓ il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera secondo buone tecniche di lavorazione ed possibilmente singolarmente preconfezionato;
 - ✓ la lievitazione deve essere naturale;
- la farina utilizzata per la eventuale produzione di pane integrale deve essere di tipo “0” documentata con certificazione analitica che ne attesti la biologicità, e con etichettatura riportante l’appartenenza ad un marchio riconosciuto nell’ambito della produzione biologica;
- la fornitura giornaliera deve essere direttamente consegnata alla Dispensa “in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”;
- il vano di trasporto, deve essere munito di idonea separazione dall’abitacolo di guida.

4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI.

Fette biscottate non zuccherate (dietetiche)

Fette biscottate con farina bianca o integrale, senza additivi alimentari e conservanti, preconfezionate in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo “0”, lievito naturale, oli o grassi alimentari di origine vegetale, destrosio, estratto di malto possibilmente senza sale aggiunto.

La fragranza del prodotto, l’odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Il tenore massimo in umidità deve essere del 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Se richieste fette biscottate senza grassi aggiunti e senza destrosio.

Fette biscottate

Le fette biscottate devono essere preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

Pane grattugiato



Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina del D.P.R..n . 187 del 09/02/.

Grissini

I grissini forniti devono:

- rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R..n . 187 del 09/02/2001;
- essere preconfezionati in piccole unità, per un peso di circa gr.14-16, con indicato sulla confezione gli ingredienti a norma di legge e la data di scadenza;
- essere preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

5 PASTE ALIMENTARI

Le tipologie di pasta fornite devono:

- rispettare i requisiti di legge indicati dal Dpr 187/2001;
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - ✓ pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - ✓ pasta secca o fresca all'uovo;
 - ✓ pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
 - ✓ pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure o loro derivati e prodotti lattiero caseari senza additivi alimentari aggiunti;
- essere prive di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

La pasta di semola di grano duro dovrà 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



Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovranno 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 dovrà avvenire il giorno stesso del consumo, entro le ore 09.00.

Le paste alimentari secche dovranno 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;
- prive di parassiti animali e vegetali;
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, da kg.5 (sul peso netto sarà tollerata una differenza massima in difetto del 2%). Sarà tollerata una differenza massima del 2%.

Prove di cottura

Il peso e il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura. Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire in 500 cc. di acqua contenenti gr. 2,5 di sale per il tempo dichiarato), la pasta non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida né lattiginosa.

6 RISO

Il riso, in conformità alla Legge n.325 del 18.03.1958 dovrà:

- 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;
- essere privo di odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti);
- risultare sano e pulito, e non presentare alterazioni in misura superiore a:
 - ✓ grani striati rossi: 1,00%,
 - ✓ 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.

Tutte le varietà di riso sotto elencate devono essere conformi alla legge 325 del 18/03/1958 e successive modificazioni ed essere poste in confezioni, possibilmente sottovuoto.

Riso parboiled

Ai sensi della legge 18 marzo 1958, n. 325 e successive modificazioni. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Riso Roma o arborio.

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

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Deve avere il seguente requisito: Gruppo merceologico: superfino.

7 GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate devono essere:

- confezionati 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 farina di grano tenero e con patate (almeno l'80% di patate);
- senza additivi alimentari aggiunti;

8 PASTE FARCITE A BASE DI CARNE

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere state prodotte, confezionate e trasportate nel rispetto dei requisiti di legge previsti dal D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 e successive modificazioni;
- essere state confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere state sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente a + 75°C per 30 secondi o essere state stabilizzate con un trattamento di essiccazione tale da



ridurre il valore di attività dell'acqua libera (A_w) al di sotto di 0,92 ed umidità non inferiore al 20%;

- nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione, essere conservate ad una temperatura non superiore a + 10°C;
- avere vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%.

9 ALIMENTI OMOGENEIZZATI E APROTEICI

Omogeneizzati di carne e di frutta

Come prodotti dietetici sono assoggettati alla legge dal D.L. 111 del 27.1.1992 e dal D.P.R. n. 578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono presentare:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali peculiari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml. di prodotto (come da D. Lgs. n. 77 del 16.2.1993);
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella C.E.E.;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Fette biscottate aproteiche

Le fette biscottate aproteiche devono:

- essere preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto;



- possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. n. 111 del 27.1.1992 relativo ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;
- essere confezionate ai sensi del D.L. 109 del 27.01.1992.

10 CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI E IN FARINE

Farina bianca tipo “0” e tipo “00” in confezioni da 1 kg.

Farina di grano tenero avente le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 580/67.

La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate all'art. 10 della L. 580/67.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

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

Farina di mais per polenta

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, esente da O.G.M., non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, , sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Semolino di grano

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. n.187 del 09/02/2001.

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.

11 AROMI E CONDIMENTI

Aceto

E' consentito l'uso di aceto bianco e, aceto rosso e aceto di mele. L'aceto deve avere un'acidità totale, espressa in acido actico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

Capperi sotto sale

Devono essere possibilmente di provenienza nazionale, di piccole dimensioni. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità né colorazioni anomale.

Sale marino grosso e fino in confezioni da 1 kg

Devono essere conformi al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106.

Non devono essere presenti colorazioni anomale.

Si richiede l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici - ambientali.

Zucchero semolato in bustine



E' preferibile l'utilizzo di zucchero integrale di canna in quanto non viene sottoposto a raffinazione oppure di tipo semolato , a media granulosità

Deve essere confezionato in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della legge 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (filth test).

Zafferano in polvere

Si richiede zafferano in polvere di coltivazione biologica, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Olio di oliva

L'olio deve risultare conforme a quanto stabilito dal Reg. CEE 2568/91 dell' 11 luglio 1991 e successive modifiche, in particolare:

Parametri chimici:

- Acidità max 0,60%
- Numero di perossidi: max 5-6 meq/0/Kg
- Saggio di Kraus: negativo
- Solventi alogenati: max 0,20 mq/Kg
- Cere: max 350 mg/kg
- Acidi grassi insaturi in posizione 2 del trigliceride: max 1,5%
- Trilinoleina: max 0,5%
- Steroli Totali: min. 1.000 mg/Kg
- Somma isomen transoleici: < 0,20%
- Somma isomiri translinoleici + translinolenici: 0.30%

Composizione Acida:

- Ac miristico: max 0,05%
- Ac linolenico: max 0,9
- Ac arachico: max 0,6
- Ac eicosenoico: max 0,4%
- Ac beenico: max 0,2%
- Ac lignocericico: max 0,2%

Composizione sterolica:

- Colesterolo: max 0,05%



- Brassicasterolo: max 0,1
- Campesterolo: max 4%
- Stigmasterolo < Campesterolo
- Betasitosterolo: min 93%
- Delta 7 sigmastenolo: max 0,5%
- Entrodiolo + Uvaolo : max 4,5%

Parametri Fisici:

- K 232: max 3,3
- K270 : max 1,00
- Delta K: max 0,13

Caratteristiche organolettiche: odore fruttato di oliva, sapore gradevole di mandorlato, con gusto di oliva sano e fresco, colore giallo intenso con riflessi verdognoli, aspetto limpido e brillante senza sedimenti.

Olio extra vergine di oliva

L'Extravergine di oliva dovrà:

- rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 31/10/1987 n. 509 e successive modifiche;
- a temperatura ambiente deve presentarsi come liquido fluido di colore paglierino più o meno tendente al verdognolo (regione di provenienza);
- essere ottenuto con la sola pressione, senza manipolazione o additivi chimici ma soltanto lavaggio, sedimentazione e filtrazione;
- avere un'acidità espressa in acido oleico non superiore all'1%;
- avere un gusto assolutamente perfetto, gradevole, caratteristico che ricorda quello dell'oliva
- avere odore fragrante, gradevole;
- confezionato in lattina o bottiglie di vetro scuro.

Olio di arachide

Ai sensi della legge, il grado di acidità libera espresso in acido oleico deve essere non superiore a 0,5%.

Il confezionamento deve essere in contenitore metallico da Kg. 1, il quale non deve presentare corrosioni, arrugginimento ammaccature, sudiciume.



12 ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

La lavorazione, la presentazione e l'etichettatura di tutti gli alimenti vegetali conservati devono essere conformi al D.p.r. 428 del 1975, del D.L.25 gennaio 1992, n.108, del D.p.r. 23 agosto 1982, n.777, del D.m. 28 giugno del 1989).

Pomodori pelati superiori

Ai sensi del D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428 il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. 428/75, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto, di origine italiana o comunitaria e possibilmente proveniente da coltivazione biologica, deve essere confezionato in scatole metalliche. I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma del frutto fresco.

Pomodori pelati

I pomodori, preferibilmente di origine italiana o comunitaria e possibilmente provenienti da coltivazione biologica, dovranno risultare integri e delle giusta consistenza soda, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o bombaggi.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

Sull'etichetta dovrà essere impressa la data di scadenza e non ci dovrà essere la presenza di zuccheri. Non sono concesse correzioni di alcun tipo.

Passata di pomodoro

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo e non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o bombaggi.



Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

Ketchup monodose

Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi né di grassi alimentari. Si richiede in bustine monodose, facilmente ed igienicamente apribili.

Olive verdi in salamoia snocciolate

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori metallici o di vetro per comunità. Il prodotto deve presentarsi integro ed intero, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda; alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Confettura extra di frutta

In particolare si richiede confettura extra di: pesca, albicocca, fragola, ciliegia. La frutta utilizzata deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida.

L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

La composizione deve essere: polpa di frutta al 75% e zuccheri al 25%. Si richiedono confezioni monodose da gr. 30

All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Gli ingredienti devono essere: zucchero, frutta; gelificante: pectina. Non sono accettate confetture con presenza di additivi e conservanti.

13 LEGUMI SECCHI SFUSI

Di seguito si riportano le caratteristiche generali per i legumi a produzione intensiva ed i legumi a produzione biologica:

- i legumi di provenienza biologica devono riportare in etichetta quanto previsto dal Decreto Ministeriale 25 maggio 1992, n. 338;
- le confezioni devono essere integre e pulite esternamente;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;



- il prodotto non deve essere stato trattato con prodotti fitosanitari utilizzati nella difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

14 PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Tutti i prodotti di origine animale quali carni (bovine, suine, ovi-caprine, avicunicole ed equine), salumi, i prodotti e le preparazioni a base di carne, uova, prodotti lattiero caseari, prodotti ittici e il miele devono rispettare la normativa vigente e in particolare i Reg. CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e successive modifiche, in termini di:

- Vigilanza igienica e sanitaria
- Sicurezza alimentare
- Composizione microbiologica
- Confezionamento, etichettatura, trasporto

Tutti i prodotti sopra elencati devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852/04 e 853/04 e successive modifiche.

14.1 Prodotti carnei

Carne di bovino adulto fresco refrigerato, confezionato sottovuoto

Le carni bovine devono:

- essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg.CE 1760/2000 e 855/08);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i +3°C per le frattaglie;
- avere vita residua (shelf-life) superiore all'80%.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce.

Non si accettano, per alcun motivo, forniture di carni congelate e saranno respinte le confezioni non integre e che contengano una percentuale di liquido in eccesso superiore all'1%.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso la cucina immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando la procedura di autocontrollo igienico-sanitario (manuale Haccp).

Inoltre, le carni devono:



- provenire da carcasse appartenenti almeno alle seguenti classi secondo la classificazione E.U.R.O.P., 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) o R (buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono)
 - ✓ *copertura in grasso*: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- essere certificate per ogni consegna da un classificatore abilitato;
- assicurare un periodo di conservazione di almeno 25/30 giorni e fornite allo stato fisico di refrigerazione (0°-3°).

I tagli da utilizzare devono essere i seguenti:

- arrosto, spezzatino: *tagli della spalla*
- bollito: *tagli della spalla, reale, girello di spalla, muscolo*
- brasato: *copertina o cappello di prete, reale, girello di spalla, tagli della spalla*
- hamburger, polpettone, polpette: *muscolo, pancia, punta o petto*
- milanese, scaloppine, fettine: *tagli della coscia*
- roast-beef: *bistecche sottofiletto o lombata*
- rollata: *pancia*
- vitello tonnato: *girello di coscia*

I tagli devono essere forniti spolpati e sgrassati e lo scarto non deve essere in nessun caso superiore al 6-7%; non sono ammessi ritagli e rifilature.

La carne per le polpette ed il polpettone deve essere consegnata cruda, spolpata e sgrassata, pronta per la triturazione, nonché proveniente da pezzi unici di macellazione e non da ritagli.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e ai regolamenti CE vigenti;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.



Anche se porzionate, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, la carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.

Carne di vitello fresco refrigerato, confezionato sottovuoto

I tagli di carne di vitello devono provenire dal disosso di animali di provenienza nazionale o comunitaria, di peso vivo non superiore a Kg. 300.

Le carni devono essere di colore variante dal bianco al rosso pallido, pastose, di grana fine e di sana tessitura, con grasso solo intorno ai reni e con lievissimo strato di grasso nel sottocute e nei muscoli. Inoltre devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, etichettate nel rispetto della normativa vigente e fornite allo stato di refrigerazione (0° / + 3°).

Le carni di vitello utilizzate devono essere consegnate con le seguenti modalità:

- da selle, disossate e sgrassate, tolettate e sezionate nei seguenti tagli richiesti: noce, fesa, scamone, sottofesa con girello, carrè;
- da busti disossati e sgrassati, tolettati e sezionati nei seguenti tagli richiesti: spalla, reale, punta e pancia.

Per le carni bovine la Ditta, a richiesta, dovrà documentare anche:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione.

Suino in confezioni sottovuoto

Si richiede lonza di suino, in tagli confezionati sottovuoto, che deve:

- provenire da carcasse appartenenti a categoria di peso L (Light) e alla classe di carnosità U;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e la sicurezza alimentare;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- essere trasportata secondo le disposizioni dei vigenti regolamenti comunitari, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Pollo

I polli devono:



- essere di provenienza italiana o comunitaria;
- essere di recente macellazione;
- appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 543/2008 e successive modificazioni;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo) essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere essere completamente eviscerate essere con peso unitario non inferiore a circa 1200 gr. Ca ed essere confezionate singolarmente al fine di ridurre il rischio di insudiciamento e contaminazioni microbiologiche;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi i +4C° per le carni refrigerate;
- avere shelf life residua alla consegna dell'80%;

Tipologie richieste

- Fuselli e sovra cosce (dal peso non inferiore a circa 300 gr ca.) che devono:
 - ✓ essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - ✓ essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
 - ✓ presentare pelle di spessore fine e di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
 - ✓ non presentare ecchimosi, colorazioni anormale, tagli o lacerazioni;
 - ✓ avere grasso sottocutaneo uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
 - ✓ non presentare fratture, edemi ed ematomi;
 - ✓ avere carni completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
 - ✓ avere le cartilagini dell'articolazione integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- Petti di pollo (di peso non inferiore a 350 gr ca.) che devono:
 - ✓ avere shelf life residua alla consegna dell'80%;
 - ✓ avere colore bianco roseo e/o tendente al giallo, buona consistenza, non flaccida, senza siero, toelettatura ben curata, odore tipico di carne di pollo fresca.
- Pollo a busto:
 - ✓ il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi ed ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro senza penne, spuntoni, piume.



- ✓ Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.
- Fesa di tacchino:
 - ✓ colore leggermente rosato, consistenza compatta, toelettatura ben curata, odore tipico della carne di tacchino.

Per il confezionamento delle carni di pollo e di tacchino:

- i materiali di imballaggio utilizzati devono essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni devono essere collocate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, le quali si devono presentare sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Coniglio intero

Ogni coniglio deve:

- presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi i +4C° per le carni;
- avere shelf life residua alla consegna dell'80%;
- essere di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso;
- essere trasportato in confezioni trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; le confezioni non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere collocate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, le quali si devono presentare sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

14.2 Salumi prodotti a base di carne

Le caratteristiche dei salumi e prodotti insaccati devono essere conformi ai Reg. CE e O.M. 14 febbraio 1968 e rispettare i requisiti previsti dal Dm 21/09/2005 e dal Dm 209/96 e successive modifiche.

Le carni di origine suina insaccate o comunque preparate preconfezionate devono provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento ai sensi dei Reg. CE.



E' auspicabile che i salumi e prodotti insaccati siano IGP nazionali e confezionati in ATM (atmosfera protettiva) monodose interfogliata ove richiesto e 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;
- essere in confezioni sottovuoto monodose, prive di liquido in eccesso, o interi con pastorizzazione dopo il confezionamento;
- rispettare i requisiti previsti dal DM 21 settembre del 2005;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (DM 209/96 e successive modifiche);
- presentare grasso di copertura compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non deve essere in eccesso;
- prevedere nel ciclo produttivo, una pastorizzazione ad almeno 85°-90° per non meno di 1,5-3 minuti, dopo il confezionamento;
- avere umidità sulla parte magra non superiore al 58/62%;
- essere prodotti senza aggiunta di amidi, di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

I prodotti macinati cotti (mortadella e würstel) devono:

- essere di puro suino e non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o in sottovuoto;
- non presentare scottature, né colature del grasso all'interno;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (DM 209/96 e successive modifiche);
- essere prodotti senza aggiunta di amidi, di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere nel ciclo produttivo una pastorizzazione ad almeno 85°-90°C per non meno di 1,5-3 minuti, dopo il confezionamento;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.



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

- rispettare i requisiti previsti dal Dm 21/09/2005;
- 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);
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (dm 209/96 e successive modifiche);
- non presentare muffe in eccesso o non caratteristiche sul budello;
- non presentare grasso in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido;
- per quanto riguarda la pancetta, non presentare carne o grasso eccessivamente molli;
- essere in confezioni sottovuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

I prodotti a base di carne macinati stagionati (salami) devono:

- rispettare i requisiti previsti dal Dm 21/09/2005;
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- non presentare muffe non caratteristiche o in eccesso sul budello;
- essere in confezioni sottovuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione;
- possedere una maturazione di almeno due mesi;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (dm 209/96 e successive modifiche);
- avere solo grasso suino e non superiore al 30/35% dell'impasto;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

I prodotti a base di carne non stagionati (salsicce, salamelle, etc) devono:

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie;
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (dm 209/96 e successive modifiche);
- essere confezionati ed essere conservati a una temperatura non superiore a +4°C;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

Preparazioni di carne devono:

- rispettare quanto previsto dal Regolamento Ce n. 853/04 alla Sezione V (carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente);



- essere confezionate
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le preparazioni di carne refrigerate;
- avere vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%.

14.3 Uova sgusciate liquide, pastorizzate

Le uova utilizzate devono

- essere di provenienza nazionale o comunitaria, fresche, di categoria A, peso categoria L – da gr. 63 a 73; in confezione poliaccoppiata per alimenti da Kg.1;
- avere vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna e dovranno essere ritirate 8 giorni prima della scadenza;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti: il guscio deve essere perfettamente pulito e regolare nella forma;
- essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nei Regolamenti CE 852/04 e CE 853/04.

Uova di categoria A (caratteristiche):

- guscio a cuticola: normali, netti, intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura come ombratura, senza contorno apparente, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non debbono avere subito alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate a temperatura inferiore a + 8°C;
- non debbono essere state pulite con un procedimento umido né secco;
- debbono essere munite di data di scadenza, categoria di peso e nome del produttore.

Gli ovoprodotti devono:

- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura interi non superi:
 - ✓ +4°C per i prodotti refrigerati
 - ✓ -12°C per i prodotti congelati
 - ✓ -18°C per i prodotti surgelati
- Avere shelf-life alla consegna del 70%.



14.4 Prodotti caseari (latte e derivati)

Burro

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto dalla crema ricavata dal latte e separata per centrifugazione;
- avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'84% sulla sostanza secca;
- avere i seguenti valori:
 - ✓ acqua 12,20%;
 - ✓ albuminoidi 0,30%;
 - ✓ lattosio e ac. Lattico 0,40%;
 - ✓ indice di rifrazione al burro rifrattometro di Zaiss a 34°C fra 44 e 47,5;
 - ✓ acidi volatili solubili non inferiore a 26;
 - ✓ acidi volatili insolubili fra 2,20 e 3.
- aver subito un processo di pastorizzazione
- avere le seguenti caratteristiche:
 - ✓ solido di consistenza spalmabile,
 - ✓ di colore variabile a seconda delle stagioni dal bianco o giallo tenue in inverno, al giallo più intenso in estate;
 - ✓ odore e aroma caratteristici.
- essere confezionato in vari formati: da 10 gr., 125 gr., 250 gr., 550 gr., e 1000 gr;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non super i +6°C;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

Panna alimentare per uso cucina

La panna per uso cucina deve:

- 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;
- avere indicata chiaramente la data di scadenza sulla confezione.

Formaggi

I formaggi vengono così classificati:



- a) freschi (maturazione rapida e pronto consumo): ricotta, mascarpone, formaggi bianchi, caprini di latte vaccino freschi
- b) a pasta molle e maturazione rapida: stracchino, crescenza, robiola, brie ecc.
- c) a pasta molle e maturazione media: italico, gorgonzola, taleggio,
- d) a pasta filata a maturazione rapida: mozzarella, scamorza, provola
- e) a pasta filata a maturazione media: tipo provolone
- f) a pasta filata non cotta, maturazione media: edamer
- g) a pasta dura semicotta pressata, maturazione media: fontina, formaggi da tavola,
- h) a pasta dura cotta pressata, maturazione lenta: pecorino, emmental, gruyère, asiago, grana.

Le caratteristiche qualitative e merceologiche che devono possedere sono:

Freschi

I formaggi freschi, tipo caprini devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro,

A pasta molle e maturazione rapida

I formaggi a pasta molle, tipo crescenza devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- presentare grasso minimo contenuto al 50% sulla sostanza secca;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- avere stagionatura 10-20 gg;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i seguenti parametri massimi di materia grassa:
 - ✓ mozzarella e fiordilatte; 44% sulla sostanza secca
 - ✓ ricotta: 50%-55% sulla sostanza secca
 - ✓ robiola: 50% sulla sostanza secca
 - ✓ stracchino e crescenza: 48% sulla sostanza secca

Caratteristiche merceologiche

Tali prodotti devono avere:



- forma: parallelepipedo;
- pasta: compatta e non eccessivamente molle, morbida, burrosa e priva di occhiatura;
- crosta: inesistente;
- sapore: dolce;
- vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%

A pasta molle e maturazione media

Il formaggio a pasta molle tipo gorgonzola (formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.1955 e successive modifiche) deve:

- essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 48% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde o tipo dolce a muffa grigia;
- essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- avere stagionatura: 2-3 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto 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;

A pasta molle tipo italico

Il prodotto deve:

- essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo tra il 48- 60% sulla sostanza secca;
- avere stagionatura: gg. 30 circa.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- pasta: molle, compatta e senza occhiature, bianca e butirrosa;
- crosta: sottile;
- sapore: dolce e fondente;

A pasta molle taleggio



Il prodotto deve:

- essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 48% sulla sostanza secca;

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- forma: parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto con facce piene;
- pasta: unita, colore da bianco a paglierino;
- crosta: crosta sottile, morbida e rosata;
- sapore: caratteristico leggermente aromatico.

A pasta filata e maturazione rapida

Il formaggio a pasta filata tipo mozzarella deve:

- essere prodotta da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 44% sulla sostanza secca;
- essere a pasta compatta, morbida, con struttura caratteristica a foglie.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- forma: tondeggianti od ovoidali;
- pasta: colore bianco-paglierino senza occhiature;
- consistenza: elastica e morbida, con superficie liscia, lucida;
- crosta: assente;
- sapore: leggermente acidulo.

A pasta filata e maturazione media

I formaggi a pasta filata tipo provolone devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 45%;
- avere stagionatura 2-9 mesi.

A pasta dura semicotta pressata, maturazione media

I formaggi a pasta dura tipo formaggi da tavola devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 45% sulla sostanza secca;
- presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- essere maturi e riportare le dichiarazioni dovute relative al tempo di stagionatura;



- avere stagionatura 2-6 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto 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.

A pasta dura cotta pressata, maturazione lenta

I formaggi a pasta dura tipo Grana Padano (formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.55 e D.P.R. 26.01.87) devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo tra 32-45% sulla sostanza secca e umidità tra il 26% e 35%;
- essere avere pasta di 1^a scelta e a lenta maturazione;
- avere stagionatura non inferiore ai 15 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto 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;
- gusto ed aroma tipici.

I formaggi Asiago (formaggio tipico, sullo scalzo dovrà essere impresso in maniera indelebile il marchio caratteristico dei Consorzio per la tutela dei formaggio Asiago) devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 44% sulla sostanza secca;
- avere pasta semicotta, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, di giusta salatura e maturazione (20/40 gg.).

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto 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.

I formaggi Emmental devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 45% sulla sostanza secca;

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- pasta: morbida, elastica, senza fessure né lacerazioni, lucente e leggermente umida, colore giallo chiaro;
- occhiatura: sparsa, regolare ed omogenea;
- sapore: dolce e delicato.

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.

Il grana padano, per uso di cucina, dovrà essere consegnato, sigillato sotto vuoto, o in ½ forma o in porzionature minime da Kg. 2.

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.

Formaggio tipo latteria:

deve possedere le seguenti caratteristiche qualitative:

- marchio di denominazione d’origine, chiaramente leggibile;
- a pasta semicotta, semiduro (umidità 40/45%);



- grasso su sostanza secca: minimo 40%;
- peso medio di ogni forma Kg. 5 ca;
- sapore delicato;
- stagionatura: minimo 30 giorni.

Formaggio Montasio:

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche qualitative:

- marchio di denominazione di origine, chiaramente leggibile;
- maturazione minima due mesi, non superiore a 5 mesi;
- grasso su sostanza secca: minimo 40%;
- a pasta dura, granulosa, friabile, aroma caratteristico, sapore piccante e gradevole.

Formaggio fresco spalmabile

Il formaggio fresco dovrà essere di buona qualità, confezionato in vaschette di plastica con coperchio a strappo in alluminio, da 50g e da 100 g. , con le seguenti caratteristiche:

- gusto: delicato, leggermente acidulo;
- consistenza: cremoso, spalmabile;
- odore: fresco, tipico di formaggio fresco;
- colore: bianco latte;
- aspetto: massa caseosa con possibilità di leggera presenza di siero.

Fontina

La fontina dovrà essere di buona qualità e corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- media Max. tollerato;
- materia grassa t.q. 27,5% 26,5/29%;
- materia grassa sul secco 48% 45/52%;
- umidità 45,5% 44,5/47,5%;
- umidità nel materiale non grassa 63% 61/64%.

La denominazione “Fontina” è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30.10.1955.

I formaggi di “origine” e “tipici” dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954 n. 125 e dal D.P.R. 5.8.1955 n. 667, e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche dei Regolamenti CEE n. 2081 e 2082 del 14 luglio 1992.

14.5 Latte, Yogurt, Budini

I prodotti devono:



- essere confezionati in monoporzioni e di buona qualità;
- non contenere additivi alimentari;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- avere vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%.

Latte fresco pastorizzato intero e parzialmente scremato

Il latte pastorizzato deve:

- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione
- essere confezionato
- essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature di non oltre +6°C .
- avere vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni

Latte uht a lunga conservazione intero

Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La vita residua deve essere di almeno 75 giorni.

Yogurt intero e magro

Il prodotto deve:

- essere confezionato in monoporzione in confezioni da gr.125 e di buona qualità;
- essere conservato e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- avere vita residua alla consegna dell'80%;
- non contenere additivi alimentari aggiunti.

14.6 Prodotti ittici congelati e surgelati

I prodotti ittici devono:

- essere etichettati ai sensi del Reg.CE 1004/2000 e successive modificazioni;
- essere esenti da bruciature da freddo e da brinatura;
- essere privi di coloranti e conservanti;
- riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura che non deve comunque superare il 20%;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna del 70%;
- essere forniti in imballi conformi a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia e consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati e congelati.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci;



- i filetti ed i tranci devono essere confezionati e pesare almeno 200 grammi l'uno (peso sgocciolato);
- essere conservato ad una temperatura non superiore ai -18°C .

I molluschi devono:

- pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alla specie bivalvi, già cotti;
- rispettare i requisiti di legge previsti dal Reg.853/04.

I crostacei devono:

- pervenire cotti e in condizioni originali;
- rispettare i requisiti imposti dal Reg.2073/05 e successive modificazioni; I prodotti panati devono:
- essere presenti surgelati in condizioni originali;
- presentare panatura non superiore al 30% del peso del prodotto;
- essere privi di residui di pelle, squame, spine.

Le conserve (tonno ed acciughe in scatola) devono:

- contenere un prodotto a trancio intero, compatto, di colore chiaro, conservato in olio d'oliva, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere esenti da difetti organolettici;
- essere conservati in olio di oliva;

Il termine di conservazione del prodotto non deve essere inferiore a sei mesi dalla data di utilizzo.

Il tonno deve:

- essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie (pinna gialla o "tunnus o orcynus tynnus");
- presentarsi compatto e consistente;
- essere esente da alterazioni di qualsiasi specie;
- all'atto dell'apertura, risultare coperto d'olio;
- avere proporzione in peso dell'olio da gr.15 a gr.25 per ogni 100 grammi di pesce (l'accertamento quantitativo verrà effettuato per sgocciolamento);
- essere inscatolate in confezioni con banda stagnata elettrolitica non verniciata del tipo E 2-11.2 gr./m. lucida, rispondente ai requisiti della vigente legislazione;
- avere scatole senza bombatura, ammaccature, tagli, lesioni o tracce di ruggine, che riportino tutte le indicazioni previste per il consumatore finale.



Si indicano come preferenziali i seguenti prodotti

- Filetti in porzioni di circa gr. 200 privi di spine ed appartenenti alle seguenti tipologie:
 - ✓ trota salmonata;
 - ✓ nasello e merluzzo congelato del genere merluccius famiglia Gadidi;
 - ✓ platessa della specie *Plaronectes Platessa* di colorazione bianca;
 - ✓ sogliole del genere *solea* surgelate già spellate.
- Trance in porzioni di circa gr 200 prive di spine di
 - ✓ palombo congelato a trance del genere *mustelus*;
 - ✓ nasello e merluzzo congelato del genere *merluccius* famiglia Gadidi.
- Seppie medie 10/20 congelate pulite ed eviscerate del genere *sepia*;
- Polpi del genere *octopus* esclusa la specie *octopus macropus* “polpessa” eviscerati.

15 ACQUA MINERALE / VINO

Acqua minerale

L'acqua minerale dovrà essere fornita in due tipologie: oligominerale (liscia o frizzante per aggiunta di anidride carbonica) in confezioni da ½ litro oppure in acqua medio minerale ad alti contenuti di calcio. E' preferibile utilizzare acque mediamente mineralizzate e con il più basso contenuto possibile di nitrati e con caratteristiche chimico fisiche previste dalla normativa vigente.

Vino

Il vino utilizzato bianco – rosso dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti, con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia (D.P.R. 12.2.65 n. 162 e Regolamento C.E.E. n. 316/70 del 28.4.70 e successive modificazioni ed integrazioni).

In particolare:

- *Vino bianco* dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;
- *Vino rosso* dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità.

All'esame chimico i vini dovranno possedere i seguenti valori analitici:

- alcool svolto: non inferiore al 10,2% volume;
- alcool complessivo: non inferiore a 10,5 o e non superiore ad 11<M^>o<D> vol. (comunque la differenza tra alcool complessivo ed alcool svolto non dovrà essere superiore a 0,30%);
- acidità totale: da 5 a 6,5 g/l;
- acidità volatile: max 0,80 g/l (non riferibile al grado ma assoluta);
- anidride solforosa : max 150 mg/l;



Per quanto riguarda la presenza di estratto secco:

- vino bianco min. 17 g/l;
- vino rosso min. 20 g/l.

Per le ceneri:

- vino bianco min. 1,5 g/l;
- vino rosso min. 1,8 g/l;
- ione ferrocianuro: assente;
- saccarosio: assente;
- prova di fermentescibilità: deve fermentare.

Il vino dovrà essere fornito in confezioni in tetrapak da 200 cl o in bottiglie da 375 cl chiuse con tappi corona recanti il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

- natura merceologica del prodotto (vino da tavolo);
- contenuto del recipiente CC...;
- cognome e nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore;
- gradazione alcolica.....% volume;

I vini dovranno, inoltre, essere pastorizzati o imbottigliati a caldo.

16 CAFFÈ E PRODOTTI DA INFUSIONE

Caffè

Il caffè deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 16.02.1973 n.470;
- essere torrefatto in grani o macinato, miscelato delle seguenti qualità: Santos extra prima 50-60%, Colombia e/o Costa Rica 20-30%, Kenia 10-15%;
- presentare chicchi omogenei, non contenere impurità ed essere esente da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni.

Tè

Il tè deve:

- essere in foglie, di origine cinese, o indiano o cingalese o indonesiano;
- non contenere materie organiche o inorganiche estranee, muffe, granelli di sabbia, coloranti e conservanti;
- essere confezionato in bustine da gr.1,5.

Camomilla



La camomilla deve:

- essere di fiore, setacciata;
- non contenere materie organiche o inorganiche estranee, muffe, granelli di sabbia, coloranti e conservanti;
- essere confezionato in bustine da gr.1,5, in cui devono essere presenti steli o loro frammenti;

Miele

Il miele deve:

- essere vergine, monofora;
- non essere sottoposto a trattamenti termici di alcun genere;
- rispettare le norme vigenti in materia di qualità e di etichettatura (Dlgs 21 maggio 2004, n. 179).

Succhi e nettare di frutta

I prodotti devono:

- essere ottenuti dal succo e dal nettare dei frutti senza compromettere la qualità di partenza;
- essere confezionati in bottiglie di vetro o tetrapak.