

COMUNE DI COSSIGNANO

MENSA SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2010/2011

ALLEGATO B

SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

1 Introduzione

Il presente allegato indica le caratteristiche merceologiche che le principali derrate alimentari fornite dovranno avere.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/2000 n 53; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ. mod.); deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

2 Cereali e derivati:

2.1 Pasta secca

Pasta di 1 qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n.580 del 4.7.1967 (G.U. n.189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n.440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n.172 del 9 luglio 1971).

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 0,70 e massimo 0,90;
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate : su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione ;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: 1) tempo di cottura 2) resa (almeno di peso con la cottura) 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) s" 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114),e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/92 n 109 e succ. mod. come la data di scadenza).

2.2 Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi..

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art.31 della legge 04.07.1967 n.580 e succ. modifiche, della legge 08.06. 1971 n.440, della circolare ministeriale 32/1985 e del D.lgs. 109/92.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,05
- sostanze azotate : su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 12,50
- cellulosa:su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45.

2.3 Pasta fresca

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi. E' consentito l'uso di grano tenero.

2.4 Paste speciali con ripieno

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, D.lgs 109/92, DM 264/98 e succ. mod.), essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (almeno 4 uova intere di gallina, prive di gusci, per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti. Di seguito vengono riportate alcune di queste: a) Tortellini; b) Ravioli

2.4.1 Tortellini

Il rapporto pasta-ripeno deve essere pari a 80-20. Il ripieno deve essere composto da prosciutto crudo, formaggio grana e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione (funghi, ecc.). Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 DL n.537 del 30/12/1992, come modificato dal D.lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato DL 537 e successive modificazioni.

2.4.2 Ravioli

Il rapporto pasta –ripeno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da :ricotta 55%, pangrattato 25%, spinaci freschi o surgelati 11%, formaggio grana 8% e sale.

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed atomizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna. Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

2.5 Gnocchi di patate

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime (farina di grano tenero o fecola e patate) impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il prodotto deve essere corrispondente ai requisiti della L. 580/1967. Su ogni confezione deve essere riportata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della data di consegna.

2.6 Riso

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/1958 e succ. modificazioni (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza);

non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti. Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui Parboiled, a seconda se componente di minestre, risotti, insalate di riso... La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n.325 del 18/3/1958 e successive modificazioni (L.n.586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109) in vigore al momento della consegna.

2.7 Farina bianca

2.7.1 Farina di grano tenero

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 /67 titolo II art.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n. 155 e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).

2.7.2 Farina di grano tenero Tipo 0

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 9

2.7.3 Farina di grano tenero Tipo 00

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 7

2.8 Farina di mais precotta per polenta

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere. Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farine di mais precotta, ma sempre nel rispetto della legge.

2.9 Semola

E' denominato – semola di grano duro- o semplicemente –semola- , il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L. 580/1967):

Umidità massima 14,50%

Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85

Cellulosa su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 - massimo 0,45

sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n. 155 e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).

3 Pane e derivati

3.1 Pane fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/67 n. 580 Titolo III art. 14 e seguenti (così come modificati dal D.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, e dalla L. 22 febbraio 1994, n. 146), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art 19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502).

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto,

sfornato da almeno due ore e i panini dovranno essere confezionati singolarmente con involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

La fornitura deve essere garantita; 1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti 2) assicurando tutte le norme di igiene del caso

3.2 Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

Farina di grano tenero Integrale:

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 10

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge (art. 7-9 legge n. 580/67 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502) e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

3.3 pane speciale (panini all'olio)

Nella produzione di pane speciale (panini all'olio) a norma dell'art. 10 lettera a) D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502] sarà consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso l'olio di sansa rettificato.

Il pane dovrà comunque contenere non meno del 4,5% di sostanza grassa totalmente riferita a sostanza secca.

3.4 Pane grattugiato

Il prodotto deve assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

4 Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al D.P.R. 283/93 e devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza del 2% in valore assoluto in confezione da 2 fette cad..

5 Prodotti dolciari da forno

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 e 00, integrale. Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti, distrutto e di oli o grassi di origine animale; dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele; potranno essere preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie (D.lgs. 109/92 e succ. mod.).

6 Formaggi e derivati del latte

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale .

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola)

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.

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

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

6.1 Parmigiano reggiano

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR15/07/1983 e al DPR 9/2/90e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e con almeno 18 mesi di invecchiamento.

Prodotto da puro latte vaccino fresco. grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antif fermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna :tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta circa 6mm

Colore della pasta :da leggermente paglierino a paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici:fragrante delicato,saporito ma non piccante.

Struttura delle pasta:minutamente granulosa,frattura a scaglia.

6.2 Parmigiano reggiano (tipologia grattugiato)

La denominazione è riservata a formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano (D P Consiglio dei Ministri 4/11/91)ed avente i seguenti parametri: grasso minimo sulla sostanza secca 32%; età non inferiore ai 12 mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione "additivi assenti"; umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm0,5e non superiori al 25%; quantità di crosta non superiore al 18%; caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione; composizione aminoacidica specifica del Parmigiano Reggiano.

6.3 Gorgonzola

Formaggio da tavola rispondente ai requisiti del DPR 1269/1955

Formaggio molle,grasso a pasta cruda,prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Il formaggio stagionato per anche due o tre mesi , è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo alto e dritto con facce piane;
- peso medio di una forma: kg 6-13,con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni:altezza cm 16-20,diametro cm 25-30,con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta ruvida rossiccia.Normalmente il prodotto pronto al consumo viene rivestito di fogli di stagno,di alluminio o di altro materiale protettivo;
- pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura);
- sapore: leggermente piccante, caratteristico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

6.4 Formaggini

Prodotti con latte di vacca intero. grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali assenti; reazioni: Villavecchia negativa

Devono essere cremosi, facilmente spalmabili; non devono contenere polifosfati o sostanze conservanti superiori a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

6.5 Emmenthal

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna. Rispondente ai requisiti del DPR 1099/1953.

6.6 Formaggio tipo Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco

Deve:

subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura ; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro;

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni di produzione
- dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 35-40 variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione ;
- crosta compatta, sottile dello spessore di circa mm2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino
- sapore dolce caratteristico
- Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal DPR 30 /10/1955 n°1269.

6.7 Altri Formaggi

Secondo la L 142/1992 è consentito porre in commercio formaggi con una determinata materia grassa sul secco, per esempio se etichettati:

- a) Formaggio magro: il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca
- b) Formaggio leggero: il tenore di grasso non deve essere inferiore al 20% e non superiore al 35% di sostanza secca
- c) Formaggi normali non di origine o tipici: devono contenere un tenore di materia grassa non inferiore al 35% di sostanza secca.

6.8 Mozzarella/Bocconcini

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.. immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

6.9 Latte

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L 169/89

Latte intero fresco pastorizzato- Latte parzialmente scremato pastorizzato- Latte totalmente scremato pastorizzato - Il prodotto deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3.5% per il latte intero

tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato

massimo 0,5% per il latte scremato

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro- seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal Dlgvo 109/92 e succ.mod.

6.10 Latte fresco pastorizzato alta qualità

Viene definito –latte fresco pastorizzato di alta qualità- il prodotto ottenuto da latte crudo

proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite.

Deve rispondere ai requisiti del DM 185/91

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%

Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro

6.11 Latte UHT

Latte intero UHT a lunga conservazione- Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione- Latte scremato UHT a lunga conservazione Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal Dlgvo 109/92 e succ.mod.

6.12 Yogurt

Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; dovrà contenere fermenti lattici vivi, essere privo di additivi e conservanti; le caratteristiche devono far riferimento alla L.994/29 e sue modifiche e la L.54/97 per quanto concerne il tenore di grassi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Dlgs 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.

La pezzatura richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° °C come da DPR 327/80, modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362.

6.13 Burro

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg.CEE 2991/94 e dalla L. 577/97, dalla L. 202 del 13/5/1983 e succ. mod. L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

6.14 Panna

La panna cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DI 109/92 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259 e DPR 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254.

6.15 Ricotta di vacca

Prodotta da siero di latte vaccino; forma data dal contenitore; peso da kg 1 a kg 3; pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato; matura in un giorno; composizione: proteine 15% -lipidi 8%, glucidi 5%, acqua 72%

7 Salumi

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. 1 salumi dovranno: a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;

b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione

c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;

d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.,,,

7.1 Prosciutto crudo tipo Parma

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa, deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura che non deve essere inferiore a 10 mesi. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione "Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965 e DM 28/12/64 e succ mod..

7.2 Prosciutto crudo di Parma

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13/2/1990, come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 chilogrammi di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi (L. 26/1990 come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142). Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del DL 109/1992 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile: data di produzione (OM del 14/2/68)

riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

7.3 Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose;

senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro: non superiore al 74%;

umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;

proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);

il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; .

il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, e dal D.Lgs. n°37 del 30/11/92 e successive modificazioni. A11' interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28.12.1964 e successive modificazioni.

7.4 Mortadella

Da usare come ingrediente e non come pietanza

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, senza polifosfati ed altri additivi aggiunti.

Aspetto esterno: forma ovale o cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e di gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto;

colore: rosa vivo uniforme;

odore: profumo tipico aromatico;

sapore: gusto tipico e delicato senza traccia di affumicatura.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma di legge (etichettatura ai sensi del DLgs. 109/1992 e succ.mod.).

7.5 Speck

Prodotto Alto-atesino con stagionatura di almeno tre mesi; deve essere conforme alle norme dettate dal DL 537/92 e successive modificazioni. L'umidità deve essere compresa tra il 29 –43%.

7.6 Capocollo o lonza

Forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di 1° qualità. Il prodotto dovrà essere confezionato con le masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale in un solo pezzo. Dovrà provenire da animali di razza da carne per cui i muscoli dovranno risultare ben sviluppate non "grassinati", i legamenti e le parti connettivali esterne dovranno essere eluse dalla confezione. I condimenti dovranno essere usati in giusta proporzione, il processo di stagionatura e maturazione dovrà compiersi lentamente in tempo non inferiore ai tre mesi ed in modo tale che il prodotto risulti uniforme tanto all'esterno quanto all'interno.

Saranno in ogni caso esclusi quei prodotti stufati artificialmente che presenteranno il bordo esterno essiccato e le parti interne non completamente mature.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 e succ.mod..

7.7 Salsicce

L'impasto dovrà risultare finemente tritato ed essere costituito da carni di pollo e tacchino:

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 e succ. mod..

7.8 Bresaola

La bresaola è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni. La stagionatura varia da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

a) consistenza soda ed elastica,

b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure

c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa

d) profumo delicato e leggermente aromatico

e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 e succ.mod..

8 Olio e Aceto

8.1 Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; non deve contenere più dell' 1% di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (reg CEE 2568/91).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell' 1% in peso di acidità".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio dovrà essere consegnato: a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1(uno) oppure b) in contenitori sigillati a perdere da lt. 5 (cinque).

Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ.mod.

8.2 Olio di semi di arachide

L'olio di semi di arachide da somministrare dovrà possedere i seguenti requisiti:

a) una acidità totale libera, calcolata come acido oleico, non superiore allo 0,15% ;

b) non presentare difetti all'esame organolettico, quale odore ed il sapore ed altri comprovabili attraverso le reazioni caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi o attraverso le ricerche normalmente effettuate nei laboratori chimici.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da l 5 (cinque) In ogni caso il prodotto dovrà avere tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Etichettatura secondo il Dlgs. 109/92 e succ.mod.

8.3 Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml; b) un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962,L527/82, 258/1986) Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ.mod.

9 Carni fresche e refrigerate

9.1 carni bovine

Dovranno essere fornite carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (indicazione geografica protetta) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale - Razza Marchigiana"; la Ditta fornitrice dovrà pertanto essere iscritta al Consorzio C.C.B.I. (consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze marchigiane).

L'origine della carne dovrà essere sempre documentata con certificazione che consenta il controllo dell'allevamento al consumo;

Dal punto di vista nutrizionale tutti i tagli di carne sono ugualmente validi;può variare soltanto il tempo necessario a cucinarli e il tipo di preparazione richiesto. Tuttavia la suddivisione commerciale delle carni bovine prevede anche come tagli di prima qualità quelli del dorso, di seconda quelli della spalla e di terza quelli relativi ai muscoli del collo e dell'addome.

Per ottenere fettine possono essere utilizzati la lombata, il filetto, la fesa, la noce, lo scamone del quarto posteriore e la polpa di spalla del quarto anteriore; per il roast-beef all'inglese si richiede la lombata.

La carne deve presentarsi di colore rosso-rosa,sana,asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina,in perfetto stato di conservazione.Il grasso di tonalità bianco-avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

La carne di vitellone deve essere di prima qualità, proveniente da bovini in ottime condizioni di nutrizione con caratteri osteologici riferibili ad animali di età compresa tra i 18 ed i 28 mesi. Le

carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso a giusta marezzatura. Non dovranno essere utilizzate carni provenienti da bovini mal nutriti, senza marezzatura di colore vario dal rosso pallido al rosso scuro.

9.2 Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n.22 ~.n.640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20 %;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n.283/1962, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4°C.

9.3 carni suine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94 come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542).

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

9.4 Carni avicole

Le carni avicole devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DPR 495/97)

9.5 Polli

Condizioni generali

polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, sviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg.0,9 - I;

a) polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;

b) regaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;

c) la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;

d) il pollo deve essere esente da fratture edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;

e) il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;

f) la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;

g) la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco_rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;

h) devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi del D.P.R. 08-06-1982, n. 503, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495, del D.P.R. 17-05-1988, n. 193, del D.P.R. 1° marzo 1992, n. 227 del RD. 20.12.1928, n. 3298, del D.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, del D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dalla L. 21 dicembre 1999, n. 526, del D.Lgs. 15 gennaio 1992, n. 51, del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537 e successive modificazioni;

i) devono provenire da allevamenti nazionali;

l) le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;

m) non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;

n) devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R n. 327/1980, artt. da 49 a 52 ;

o) le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

9.6 Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

9.7 Tacchino fresco

Condizioni generali:

1) deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

2) deve presentare colore rosa pallido;

3) l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

9.8 Fese di tacchino

Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso.

La fesa deve provenire da animale allevato a terra. Non devono esserci ammaccature sottocutanee.

9.9 Coscia di tacchino maschio:

deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

9.10 Carni di coniglio

Le carni di coniglio devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DpR 559/92)

Conigli freschi nostrani

Condizioni generali

• Conigli freschi nostrani senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati con breccia addominale completa; rene in sede, grasso perineale: di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa; fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

10 Uova pastorizzate

Uova intere pastorizzate in confezioni da Kg. 0,500 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, di categoria "A", del peso medio di gr. 55/60. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

11 Prodotti ittici (freschi o surgelati)

I principali prodotti sono:

- filetti di sogliola limanda
- calamari (interi o ciuffi),
- seppie (intere, tagliate o ciuffi),
- filetto di merluzzo
- dentice,
- pesce azzurro
- molluschi
- precucinati del tipo "bastoncini di pesce"

I prodotti ittici freschi devono appartenere alla categoria di freschezza EXTRA o A (regolamento CEE 2406/96 e succ.mod. e devono rispondere ai requisiti del D.L. 531/1992,DL524/1995, DM 31/12/1996)

I prodotti surgelati,adeguatamente confezionati, devono essere eviscerati o sfilettati, senza pelle o in tranci;se in filetti o in tranci il prodotto deve essere confezionato.

I prodotti panati,surgelati,in confezioni originali,nel rispetto del rapporto tra panatura e pesce,devono essere privi di residui di pelle,squame e spine.

Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

1) stato di freschezza (aspetto generale brillante,carne soda ed elastica,non conservare l'impronta della pressione digitale)

2) avere odore gradevole non ammoniacale,colore chiaro ed uniforme

3) assenza di bruciature da freddo,decongelazioni anche parziali,essiccazioni o disidratazioni;

4) assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972. Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto DM; Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto decreto. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C,come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

12 Alimenti conservati in scatola

I prodotti utilizzati devono essere sani,presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti,corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo ,netto e del contenuto sgocciolato.

12.1 Pomodori pelati

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo,di produzione annuale,interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

2) I prodotti devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 grammi e non meno del 65% negli altri casi;

3) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4%;

4) Media del contenuto in bucce,determinate su almeno 5 recipienti,non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto.In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati è consentita l'aggiunta di:

5) succo di pomodoro parzialmente concentrato,avente residuo secco non inferiore all'8%;

6) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito,espressa come cloruro di sodio,non superi il 20% del residuo secco;

7) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi,di acidi correttori,di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature,punti di ruggine,corrosioni interne o altro;devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62,dal DM 21/3/73 e succ mod.

12.2 Pomodori pelati di qualità superiore

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo,di produzione annuale,interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto

2) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%;

3) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati di qualità superiore è consentita l'aggiunta di

4) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;

5) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;

6) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62, dal DM 21/3/73 e succ mod.

12.3 Doppio concentrato di pomodoro

Per doppio concentrato di pomodoro si intende succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28%. Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

Il doppio concentrato di pomodoro che viene utilizzato solo in piccole quantità nella preparazione del ragù Di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

12.4 Alimenti ittici conservati in scatola

Regio decreto legge 1548/1927, Legge 283/1962, D Lgvo 109/1992

12.5 Tonno

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE nella varietà all'olio di oliva ed al naturale.

Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico; l'acqua dovrà essere assente ed i pezzetti non dovranno superare il 5% del peso totale.

Per quantità di mercurio presenti si rimanda al DM 9/12/93 e DL 30/12/92 n 531.

I contenitori non devono presentare difetti, punti di ruggine, corrosione interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla L30/4/62, DM21/3/73e succ. mod.

13 Verdure fresche e legumi secchi

.La scelta del prodotto verrà effettuata tra le verdure di stagione fresche e di 1° qualità e/o di produzione biologica.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.90.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanello. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr8 a gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo. è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore Cavolfiori e carciofi. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: inflorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

13.1 Ortaggi a frutto Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco

13.2 Ortaggi a fusto asparagi.

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm 12 per la categoria extra, e di mm 10 per le categorie 1 e 2.

13.3 Ortaggi a seme leguminose Fagiolini, piselli

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Fagiolini filiformi: cat Extra: fagiolini turgidi; molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo. cat 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati. Altri fagiolini cat.1 fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

Piselli: cat I: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, peduncolati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi. 1 semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del . completo sviluppo, senza averlo terminato

13.4 Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar. Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virali, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata 1 prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale

13.5 Prezzemolo, basilico e salvia

I prodotti devono rispettare quanto indicato dal RD 45/1901 e succ mod L30/4/62 n283 in termini di disciplina igienica della produzione e della vendita.

13.6 Legumi secchi

Prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo piccole devono essere di prima qualità ed avere le seguenti caratteristiche:

puliti; di pezzatura omogenea; sani, non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali; privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli; privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; uniformemente essiccati, l'umidità della

granella non deve superare il 13%;il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Confezionati nel rispetto della normativa vigente in confezioni sigillate. Legumi e cereali per zuppe
Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare zuppe: I seguenti prodotti farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe privi di insetti o altri corpi estranei.

Funghi freschi

I funghi possono essere prataioli o champignons (*psalliota campestris*) o orecchiette (*pleurotos ostreatus*). I funghi sono facilmente e rapidamente alterabili ed attaccati da parassiti; devono pertanto essere utilizzati al più presto dopo la raccolta. I prodotti devono essere liberati da terriccio o qualsiasi altra sostanza. I prodotti devono rispettare la normativa sull'etichettatura (D.lgs. 109/92)

Funghi secchi porcini

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del DM 9/10/1998.

La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative qui di seguito riportate:

1) extra se rispondono alle seguenti caratteristiche:

solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito;eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

2) speciali se rispondono alle seguenti caratteristiche:

sezioni di cappello e/o di gambo, presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

3) commerciali se rispondono alle seguenti caratteristiche:

sezioni di fungo anche a pezzi con briciole, presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione;

4) briciole se rispondono alle seguenti caratteristiche:

frammenti di fungo tali da consentire l'identificazione delle specie di appartenenza.

Etichettatura conforme a D.lgs. 109/1992.

14 Verdure surgelate

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purché rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione per garantire una rotazione dei contorni

La verdura surgelata dovrà essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/71, D.M. 25-09-1995, n. 493, e D.M. 01/03/72 e successive modificazioni); devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/71 e successive modifiche.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/71 e successive modificazioni. —

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti Dal DM15/06/71 e dal D.M. 25-09-1995. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18°C (D.P.R. n 327/1980 art. 52 ali. C , come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, e D.M. 25-09-1995).

Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n. 493.

In particolare si ricorda che il suddetto articolo specifica che le condizioni devono:

1) avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; 2) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; 4) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; 5) i materiali devono possedere i requisiti previsti .dalla legge n. 283 dei 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento c/o scadenza come da D.P.R 26.03.80 n 327, allegato B e, da D.Lgs. 27-01-1992, n. 109].

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati:

14.1 Fagiolini

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo, una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

14.2 Piselli

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum*, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà, dopo il ripristino della temperatura ambiente a quella ambientale devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi quindi con un diametro non superiore a 8mm.

14.3 Spinaci

Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria 1° e quindi di buona qualità.

14.4 Minestrone

Composto da almeno 10 verdure. Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio. Bieta in foglie, zucchine a rondelle, patate novelle, cuori di carciofo (Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio)