

COMUNE DI MIAGLIANO – PROVINCIA DI BIELLA

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO DEL SERVIZIO DI  
FORNITURA PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI  
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA – PERIODO  
DAL 01 SETTEMBRE 2016 AL 31 DICEMBRE 2019 –

“ALLEGATO B”

QUALITA' MATERIE PRIME E CARATTERISTICHE  
MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

## **ALLEGATO B**

### **QUALITA' MATERIE PRIME E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI.**

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

#### **PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME**

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono: Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.

Divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento di altre materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate.

Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali materie prime. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche.

Esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opererà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessita giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non dovranno contenere o derivare da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

#### **PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.**

Secondo il Regolamento CE n° 510/06 e Regolamento UE n. 1151/2012, l' art 2 è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea.

### **PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.**

Secondo il Regolamento CE n° 510/2006 e Regolamento UE 1151/2012, l'art. 2 è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e la cui qualità, la reputazione o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengano nella zona geografica delimitata."

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea

## **PRODOTTI CARNEL, ITTICI E UOVA**

### **CARNE BOVINA FRESCA**

Le carni di bovino (bovino adulto e vitello) devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Regolamento CE 853/2004, possibilmente provenienti da animali allevati su territorio nazionale. Le carni di bovino adulto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

- categoria A ( carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine)
- da classi di conformazione U (Ottimo = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R ( Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono)
- con strato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE 1249/2008 D.M. 3895 Guri n.159 dell'11/7/2009

Le schede tecniche dei prodotti devono riportare per i tagli sottovuoto il peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura.

Le carni di vitello devono provenire da vitelli allevati secondo le disposizioni di leggi vigenti, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La muscolatura deve essere di colore bianco, rosso molto pallido: di consistenza soda a grana fine; grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza dura e colore bianco latte.

Le carni bovine devono pervenire già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso.

Le confezioni sottovuoto devono rispettare le disposizioni di etichettatura obbligatoria delle carni bovine ai sensi del Reg. CE 1760/2000, devono avere un involucro integro ben aderente alla carne ed i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998 n° 338.

La carne bovina fresca deve essere trasportata con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980 e conservata, presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0°C - 4°C.

### **CARNE BOVINA CONGELATE**

Le carni bovine congelate devono essere utilizzate solo in casi particolari documentati. Devono essere disossate, congelate e preconfezionate; provenienti da bovini adulti appartenenti alle caratteristiche morfologiche e qualitative a soggetti di prima qualità e cioè: in ottima condizione di nutrizione e buona conformazione; sistema muscolare ben carnoso, di colore rosso rosa; consistenza delle carni soda a grana fine con venature; grasso esterno bianco, compatto, uniforme, ben distribuito e assenza di fatti ossidativi. Devono essere conformi alla normativa vigente.

La conservazione nei centri cucina deve essere assicurata ad una temperatura di - 15°C.

### **CARNI AVICOLE**

Le carni avicole devono essere tassativamente fresche e possibilmente provenienti da animali allevati su territorio nazionale e rispettare le seguenti condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004, Regolamento CEE del 26.06.1990 n.1906/90 e successive modifiche, D.Lgs n.51/92 e D.P.R. n.495/97;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di dodici ore;
- devono essere trasportate secondo disposizioni del D.P.R. N.327, 26.03.1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2° C e +4°C;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 1906/90;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- devono essere confezionate se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino)
- devono essere completamente eviscerate se commercializzate in carcasse intere (pollo a busto)
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni e piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, come previsto dalla normativa vigente.

La conservazione nei centri cucina deve essere assicurata ad una temperatura tra 0° / +4°

### **Pollo**

Caratteristiche.

- deve avere un'età inferiore alle 10 settimane per ambo i sessi;
- deve essere allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
- le carni devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura né trasudata;
- non devono provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono essere rispettati i tempi di sospensione.
- deve avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- *i petti di pollo devono essere consegnati pronti per la cottura, senza umidità alcuna ed avere un peso non inferiore ai 200 g ;*
- *le cosce di pollo da somministrare, nel taglio tipo "Germania" devono essere ricavate da polli aventi caratteristiche dei polli a busto, essere ben toelettate, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste.*

### **Tacchino**

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- *la fesa di tacchino di prima qualità oltre alle caratteristiche elencate nei punti precedenti, deve essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione, deve essere priva di ossa e di parti legamentose, non deve presentare caratteristiche organolettiche alterate, deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna e deve avere un peso non inferiore a 2,5 kg.*

### **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI**

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostituiti" e provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Deve essere confezionato in confezioni sottovuoto e all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- prodotto ben pressato privo di parti cartilaginee, aree vuote (bolle), rammollimenti e difetti esterni ed interni;
- cottura del prodotto uniforme;
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere polifosfati e additivi con attività gelificante o addensante;
- deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque, entro i limiti di legge.
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96.
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- il peso deve essere compreso tra i 6 kg e 8 kg;
- non deve contenere lattosio.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e comunque già in linea con la direttiva 2003/89/CE.

La conservazione nei centri cucina deve essere assicurata ad una temperatura di + 4°C.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Il prodotto deve essere di prima qualità, deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, essere conforme al Regolamento CE n. 853/2004 e ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Non deve presentare difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

- 1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.
- 2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore.
- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.
- 4) La data di confezionamento.
- 5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs.n. 537/92 e regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- 6) Quantità netta.

7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).

8) Identificazione del lotto.

9) Modalità di conservazione.

La conservazione nei centri cucina deve essere assicurata ad una temperatura di + 4°C per i tranci o disossati confezionati sotto vuoto.

### **BRESAOLA**

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al Regolamento CE n. 853/2004, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso.

Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino.

Deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque, entro i limiti di legge.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Deve essere etichettata conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e comunque già in linea con la direttiva 2003/89/CE.

La conservazione nei centri cucina deve essere assicurata ad una temperatura di + 4°C per i tranci confezionati sotto vuoto.

### **PESCE SURGELATO**

Il pesce surgelato deve essere costituito esclusivamente da filetti di sogliola, filetti di pleuronectes platessa (passera) e/o filetti di merluzzo completamente spinati.

Il prodotto di provenienza nazionale o estera deve essere accuratamente toelettato, privo di spine, cartilagini, pinne o resti di pinne. Non deve presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, residui di membrane, parete addominale, colorazione anormale e attacchi parassitari. Non deve inoltre, essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie prime utilizzate e le procedure di lavorazione.

Il prodotto deve avere una pezzatura costante e omogenea e deve essere confezionato in confezioni originali e sigillate dal produttore in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le confezioni stesse risultino alterate. Inoltre le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto
2. proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedirne la disidratazione

Le confezioni devono contenere un prodotto con caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

Il prodotto dovrà essere a glassatura monostratificata e deve formare uno strato uniforme e continuo non superiore al 20 per cento del peso totale lordo per i filetti di platessa e non superiore al 12 per cento del totale del peso lordo per i filetti di merluzzo e deve essere contenuto in busta impermeabile protettiva sigillata e successivamente imballato per il trasporto secondo la normativa vigente in materia.

Inoltre le confezioni devono essere etichettate ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.03.2002 e riportare quindi la ragione sociale, lo stabilimento, il peso al netto della glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura. Il prodotto deve inoltre provenire da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

Le percentuali di acqua da scongelamento non devono essere superiori al 20 per cento per i filetti di platessa e al 12 per cento per i filetti di merluzzo. Lo scongelamento dovrà essere effettuato alla temperatura di 4°C in un intervallo massimo di 24 ore.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Deve essere etichettata conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e comunque già in linea con la direttiva 2003/89/CE.

La conservazione del pesce surgelato presso i centri cucina deve essere assicurata ad una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### **OVOPRODOTTI e UOVA FRESCHE**

Gli ovoprodotti devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del Regolamento CE 853/2004).

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto. Devono essere confezionate.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di  $4^{\circ}\text{C}$ .

L'etichettatura delle uova deve essere conforme a quanto previsto dal Regolamento CE 2295/2003.

*Le uova devono essere fresche di categoria "A" avere peso da 60g a 65g e avere le seguenti caratteristiche:*

- *guscio e cuticola: normali, puliti, intatti;*
- *albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;*
- *camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm immobile;*
- *tuorlo: visibile alla speratura solo come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;*
- *germe: sviluppo impercettibile;*
- *odore: esente da odori estranei;*
- *avere vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna*

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### **LATTE FRESCO PASTORIZZATO E UHT**

Il latte deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

Deve essere confezionato in confezioni originali rispondenti alla normativa vigente ed essere etichettato conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ( D.Lgs.114 del 8/2/2006).

Avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno settantacinque giorni per quello UHT.

Il latte pastorizzato fresco deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980 e conservato, presso i centri cucina, ad una temperatura di  $+6^{\circ}\text{C}$ .

### **YOGURT ALLA FRUTTA**

Lo yogurt deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e alla circolare n. 16 del 1.12.1997. Deve essere confezionato in confezioni originali rispondenti alla normativa vigente ed essere etichettato conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ( D.Lgs.114 del 8/2/2006).

L'alimento deve contenere fermenti lattici vivi non inferiori a  $10^8$  per grammo sia per *Str. thermophilus* che per *L. bulgaricus* al momento della consegna, non deve contenere additivi alimentari e deve essere confezionato in confezioni monoporzioni.



Lo yogurt deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980 e conservato, presso i centri cucina, ad una temperatura di + 4°C.

## **FORMAGGI**

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (es. farina, patate, fecola ecc.).

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche delle varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino. Devono dunque corrispondere a tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Devono essere etichettati conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ( D.Lgs.114 del 8/2/2006).

In particolare i formaggi devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

### ***Mozzarella***

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- deve essere prodotta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004
- la pasta deve essere bianca, morbida con struttura filamentosa;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- essere priva di additivi;
- trasportata con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980; conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0° /+ 4°.

### ***Ricotta***

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere prodotta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche;
- essere priva di additivi;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre;
- trasportata con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980; conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0° /+ 4°.

### ***Crescenza***

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- deve essere prodotta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e morbida;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- trasportata con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980; conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0° /+ 4°.

### **Fontal**

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- deve essere prodotto in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980; conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0° /+ 4°.

### **Italico**

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- deve essere prodotta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta, morbida e la crosta deve essere sottile;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- trasportata con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980; conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0° /+ 4°.

### **Emmenthal, Sbrinz, Gruyère**

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- l'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso;
- lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico; deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione;
- trasportati con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste dal D.P.R. 327 del 1980; conservati presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0° /+ 4°.

La denominazione Emmenthal Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quella di Gruyère al prodotto svizzero e francese.

### **Parmigiano Reggiano**

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955;
- deve rispondere alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997 e deve essere prodotto in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- deve presentare la crosta pulita e priva di muffe
- la maturazione non deve essere inferiore a due estati di stagionatura (18-24 mesi anche 36)
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- se non consegnato in forme intere deve essere confezionato

### ***Grana Padano***

- formaggio a denominazione di origine;
- deve essere prodotto in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- deve essere semi grasso a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo di acidità di fermentazione da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi e conservati;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- struttura della pasta: finemente granulosa, microocchiatura, frattura radiale a scaglia;
- deve presentare la crosta pulita e priva di muffe
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano"
- se non consegnato in forme intere deve essere confezionato

### ***Maccagno Biellese***

- formaggio a pasta morbida, a media maturazione;
- deve essere prodotto con latte vaccino intero pastorizzato;
- la crosta deve essere sottile, grigio marrone, deve avere impresso su una faccia il marchio "Maccagno Biellese";
- la pasta deve avere struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente, di colore bianco paglierino, di sapore dolce, gradevole, delicato;
- trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature  $+6^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ; conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra  $+6^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

### ***Toma Biellese***

- formaggio a pasta morbida, a lunga maturazione;
- deve essere prodotto con latte vaccino intero pastorizzato;
- la crosta deve essere sottile, grigio marrone, deve avere impresso su una faccia il marchio "Toma Biellese";
- la pasta deve avere occhiatura diffusa, sottile e regolarmente distribuita, di colore bianco paglierino, di sapore dolce, gradevole, delicato;
- trasportata con mezzi idonei e mantenendo le temperature  $+6^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ; conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra  $+6^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

## **BURRO**

Il burro si ottiene dalla crema di latte separata per centrifugazione. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142.

Deve essere etichettato conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ( D.Lgs.114 del 8/2/2006).

Deve essere prodotto in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004;

Il prodotto deve essere compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche .

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra  $+1^{\circ}$  e  $+6^{\circ}\text{C}$ , art.51 D.P.R. n.327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

Il prodotto deve essere conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra  $0^{\circ}/ +4^{\circ}$ .

## **PRODOTTI CEREALICOLI**

### **PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 187 del 2/9/2001 cap. 2.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altro. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

*La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura.*

Il prodotto deve essere confezionato in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. 114 del 8/2/2006).

### **PASTA FRESCA ALL'UOVO/RIPIENA**

Deve rispondere ai requisiti del D.P.R. n. 187 del 9/02/2001 artt 8 e 9.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altro ed essere esente da additivi, coloranti e conservanti.

Dopo la cottura il prodotto deve presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti.

Non devono esser presenti alterazioni di tipo microbiologico.

*Trattandosi di prodotto di facile deperibilità, gli impianti di produzione e di confezionamento devono essere del tipo "a ciclo chiuso e automatizzato" al fine di garantire la minore manipolazione possibile e di ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche microbiologiche ottimali.*

Le confezioni devono essere conformi al D.P.R. n. 187/2001 art. 8, al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. 114 dell'8/2/2006).

Se confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva devono essere confezionate in confezioni originali tali da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. In tal caso il prodotto avanzato non può essere cucinato nei giorni successivi.

Il prodotto deve essere conservato presso i centri cucina, ad una temperatura tra 0/ + 4° (art. 9 del D.P.R. del 9/2/2001).

*La pasta all'uovo deve essere esclusivamente di semola di grano duro e uova fresche (minimo 4 uova per 1 kg di farina) mentre il ripieno deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:*

## GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere preparati con almeno 80% di patate. Devono essere privi di additivi alimentari aggiunti e corpi estranei.

*Trattandosi di prodotto di facile deperibilità, gli impianti di produzione e di confezionamento devono essere del tipo "a ciclo chiuso e automatizzato" al fine di garantire la minore manipolazione possibile e di ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche microbiologiche ottimali.*

Dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Se confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere confezionati in confezioni originali tali da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. In tal caso il prodotto avanzato non può essere cucinato nei giorni successivi.

Le confezioni devono essere conformi al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n.114 dell'8/2/2006).

Il prodotto deve essere conservato presso i centri cucina, ad una temperatura non superiore a + 4°C.

## POLENTA

La polenta deve essere prodotta con farina di mais di buona qualità, essere di colore giallo, priva di punti bruni e/o verdastri, di corpi estranei, di antiossidanti, conservanti ed emulsionanti. Deve avere il gusto tipico del prodotto ed essere priva di retrogusti anomali.

Le farine impiegate per la produzione della polenta devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità, e di genuinità previste dal D.P.R. 187 del 9/02/2001

*Trattandosi di prodotto di facile deperibilità, gli impianti di produzione e di confezionamento devono essere del tipo "a ciclo chiuso e automatizzato" al fine di garantire la minore manipolazione possibile e di ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche microbiologiche ottimali. Al fine di ottenere prodotti privi di qualsiasi tipo di inquinamento ed ideali dal lato microbiologico, si richiede che la produzione ed il confezionamento della polenta vengano effettuati con impianti di tipo automatico.*

Se confezionate sottovuoto deve essere confezionata in confezioni originali tali da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. In tal caso il prodotto avanzato non può essere cucinato nei giorni successivi.

Le confezioni devono essere etichettate conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114 dell'8/02/2006).

## RISO

### *Riso arborio*

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e s.m.i., al D.Lgs. 109/92 art. 28 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114 dell'8/2/2006).

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 essere privo di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico "superfino"

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%;
- grani striati rossi 3%;

- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%);  
rotture 5%.

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%

Lunghezza: molto lungo mm 6,61 - 7,6

Forma: semitondo

Groschezza: molto grosso/larghezza 3,15 mm

Perlatura: centrale estesa

Striscia: assente

Dente: pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatinizzazione: 17' e 68"

Tempo cottura: basso < 18'

Resa cottura: 4,34 (volume)

Sostanza persa alla cottura: 10,30%

### ***Riso Roma***

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958, n.325 e s.m.i. , al D.Lgs. 109/92 art. 28 e successive modifiche ( D.Lgs. n. 114 dell'8/2/2006).

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 essere privo di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico "superfino"

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%

Lunghezza: lungo 6,80 mm

Forma: semi affusolato

Groschezza: grosso/larghezza 2,80 mm

Perlatura: centro laterale

Striscia: allungata

Dente: normale

Sezione: tondeggianta

Tempo di gelatinizzazione: 17'58"

Tempo cottura: basso < 18'

Resa cottura: 3,92 (volume)

Sostanze perse alla cottura: 10,35%

### ***Riso Parboiled***

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958 e s.m.i., al D.Lgs. 109/92 art. 28 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114 dell'8/02/2006).

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve essere privo di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

## PANE

Prodotto con farine di tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967, dalla Legge CE del 22 febbraio 1994 n. 146 e D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502.

Il pane deve essere fresco, di produzione di giornata, completamente cotto e non deve essere surgelato e successivamente rigenerato.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della Legge 5 aprile 1962 n. 283, del D.P.R. n. 187 del 9/02/2001.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16 e dal D.Lgs. n. 109/92 art. 22, precisamente:

pezzature fino a 70 g. massimo - 29%

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, etc. in conformità all'art. 22 del D.Lgs. 109/92 e delle successive modifiche (D. Lgs. n. 114/2006).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida.

Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

Deve avere il gusto e l'aroma tipico del prodotto ed essere privo di anomalie quali gusto eccessivo di lievito di birra, farina cruda, muffa o altro.

Il pane deve avere la seguente pezzatura: michette da 50-60 grammi cadauno.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al momento del consumo, in ottemperanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, pasta fresca e deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di materiale lavabile.

## Pizza margherita

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

Ingredienti: farina "0", mozzarella vaccina senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale..

La composizione può differire da quella consigliata, purché la ricetta corrisponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti,

## FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D. Lgs. n. 187 del 9/02/2001.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dal D.P.R. n.187/2001. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92, n. 109 e successive modifiche (D. Lgs. n. 114/2006).

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi al regolamento CE 1221 del 5/12/2008.

I prodotti devono:

- essere interi e sani, senza lesioni, attacchi parassitari, tacche crostose spacchi semplici e raggianti derivanti da picchiolatura;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere al giusto punto di maturazione
- essere di stagione (è consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, punte di asparagi, spinaci costine e legumi secchi);
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- appartenere alla categoria I<sup>^</sup> o categoria extra;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali;
- essere con forma, sviluppo e colorazione tipici del prodotto
- essere correttamente etichettati, riportando l'origine, la categoria, il calibro (se previsto) e i trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

La cadenza della fornitura deve essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, resistenti e compatti;
- aglio: deve essere intero, sano, pulito, resistenti e compatto;
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande;
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- finocchi;
- barbabietole;
- carciofi;
- lenticchie: le confezioni del prodotto devono essere conformi al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche;
- insalata: lattuga, il pan di zucchero, cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia, iceberg. *Le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate, mondare di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla legislazione vigente;*
- melanzane;
- sedano;
- pomodori: devono essere interi, sani, con polpa resistente, senza ammaccature e/o screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni ;
- peperoni rossi e gialli;
- zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, di sviluppo sufficiente e con semi appena accennati. La pezzatura deve essere omogenea nei limiti di 100-200 grammi;
- patate (patate comuni e novelle). Non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di



uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;

- asparagi: devono avere un aspetto fresco e l'interno pieno di polpa tenera con assenza di ammaccature; si dovranno scartare gli asparagi vuoti, pelati e spezzati. L'apice dei prodotti di prima categoria si presenterà ben serrato e diritto. Il diametro minimo per i prodotti definiti di prima categoria dovrà aggirarsi tra i 10 e i 15 mm;
- piselli freschi; non devono presentare alcuna alterazione del baccello e contenere almeno 5 grossi semi. La consistenza deve garantire lo schiacciamento dei semi, ma non la loro divisione;
- fagiolini: devono avere semi piccoli e senza nervature fibrose (fili). Il colore è riconducibile alla varietà e va dal verde al giallo. Devono essere fini o medi.
- mele: varietà Golden e Stark, grammatura 150-300 g ;
- pere: varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, grammatura 150-300 grammi;
- pesche: varietà a pasta gialla e pasta bianca, grammatura 150-300 grammi,;
- albicocche: grammatura compresa nei limiti di 60-70 g;
- susine: grammatura nei limiti di 60-70 grammi. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché questo aspetto non causi alterazioni al prodotto;
- prugne: grammatura nei limiti di 60-70 grammi. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché questo aspetto non causi alterazioni al prodotto;
- banane: peso che deve corrispondere a circa 80 gr al netto della buccia, la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità;
- arance: varietà Navel, Tarocco, Moro, Valencia, grammatura 150-300 grammi, contenuto minimo di succo 30 - 35%;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo del 25%, la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110-150 grammi;
- mandarini e clementine: grammatura 60-70 grammi, contenuto minimo in succo 33-40%;
- uva da tavola: varietà Regina e Italia, costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colore uniforme. I grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione, rimondati, privi di accentuata acinellatura, di bacche difettose, di ammaccature, marcescenti e passerinate ;
- kiwi: grammatura 70-90 grammi. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo di febbraio/maggio;
- kaki;
- anguria
- melone

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C., sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e tale requisito deve essere opportunamente certificato.

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF.

## VERDURE SURGELATE

Le verdure surgelate devono essere preparate e confezionate in conformità alle norme vigenti, legge 27/1/68 n°32 e successive modifiche D.L. 27/1/92 n. 110,.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92, n. 110 e successive modifiche, D.M. 25/09/95 n. 493.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

In particolare il suddetto D.Lgs. 27/1/92, n. 110 specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i. , dal D.L. 27/1/92, n. 110 e successive modifiche.

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

Le verdure surgelate devono presentare le seguenti caratteristiche:

- risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- surgelati singolarmente;
- con colorazione omogenea, brillante;
- essere al giusto punto di maturazione;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, attacchi di insetti, malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- assenza di alterazioni di colore, odore o sapore;
- assenza di bruciature da freddo;
- assenza di parziali decongelazioni;
- assenza di ammuffimenti;
- assenza di fenomeni di putrefazione profonda;
- assenza di terrosità;
- assenza di parti marcescenti;

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- fagiolini fini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione, fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*;
- spinaci: *surgelato*;
- piselli fini;
- fagioli: "borlotto" tegumento bianco macchiato in rosso - viola, "cannellino" più piccolo e bianco, "Di Spagna" con polpa a grana fine, leggermente deliquescente e con buccia tenera e sottile, o "Dell'Occhio" piccoli di colore marrone chiaro con macula nera;
- cuori di carciofo;
- punte di asparagi;
- cavolfiori.

E' consentito l'uso dei prodotti di IV gamma. Devono essere utilizzati secondo le indicazioni previste in etichetta.

## OLIO

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra vergine di oliva deve essere conforme al D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

Ottenuto meccanicamente dalle olive, non deve aver subito manipolazione chimica; ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

- l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g ogni 100 g.
- deve presentare un colore giallo paglierino fino ad un colore verde preponderante;
- l'odore ed il sapore devono ricordare l'oliva fresca;
- non deve presentare torpidità diffusa;
- sapore fruttato e dolce con un leggero retrogusto pungente.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114/2006); deve essere conservato in ambienti bui lontano da fonti di calore.

### **OLIO DI OLIVA**

Il prodotto è ottenuto da una miscela di oli di oliva vergini con oli d'oliva rettificati. L'oli di oliva non deve contenere più del 2% di acido oleico.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114/2006); deve essere conservato in ambienti bui lontano da fonti di calore.

### **OLIO DI SEMI DI MAIS - DI GIRASOLE**

Questo prodotto deve essere utilizzato solo come ausilio tecnologico.

Deve essere conforme a L. 283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D.Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo, si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35, art. 28, D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114/2006).

## **ACETO**

### **ACETO ROSSO E BIANCO**

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dalla Legge n. 82 del 20/02/2006 sulla produzione e commercializzazione degli agri. Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

## **SALE**

Il sale deve essere conforme al DM n. 106 del 31 gennaio 1997.

In coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenze di iodio, deve essere utilizzato sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95. Il prodotto

non deve contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e al D.M. 31 gennaio 1997, art.5.

## ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al Regolamento CE n. 1334/2008.

Le confezioni devono essere conformi al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114/2006).

## POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991, art. 27 D.Lgs. 109/92. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, 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 altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D.Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 modificato dal D.M. n. 405/95.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, e D.Lgs. 109/92 art. 27 e s.m.i.

## PESTO

Deve essere a base di basilico, olio di oliva o olio extra vergine d'oliva, pinoli, grana padano. Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

## TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

L'alimento deve essere prodotto in uno stabilimento riconosciuto CE ai sensi del Regolamento n. 853/2004.

Il tonno deve essere di colore chiaro. Non deve presentare difetti di odore, sapore, colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23.8.1982. e D.Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984 modificato dal D.M. n. 405/95.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

## **PRODOTTI DOLCIARI**

### **BISCOTTI**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, devono:

- essere preparati con impiego di farine di grano tenero di tipo 0,00;
- avere una perfetta lievitazione e cottura;
- essere dolcificati solo con zucchero o con saccarosio e fruttosio;
- contenere solo oli o grassi alimentari di origine vegetale (non devono essere utilizzati durante la produzione strutto e/o oli e/o grassi idrogenati di origine animale);
- essere prodotti senza l'impiego di additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114/2006).

### **BUDINO**

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e rispondere ai requisiti previsti dal Regolamento CE n. 853/2004 .

I prodotti devono essere preconfezionati in confezioni originali sigillate riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 ( D.Lgs. n. 114/2006).

### **CIOCCOLATO AL LATTE**

Deve essere conforme al D.Lgs. n. 178/2003 e s.m.i.

Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

- sapore e odore caratteristici del prodotto;
- superficie di rottura del prodotto deve presentare una grana finissima e omogenea;
- lavorazione deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da avere una pasta fine e sufficientemente compatta;
- colore omogeneo sia in superficie che all'interno del prodotto;
- essere privo di efflorescenze.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 27/1/92, n. 109 e successive modifiche ( D.Lgs. n. 114/2006).

### **MIELE**

Deve essere di nettare di fiori d'acacia, di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità. Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla scadenza.

Deve rispondere ai ai requisiti del D.Lgs. 27/1/92, n. 109 e successive modifiche e conforme al D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 179 in attuazione della direttiva CE 2001/110/CE.

### CONFETTURA DI FRUTTA

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Il sapore, il colore e l'aroma devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di corpi estranei.

Deve rispondere ai ai requisiti del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114/2006). L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitata al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità e dove richiesto monoporzioni.

### GELATI

Devono essere utilizzati gelati in vaschette contenuti in coppette monoporzione corredate da cucchiaino. Il gelato deve essere prodotto in uno stabilimento riconosciuto CE ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004, deve corrispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114/2006) e dalle vigenti norme igieniche. Le confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione. Le confezioni devono inoltre avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione la protezione delle proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto contenuto, che deve essere immune da qualsiasi contaminazione. Ogni confezione dovrà recare in modo leggibile la data di scadenza del prodotto.

### ZUCCHERO

Il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.-51/2004.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

## BEVANDE

### ACQUA OLIGOMINERALE

Le acque oligominerali devono essere conformi ai requisiti delle seguenti norme:

- D.Lgs. n. 176/2011;
- D.L. 12 novembre 1992, n° 542 e s.m.i. art. 3,4,5,6 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali;
- D.M. 13 gennaio 1993 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali;

Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali.

### SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto e' definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 art. 1.

I prodotti devono riportare sull'imbballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la percentuale di frutta impiegata (devono contenere una percentuale di purea non inferiore al 40-50%);
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

I succhi di frutta devono avere le seguenti caratteristiche:

- il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano;
- devono essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste od infette o colpite da malattia o marcescenti, che ne alterino la composizione o che siano comunque non adatte all'alimentazione umana;
- non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti;
- non devono contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

### TEA, CAMOMILLA E TISANE

Caratteristiche dei prodotti:

- non devono essere zuccherati;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee come granelli di sabbia, ecc;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;
- devono essere preconfezionati in bustine filtro e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche

### PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti biologici devono essere muniti di etichette che attestino le certificazioni di prodotto biologico fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui al regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

### ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o di modifica genetica.

### ALIMENTI SENZA GLUTINE

**Requisiti qualitativi:**

- i prodotti devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC oppure essere stati notificati ai sensi del D.Lgs. 111 /92 e s.m.i.;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- i prodotti devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Tipologie richieste:**

**Indicativamente:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Succhi di frutta

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;