

# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO ALLE DERRATE ALIMENTARI 2017/2018

## DERRATE ALIMENTARI

### VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia, nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate nelle specifiche tabelle merceologiche.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi negli elenchi successivamente riportati, valgono le disposizioni di legge.

### SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992, al Decreto legislativo n.68/00 e successivi aggiornamenti, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

**per ortofrutta** cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere; deve essere originale e non sostituito con altro contenitore; deve riportare la ragione sociale della ditta produttrice e la sede di produzione, la tara ed il suo scostamento, la categoria e il calibro

**per oli** vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio

**per cereali** carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti

**per pasta** confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene

**per fluidi** Vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili).

**Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura previste dalla norma per ciascuna tipologia di prodotto, fresco, conservato, congelato o surgelato.**

## **SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO**

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CEE 2092/91, successive modifiche ed integrazioni.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche e integrazioni. Per le aziende italiane il controllo dev'essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del decreto legislativo n.220 del 17 marzo 1995.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato ad altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali.

Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo.

Oltre alle indicazioni previste dal Decreto legislativo n.109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo
- il codice dell'operatore controllato
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica"

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 (o di analoga dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .

Le consegne giornaliere dovranno tassativamente effettuate come di seguito indicato:

- Carne e preparati di carne;
  - A. entro le ore 8,30 del giorno per cui è richiesta la fornitura;
  - B. deve provenire almeno 15% sul peso totale da produzione biologica e 25% da prodotti IGP e DOP
  - C. per i preparati di carne fresca, tenuto conto del prioritario aspetto qualitativo del servizio, gli stessi dovranno risultare prodotti giornalmente e con modalità non industriali;
  - D. le quantità dovranno corrispondere perfettamente a quanto giornalmente richiesto dai punti cottura;
  
- Acqua Minerale;
  - A. Secondo gli orari concordati con i punti cottura
  
- Pane e Pizza;
  - A. Secondo gli orari concordati con i punti cottura
  
- Prodotti alimentari vari;
  - A. Entro le ore 9,30 del giorno per cui è richiesta la fornitura;

- Frutta e verdura fresca;
  - A. Entro le ore 9,30 del giorno per cui è richiesta la fornitura salvo diversa indicazione dei punti cottura;
  - B. Le quantità dovranno corrispondere perfettamente a quanto giornalmente richiesto dai punti cottura;
  - C. Dovranno essere prodotti di stagione coltivati in pieno campo
- Prodotti per l'igiene e pulizia;
  - A. Entro le ore 9,30 del giorno per cui è richiesta la fornitura salvo diversa indicazione dei punti cottura;

# PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

## FRUTTA - ORTAGGI E VERDURA FRESCHI

### CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n.194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

I prodotti oggetto della presente gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro alle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze delle cucine espresse nella presente disciplina; dovranno, preferibilmente, provenire dal Mercato Ortofrutticolo locale e, ove questo non sia possibile, la provenienza deve garantire la qualità e la completa tracciabilità dei prodotti stessi, considerando che la qualità del servizio offerto è il principale parametro su cui viene valutato il servizio di mensa scolastica.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore; non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

**E' richiesta inoltre una dichiarazione di fornitura esente da prodotti geneticamente modificati.**

**La frutta** dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di medio o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura, per le specie: mele, pere, arance (varietà medie e tardive atte alla conservazione). La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle varietà richieste con regolare ordinazione.
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso netto.
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione.
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di

vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione.

f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

g) Se sottoposta a frigo-conservazione, la frutta dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta.

**Gli ortaggi** dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: agli, cipolle, carote, patate o altro.

Gli ortaggi devono:

a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste.

b) essere di recente raccolta.

c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale.

d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei.

e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza.

f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda della specie e varietà, di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Saranno esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti.

- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati da "agricoltura integrata" se prodotti in conformità a disciplinari approvati da Regioni o Province autonome e certificati in seguito a controllo effettuato a norma delle stesse disposizioni.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati da "agricoltura biologica" se prodotti in conformità al regolamento CEE n. 2092/91, al D.M. 338 del 25.05.92, al D.Lgs. 17/3/1995 n. 220, al Regolamento CEE n. 1804/99 e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati.

## **PANE FRESCO E ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCI**

**Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.**

### **PANE COMUNE**

Deve essere prodotto con farine tipo 0 e 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 Titolo III art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dall'art. 7 legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31 %
- pezzature da 1000 g. massimo 40%.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n.220;
- effettuata in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida, ma non colloso;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- l'impasto del pane deve essere privo di grumi di farina e all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farina di semi nocivi.
- non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato.

I formati e le pezzature dovranno essere i seguenti:

- barilini, spolette, ragnetti di tipo comune, anche tagliati a fette da gr. 50 cad.
- grissini comuni da gr. 20/30 cad.
- pane in cassetta
- pane toscano tagliato a fette.

## **PANE INTEGRALE**

Deve essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dall'art. 7 legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31 %
- pezzature da 1000 g. massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida, ma non colloso;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
- non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato

I formati e le pezzature dovranno essere i seguenti:

- grissini integrali di tipo comune da gr. 20/30 cad.
- pane integrale formato banane di tipo comune da gr. 60 cad.

### **PANE ALL'OLIO**

Si richiede la fornitura di pane con aggiunta di olio d'oliva nei seguenti formati:

- crocetta da gr. 100;
- in cassetta tagliato a fette.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n.220;
- effettuata in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

### **PANE AL LATTE**

Si richiede la fornitura di pane con aggiunta di latte nel formato da gr. 400.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n.220;
- effettuata in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

### **PANE GRATTUGIATO**

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco con le caratteristiche indicate in precedenza e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580.

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

E' in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

### **FOCACCIA ALL'OLIO**

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti:

- farina tipo "0";
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.

Non devono essere aggiunti additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;

- la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta per uso alimentare.
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti. Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.

### **PIZZA**

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, 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;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta per uso alimentare.

La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

### **ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI**

Si intendono i prodotti dolci e salati ottenuti con farina di frumento o di mais.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

Tali alimenti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE ai fini igienico-sanitari, se tenuti per Legge.

Il latte ed i prodotti a base di latte dovranno essere conformi al DPR 14/1/1997 n. 54 ed esenti da organismi geneticamente modificati.

### **BURRO**

Il burro da somministrare, nella pezzatura di Kg. 1, deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga". Il burro deve essere di prima qualità, commercialmente perfetto ottenuto da latte di mucca sana e ben nutrita; di fresca lavorazione; compatto; di odore e sapore gradevole; di colore giallognolo naturale; uniforme sia alla

superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; non sottoposto ad annacquamento ed a rigenerazione; privo quindi di difetti che ne alterano il sapore, l'odore e l'aspetto.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi alla L. n. 142/92: il burro deve avere un tenore minimo di grassi lattieri dell'80%, ma inferiore al 90%, tenore massimo di acqua del 16% ed estratto secco non grasso del 2%.

Il punto di fusione deve essere a 28-33°C, con formazione di un liquido giallo, oleoso, che galleggia su un liquido acquoso.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, costituite da materiale conforme ai requisiti previsti dal DM 21/3/73 e s.m., in cui sia indicato il termine di scadenza al consumo, la data di produzione, il bollo sanitario e le indicazioni previste dal DL n. 109/92.

I mezzi di trasporto devono possedere i requisiti igienici previsti dagli art. 47 e 48 DPR 327/80 e le temperature durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C ai sensi dell'art. 52 della medesima norma.

### **PANNA FRESCA**

La panna fresca è il prodotto che si ottiene per centrifugazione del grasso dal latte vaccino fresco e sano, sottoposto presso lo stabilimento di produzione al trattamento di pastorizzazione.

Si deve presentare come un liquido di colore bianco giallognolo e di odore gradevole e caratteristico; deve essere esente da qualsiasi alterazione e da corpi estranei di qualunque natura.

Deve essere venduta in confezioni originali da lt. 1, ermeticamente chiuse, opache ed impermeabili e che riportino in etichetta, oltre quanto previsto dal D.L. 109/92, il tenore in materia grassa, il trattamento subito, le modalità di commercializzazione ed il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi entro".

Deve essere trasportata con mezzi idonei e mantenuta ad una temperatura non superiore a 4°C.

### **PANNA DA CUCINA U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE**

La panna deve:

- corrispondere per caratteristiche alle norme di legge;
- essere costituita da sostanze grasse concentrate, separate per centrifugazione e provenienti esclusivamente da latte vaccino fresco e sano, sottoposte ad un processo sterilizzante per ottenere panna a lunga conservazione;
- avere un aspetto omogeneo, senza separazione delle fasi acquosa e grassa e risultare priva di grumi;
- avere colore bianco giallognolo, odore e sapore gradevoli e caratteristici;
- non avere gusto di amaro, rancido o fermentato;
- essere esente da ogni alterazione e da corpi estranei di qualunque natura;
- essere posta in vendita in confezioni originali da ml 200 e 500, ermeticamente chiuse, opache ed impermeabili e che riportino in etichetta, oltre quanto previsto dal D.L. 109/92, il tenore in materia grassa, il trattamento subito, le modalità di commercializzazione ed il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro".

### **LATTE (fresco alta qualità – fresco bio -UHT-al cacao)**

Oggetto della fornitura è il latte ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione, appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi, brucellosi, che non presentino sintomi di malattie trasmissibili all'uomo.

Dovrà essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, intero con percentuale di grasso maggiore o uguale a 3,2%, ad alta qualità con percentuale di grasso maggiore o uguale 3,5%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione.

L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille; non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione.

Le stesse caratteristiche dovrà averle il latte intero a lunga conservazione con variazione della percentuale di grasso e cioè superiore al 3% mentre l'acidità dovrà essere non superiore all'1,8 per mille.

Il latte deve essere consegnato in contenitori "brick" a chiusura ermetica, non suscettibili di manomissione

rispondenti ai requisiti previsti dal DM 21/3/73 e s.m.

Su ogni contenitore o confezione dovranno essere riportate le diciture previste dal D.Lgs. 109/92 e dal DPR 54/97.

Il trasporto del latte deve avvenire con automezzi a temperatura controllata; per percorsi superiori ai 75 Km, sono richiesti mezzi isotermeici ed è tollerata rispetto al valore prescritto un aumento massimo di temperatura di 2°C; durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti ai fini della consegna numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate, è tollerato il valore massimo di temperatura di + 9°C.

I veicoli ed i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere conforme ai requisiti dettati dal D.M. n. 185 del 9/5/91.

Il termine di consumazione del latte pastorizzato non dovrà superare i 4 gg. successivi a quello di confezionamento.

Il latte fresco pastorizzato ad alta qualità deve essere conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 1° C e 6° C.

Alla consegna il latte fresco deve essere ad almeno 3 gg. dalla scadenza.

Infine, per quanto riguarda il latte ad alta digeribilità, che dovrà essere fornito in confezioni da lt. 0,500, dovrà contenere una percentuale di grasso superiore al 3,2%. Tale prodotto deve essere ottenuto da latte crudo mediante trattamento termico continuo ad almeno 135°C per non meno di un secondo; le confezioni, opache ed asettiche in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono riportare la data di scadenza come da D.L. 109/92.

## **FORMAGGI**

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del DPR n 54 del 14/01/97, "Regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte", e riportare il bollo sanitario di riconoscimento CEE.

Per i prodotti confezionati le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/92 "Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e quanto previsto dal DPR 54/97.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

Per i formaggi DOP si fa riferimento ai rispettivi decreti di riconoscimento della denominazione d'origine.

Se commercializzati in parti preconfezionate, ai sensi del DPR 22/09/81, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono. Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal DM. 21/03/73 e successive modifiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0 e 4°C.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

Sono ritenuti non idonei i prodotti che:

- siano stati privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- siano confezionati con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- si presentino in cattivo stato di conservazione;
- si presentino insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, cotraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni;
- contengano sostanze estranee al latte, additivi, inibenti, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui;
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata;
- le confezioni si presentino non integre o manomesse.

Tutti i formaggi dovranno essere forniti privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiore e colorazioni anomale).

#### SINGOLI PRODOTTI

##### **PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**

Di 1° scelta, in confezioni da gr. 25 ed in tagli da kg. 2, oltre che già grattugiato.

Deve essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", la relativa matricola e l'anno di produzione.

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1° Aprile e l'11 Novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura in salamoia, che avviene per circa 20/30 giorni.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione, per quanto la resistenza alla maturazione sia anche superiore.

Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minima appena visibile; spessore della crosta: circa 6 mm;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%;
- non deve contenere formalina.

Formaggio a denominazione d'origine, L. n. 125 del 10/04/54, DPR n. 667 del 05/08/55.

Zona di produzione: territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. E' contrassegnato da un marchio d'origine.

Il prodotto oggetto della fornitura deve inoltre:

- essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- essere idoneo ad essere grattugiato;
- avere una umidità del 30% con tolleranza di +/-5%.

##### **STRACCHINO – CACIOTTA MORBIDA – CASATELLA - ROBIOLA**

Prodotti esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, lavorato in maniera che non presenti crosta.

Pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta. Maturazione secondo il tipo, grasso sulla parte secca minimo 50%, contenuto in umidità 60%.

La consegna non deve essere effettuata oltre 6 - 7 giorni dalla produzione; devono avere almeno 3 giorni di validità rispetto alla data di scadenza.

Non devono presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; devono essere venduti in confezioni sigillate.

##### **FONTINA (EDAMER)**

Fabbricata con latte di vacca intero proveniente da una sola mungitura ad acidità naturale di fermentazione.

Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36° C .

La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.

Periodo di maturazione 3 mesi.

Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm.. Pasta elastica piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino. Sapore dolce, molto delicato, caratteristico. Grasso nella sostanza secca: minimo 45%. Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con faccie piane o quasi piane. Umidità 90% o saturazione.

Zona di produzione: territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta.

Non deve presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, marroni, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature, colorazioni anomale in superficie.

La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR n. 1269 del 13/10/55.

I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

### **EMMENTHAL**

Ottenuto da latte vaccino fresco con pasta compatta di colore giallo pallido o avorio, di consistenza soda-elastica.

Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grandezza di una ciliegia, dovuti a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione dell'acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura in ambiente a 23°C. Crosta solida, colorata giallo oro. Maturazione in media 6-8 mesi. L'assenza di occhiature rappresenta un difetto per la mancanza della tipica fermentazione e di conseguenza di aroma tipico, con leggero sapore di noci.

Dati analitici: acqua 35%; proteine 27,5%; lipidi 30,5%; glucidi 0-3,4%; calorie/100g. 383.

Secondo la convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099 del 18/11/1953, la denominazione Emmental e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Grujère al prodotto svizzero e francese.

I formaggi oggetto della fornitura devono inoltre:

- avere un contenuto di grasso minimo del 45% sulla sostanza secca;
- la dichiarazione del tipo di prodotto e del luogo di produzione.

### **FORMAGGIO DI PECORA TIPO ROMANO**

Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. Si fabbrica nel periodo compreso tra novembre e giugno seguendo una tecnologia particolare di cui è caratteristica essenziale la "frugatura" della cagliata appena messa in forma, la fine di liberarla rapidamente dal siero. La salatura viene effettuata a secco in speciali ambienti e si protrae almeno per 90 giorni. Durante tale operazione la forma viene a più riprese lavata e forata allo scopo di favorire l'assorbimento del sale. Viene stagionato per almeno 8 mesi ed usato da tavola o da grattugia. Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- Forma cilindrica a facce piane;
- Dimensioni e peso: forma da 8 a 20 Kg., altezza da 14 a 22 cm., con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- Crosta cappata con olio e generalmente colorata in marrone con terre speciali;
- Pasta compatta, bianca o leggermente paglierina;
- Sapore piccante caratteristico.

### **FORMAGGIO SPALMABILE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto a partire da latte bovino intero, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, polifosfati o altro;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

### **RICOTTA**

E' un latticino prodotto esclusivamente dalla trasformazione biochimica del siero latteo di vaccino attraverso una doppia cottura.

Dovrà essere consegnata non oltre il secondo giorno dalla data di produzione, priva di inibenti, conservanti e additivi in genere.

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del DM 21/3/73 e s.m.

### **FORMAGGI FUSI**

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti:

- Formaggini a spicchi in confezione da gr. 175;
- Sottilette in confezione da gr. 200 10 fette.

## MOZZARELLA

Trattasi di formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino.

Di forma sferica ovoidale o a treccia presenta le seguenti caratteristiche: pasta bianca, lattiginosa, morbidissima, con delicato sapore di latte o panna, mai acido, e con leggero aroma di diacetile; la crosta è sottilissima, morbida ed edibile e si lascia separare dalla pasta sottostante; struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente inferiori; superficie liscia e lucente.

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore.

Deve essere confezionata in buste sigillate con liquido di governo; deve essere indicata la data di confezionamento ai sensi del DL n. 98 del 11/04/86; deve avere almeno 3 giorni di validità rispetto alla data di scadenza.

Sulla faccia sono più o meno appariscenti rilievi sottili, che stanno ad indicare il punto di distacco della mozzarella dalla massa di pasta e di saldatura.

Non deve presentare: occhiature provocate da fermentazioni gassose, colorazioni rosate o marroni nella pasta, colorazioni anomale in superficie, collassamento della pasta.

### CONFEZIONI:

- da Kg. 1 in bocconcini del peso netto di gr. 30 cadauno;
- da Kg. 1 in ovoletti del peso netto di gr. 100 cadauno;
- in panetto fior di latte da Kg. 1;
- singola da gr. 125;
- cubettata per pizza.

## YOGURT

Lo yogurt da somministrarsi è da intendersi ottenuto dalla fermentazione del latte, eventualmente corretto ed addizionato di suoi derivati, quale risulta dalla fermentazione di due batteri termofili: *lactobacillus bulgaricus* e *streptococcus thermophilus* anche associati con altri fermenti lattici.

Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza, per tutta la durata di conservazione del preparato, di tali fermenti allo stato vivo e attivo.

Ha un aspetto fluido, opalescente ed un gusto aromatico. Presenta un PH 4,0-4,5 ed un quantitativo di acido lattico di 0,7-1,4%.

Lo jogurt intero deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3% mentre quello scremato o magro e parzialmente scremato, rispettivamente, inferiore all'1% e compreso tra 1,5 e 2%.

Nello jogurt alla frutta la quantità di essa non deve superare il 30% del peso del prodotto.

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalla L. n. 994 del 9/05/29; deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche; le confezioni devono riportare la data di scadenza come da DL n. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C.

La conservazione del prodotto a 4°C non deve superare i 20 giorni.

Dal punto di vista microbiologico, al momento della produzione presenta una carica microbica in batteri lattici dell'ordine di 10<sup>9</sup>/ ml che dopo 30 giorni tende a ridursi.

Il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi, né conservanti (R.D. n. 994 del 9/5/1929).

Lo yogurt di alta qualità dovrà essere conforme ai requisiti dettati dal D.M. n. 185 del 9/5/91.

Le tipologie dovranno essere:

- alla frutta: intero, intero alta qualità, intero **biologico** in confezioni da gr. 125 x2;
- naturale: intero alta qualità e **biologico**; magro in confezioni da gr. 125x2;
- alla vaniglia: intero alta qualità in confezioni da gr. 125x2.

## DESSERT GUSTI VARI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Le caratteristiche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14/1/97 (attuazione Reg. 92/46/CEE).

Le confezioni, da gr. 110x2, devono riportare le dichiarazioni previste ai sensi del D.Lgs. n. 109/92. 42

# CARNI FRESCHE, e SALUMI

Tutte le carni fresche, e salumi devono provenire da allevamenti nazionali e da animali abbattuti in stabilimenti nazionali abilitati.

Per tutte le carni del presente capitolato è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

## BOVINO ADULTO FRESCO

### CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere rappresentati da carne proveniente da animali della specie bovina maschi non castrati o femmine che non hanno partorito, (**preferibilmente femmine**) di razza da carne (Limousine, Charolaise, Chianina, Romagnola, Marchigiana ecc.) di età compresa tra i 16 e i 22 mesi nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o controllo "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà essere inferiore a 240 Kg;
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed in particolare al D.Lgs. 18/04/94 n. 286 e al D.M. 23.11.1995 e presentare il bollo sanitario;
- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo 1977;
- non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

**I tagli anatomici** richiesti dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte, in particolare dovranno essere forniti allo stato fisico richiesto (intero, affettati e/o preparati) e in confezione sottovuoto; è vietata qualsiasi procedura di intervento meccanico o chimico.

Dovranno essere ben sgrassati e toelettati, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%. La sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto.

Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio. La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

## CARATTERISTICHE PARTICOLARI

### **CARNE FRESCA PORZIONATA**

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

### **CARNE FRESCA IN TAGLI ANATOMICI**

Dovrà provenire da carcasse e quarti con le caratteristiche descritte nella parte generale del presente Capitolato Speciale ed essere consegnati freschi e/o in confezione sottovuoto. E' vietata qualsiasi procedura di intervento meccanico o chimico.

Le carni che non avranno le caratteristiche sopracitate verranno respinte.

L'odore dovrà essere quello tipico del prodotto stesso.

Dovranno essere assenti odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli.

### **MACINATO POLPETTE DI VITELLONE ED HAMBURGER**

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98 e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato dovranno provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Dovrà essere in confezione sigillata che dovrà presentare colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso, con assenza di schegge ossee, di additivi aggiunti, colore odore tipico del fresco.

## **VITELLO FRESCO**

Per le condizioni generali si fa riferimento a quanto previsto per il "bovino adulto fresco". Inoltre la carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da animali della specie bovina unisex, classificati "VITELLO" secondo la direttiva comunitaria nr. 610 recepita in Italia dalla Legge 44 del 16.02.83, nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato;
  - provenire da carcasse di vitello che oltre a possedere le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari espresse nella predetta normativa, potranno raggiungere un peso morto non superiore a 180 Kg; conseguentemente tutti gli altri tagli anatomici ricavati da carcasse di vitello dovranno rispettare il rapporto tra peso della carcassa con un massimo di kg 180 e il peso dei grandi tagli anatomici;
  - non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
  - deve essere di colore bianco – rosa chiaro lucente, ricoperta di un sottilissimo velo di grasso colore bianco, riconducibile alla cosiddetta "velatura", tenera, a grana fine, consistente, di odore latteo;
  - deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso a vivo;
  - deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997 e dal Decreto Legislativo del Governo n. 336 del 04/08/1999.
- Dovranno essere fornite allo stato fisico richiesto ben sgrassate e toelettate.

### **IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO**

Le confezioni dovranno essere conformi al DM 23/11/95, al D.P.R. 503\82 e D.P.R. 10/12/97 495; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti, anche in quanto a composizione e prove di migrazione.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal Regolamento CE n. 1760/2000 che dev'essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne. Saranno respinte al mittente tutte le confezioni di carne con etichetta posta all'esterno dell'involucro;
- non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

#### **ETICHETTATURA**

Deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche; in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile le seguenti indicazioni, integrate dalle ulteriori informazioni previste dall'etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE n. 1760/2000 sulla rintracciabilità e provenienza della carne bovina:

- a) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO;
- b) STATO FISICO;
- c) CATEGORIA COMMERCIALE DEGLI ANIMALI DA CUI LE CARNI PROVENGONO;
- d) TERMINE DI CONSERVAZIONE INDICATO CHIARAMENTE CON LA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" SEGUITA DALLA DATA COMPOSTA DI GIORNO, MESE ED ANNO;
- e) NEL CASO DELLE CARNI IN PORZIONE INFERIORI A 100 GR. LA DATA DI SCADENZA DEVE ESSERE INDICATA CHIARAMENTE CON GIORNO MESE ED ANNO, A SEGUITO DELLA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI ENTRO IL .....";
- f) MODALITA' DI CONSERVAZIONE;
- g) IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE O IL MARCHIO DEPOSITATO E LA SEDE SOCIALE DEL PRODUTTORE - CONFEZIONATORE;
- h) LA SEDE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO;
- 47
- i) LA RIPRODUZIONE DEL BOLLO SANITARIO CEE CHE IDENTIFICA IL MACELLO O LABORATORIO DI SEZIONAMENTO O DI PREPARAZIONE – BOLLO M – S – F – P - L ;
- l) LA DATA DI PRODUZIONE ESPRESSA IN GIORNO MESE ED ANNO;
- m) SULL'IMBALLAGGIO SECONDARIO DEVONO ESSERE FISSATE O STAMPATE UNA O PIU' ETICHETTE RIPORTANTI LE STESSE INDICAZIONI DI CUI SOPRA; SU CIASCUN IMBALLO SECONDARIO DOVRA' ESSERE INDICATO IL PESO NETTO.

#### **CONSEGNA E CONTROLLI DELLA MERCE**

Le carni dovranno essere consegnate a cura e spese della ditta appaltatrice e depositate nei frigoriferi delle cucine della Tarquinia Multiservizi srl.

Lo scarico presso la cucina dovrà avvenire nel più breve tempo possibile, in condizione di massima igiene, e tramite operatori forniti di abbigliamento adeguato e pulito. Non dovrà essere mai interrotta la catena del freddo.

All'atto della consegna, le carni saranno sottoposte alla visita di controllo del responsabile della cucina o di suo delegato, il quale potrà respingere la merce che a suo giudizio non sia accettabile in quanto non conforme ai requisiti del presente capitolato.

La visita e l'accettazione delle merci da parte del responsabile della cucina o di suo delegato non sollevano il fornitore dalle responsabilità per proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse. La Tarquinia Multiservizi srl potrà chiedere la perizia e il giudizio di merito ad un veterinario competente, anche su richiesta del fornitore, il quale provvederà però alla immediata sostituzione delle carni in contestazione.

L'Ente appaltante si riserva inoltre la facoltà di far eseguire ispezioni per valutare sotto ogni riguardo le carni consegnate, da veterinari e/o consulenti e con analisi di laboratorio legalmente riconosciute.

#### **CARNI AVICUNICOLE**

##### **CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato.

Il pollame da cui sono state ottenute le carni deve essere stato abbattuto e sezionato esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati ai sensi del DPR 08/06/82 n. 503 così come modificato dal D.P.R. 10/12/97 n.495.

Le carni di coniglio devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati in conformità al DPR 30/12/92 n. 559 e DPR 495/97.

Le carni non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

Non saranno accettate dalle dispense partite di prodotti avicunicoli qualora evidenzino sulle superfici esterne o interne manifesta umidità o viscosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente (condizioni che denotano una cattiva conservazione).

Dette carni dovranno inoltre:

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

## CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

### **BOCCONCINI DI POLLO**

I bocconcini del peso di gr. 30 circa cadauna dovranno provenire da petti di pollo con le caratteristiche di cui sopra.

### **COSCIA DI POLLO CON ANCA**

Pezzatura da gr. 250 a gr. 350, corrisponde alla parte di pollo comprendente il femore, la tibia unitamente ai relativi muscoli e cute.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere ben conformata e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- essere priva di zampe, sezionata 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 né piume;
- non presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non presentare fratture, edemi ed ematomi.

### **FUSI DI POLLO**

Dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme di gr. 150/200 circa.

### **PETTO DI POLLO INTERO**

Dovrà provenire da polli che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo ed inoltre:

- essere ben pulito, senza pelle e senza osso;
- non essere inferiore, ciascun petto intero, al peso di circa 300 g.;
- essere consegnato in confezioni sottovuoto.

### **PETTO DI POLLO A FETTE**

Le fette del peso di gr. 100 circa cadauna dovranno provenire da petti di pollo con le caratteristiche di cui sopra.

### **POLLO A BUSTO**

- deve provenire da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 1538/91 e 1980/92), di regolare

sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;

- essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;
- deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi;
- deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;
- deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue;
- deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1 -1,100.

### **SOVRACOSCIA DI POLLO**

Corrisponde all'anca del pollo, che dovrà avere una pezzatura omogenea con peso uniforme di circa 130/150 gr. E non dovrà presentare pelle in eccesso.

### **SPIEDINI DI POLLO**

Devono avere il peso unitario di circa 105/135 gr. e devono essere costituiti da due porzioni di 35-45 gr. di cosce o anche di pollo (disossate, prive di pelle, di grasso, di parti ossee e cartilaginee) ed una di 35-45 gr. di salsiccia di pollo, che deve essere composta di polpa di pollo, deve essere di recente insaccatura, opportunamente raffreddata e sgocciolata ed assolutamente priva di strutture cartilaginee di alcun tipo.

### **BOCCONCINI DI TACCHINO**

I bocconcini del peso di gr. 30 circa cadauno dovranno provenire da petti di tacchino con le caratteristiche del petto di tacchino.

### **PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO**

Proveniente da animale maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi del peso di Kg. 5-6, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

Confezionato sottovuoto.

### **PETTO O FESA DI TACCHINO A FETTE**

Le fette da gr. 100 circa cadauna dovranno provenire da fese di tacchino che presentino le stesse caratteristiche indicate per quelle intere di cui sopra.

### **ROTOLO DI TACCHINO (DI COSCIA)**

Del peso di Kg. 1 circa.

### **CARNI DI SUINO**

#### **CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

- la carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95;
- gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:
- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere confezionata sottovuoto;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella).

### **LOMBO SENZA OSSO E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA)**

Si intendono i tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 %; dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrostiti, completamente rifilati delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura) e del grasso, tagliati pari privi del "traculo" e confezionati sotto vuoto.

***Per tutti i salumi è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.***

### **PROSCIUTTO CRUDO DI 1° QUALITA' (Parma D.O.P. o Modena D.O.P.)**

Oggetto della fornitura è il prodotto ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, (145-160 kg.) esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Il prosciutto si intende quello disossato del peso non inferiore a Kg. 8.

Si fa riferimento alla Legge 13/02/90 n. 26, al DM 15/2/93 n. 253 e alla Legge 11/96 e D.M. 13/10/98 (Istituzione del D.O.P.).

Dovranno essere avvolti in involucro plastico idoneo sigillato sotto vuoto.

Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante :

- il tipo di prodotto
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione
- eventuali additivi aggiunti consentiti
- il peso netto del prodotto
- dichiarati privi di polifosfati aggiunti.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, tracce di ematomi o ferite, nè presentare odori sgradevoli; il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido.

Il prosciutto deve essere compatto, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura, o altri difetti.

Non deve risultare contaminato da parassiti ed insetti, né insudiciato.

Il Prosciutto deve possedere nella regione del garretto un contrassegno metallico indicante MESE di STAGIONATURA e DATA di PRODUZIONE con un numero romano per il mese e numero arabo per l'anno.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ad 1 anno.

Si richiede inoltre la fornitura del prosciutto senza cotenna, ma con le medesime caratteristiche sopra indicate.

### **PROSCIUTTO COTTO DI 1° QUALITA'**

I prodotti da somministrare devono essere conformi alle vigenti disposizioni sanitarie, sia per gli ingredienti che gli additivi ed in particolare avere i seguenti requisiti :

- il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti, proteine del latte e caseinati;
- deve essere di forma arrotondata di peso compreso fra i 7 e 9 Kg. di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben rifilato; assenza di difetti esterni ed interni, avere un giusto grado di stagionatura naturale; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionato con carni di coscia, di buona qualità ed essere di sapore gradevole;

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata all'interno dei quali non deve esserci liquido percolato; deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto.

L'etichettatura deve essere conforme al DL 109/92.

Il Prosciutto cotto di 1° qualità si intende ottenuto dal posteriore di un suino maturo, del peso vivo di almeno 130 Kg.

### **SALSICCIA FRESCA**

È costituita da tessuti muscolari di carcasse suine e da pancetta di suino senza cotenna. Impasto tritato finemente: 70% carne magra; 30% grasso duro.

Deve essere prodotta ai sensi del DPR 309 del 3/8/98 da stabilimenti riconosciuti idonei a questa produzione ai sensi dell'art. 8 del medesimo decreto e non deve contenere additivi ad azione conservante ad eccezione dei condimenti (sale – spezie e loro estratti aromatici); deve essere ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli; deve essere mantenuta a temperatura di refrigerazione non superiore a + 2°C. L'etichettatura deve riportare il bollo sanitario indicante il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

### **SALSICCIA DI POLLO**

Deve essere composta di polpa di pollo, deve essere di recente insaccatura, opportunamente raffreddata e sgocciolata ed assolutamente priva di strutture cartilaginee di alcun tipo.

## **SURGELATI E CONGELATI**

### **SURGELATI**

*Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.*

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/95 in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di -18°C, che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/4/62 e s.m.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C, non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- \_ Alterazioni di colore, odore e sapore;
- \_ Bruciature da freddo;
- \_ Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- \_ Ammuffimenti;
- \_ Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI**

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi.

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco.

Il pesce da fornire sarà: platessa (filetti), nasello (filetti senza pelle), polpo, halibut (filetti), pesce spada, seppie, gamberi, salmone, spinarolo.

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lg.vo 531/92. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

La scadenza dei prodotti ittici surgelati non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, i mesi 12 per i pesce semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicatrice deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 30% del peso del prodotto.

Al momento del consumo i prodotti a nudo, dopo lo scongelamento, non devono presentare odore ammoniacale o altri odori e sapori disgustosi né colorazione impropria.

#### **FILETTI DI PLATESSA SURGELATI**

Hanno colore bianco-avorio, hanno la glassatura uguale o inferiore al 10% del peso del prodotto, sono commercializzati in filetti con pelle, se provenienti dalla fascia ventrale del pesce, o senza pelle, se ottenuti dalla

fascia dorsale del pesce stesso.

Inoltre, i filetti di platessa dovranno avere, dopo lo scongelamento, la pezzatura da gr. 80 a gr. 100

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa

colorazione gialla oppure apprezzabile odore ammoniacale o altri odori o sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

#### **FILETTI DI NASELLO SURGELATO**

Deve avere:

- la tipica forma della specie;
- odore gradevole;
- consistenza soda ed elastica, raggiunta la temperatura ambiente;
- glassatura del 20%;
- calo peso 30%;

Deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza; deve essere dichiarata la zona di provenienza.

#### **FILETTI DI HALIBUT SURGELATI**

I filetti di halibut sono riconoscibili per la omogenea e fitta venatura trasversale che li caratterizza; tale venatura di colorito biancastro è formata da sepimenti paralleli a forma di una larga "V" che spiccano nettamente sul colore rosa-rosso del filetto. La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 20%.

#### **COTOLETTE DI PESCE FILETTI DI PLATESSA PANATI E FILETTI DI MERLUZZO PANATI**

## **ORTAGGI SURGELATI**

Aglio pelato  
Asparagi  
Basilico  
Bietola in foglie (Bieta erbetta)  
Broccoli  
Carote a cubetti  
Carote a disco (rondelle)  
Carote primavera  
Cipolla tritata  
Crocchette di patate  
Fagiolini finissimi  
Minestrone a cubetti  
Patate a spicchi al naturale  
Patate crude a cubetti pezzatura mm20x20  
Patate novelle al naturale  
Piselli finissimi  
Prezzemolo  
Patatine stick  
Spinaci a foglia e cubettato  
Zucchine a disco (rondelle)  
Mix di odori

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n.109 oltre che nel D.M. n. 493/95.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Le diverse si prevedono in confezioni da Kg. 2,5 ad eccezione delle erbe aromatiche.

## **PASTA SURGELATA**

Fresca, surgelata senza l'aggiunta di additivi e conservanti; deve rispettare le stesse normative citate per i prodotti surgelati.

Si richiede la fornitura delle seguenti tipologie di pasta:

- pasta sfoglia per lasagne gialle

Il prodotto deve presentare assenza di colorazioni anomale, eccessive o di macchiature; assenza di odori e sapori anomali o eccessivi.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

### **TORTELLINI CONGELATI**

La temperatura del trasporto deve essere conforme al DPR 26/3/80 n. 327 e cioè  $-18^{\circ}\text{C}$  per i prodotti della pesca,  $-15^{\circ}\text{C}$  per i gelati (esclusi quelli alla frutta) e  $-12^{\circ}\text{C}$  per le carni (D.Lgs. 286/94 e s.m.); i mezzi utilizzati per il trasporto devono essere conformi alla L. 283/62 e s.m. ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento della temperatura richiesta.

Le etichette per alimenti confezionati devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ , non in acqua; è vietato inoltre ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti congelati non devono presentare:

- \_ Alterazioni di colore, odore e sapore;
- \_ Bruciature da freddo;
- \_ Parziali decongelazioni;
- \_ Ammuffimenti;
- \_ Fenomeni di putrefazione profonda.

## **GENERI VARI**

*Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.*

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

La pasta di semola dovrà essere fornita di tipo biologico per tutti i formati reperibili sul mercato.

In contenitori cellofanati del peso di Kg.3 e 5 per la pasta/pastina di semola biologica, di Kg 5 per quella non biologica eventualmente ordinata.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971, nonché dal DM 24.4.98 n.264.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- odore di stantio o di muffa, sapore acido e sgradevole;
- bottatura o bolle d'aria;
- perdita di polvere o farina se rimossa;
- spezzature o tagli;
- perdita della forma e della consistenza a seguito di cottura; a tal proposito si precisa che la pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:
  - o basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);
  - o elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5' dall'esatto tempo di cottura (a  $100^{\circ}\text{C}$ ) è compreso tra 1,00 e 1,10);
  - o elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a  $100^{\circ}\text{C}$ ) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);
  - o elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);
  - o basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a  $60^{\circ}\text{C}$  (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino avariate, alterate, sofisticate o adulterate. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; è obbligatoria la presentazione da parte del fornitore del catalogo dei formati prodotti, sufficientemente diversificati.

Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

## **PASTA SECCA ALL'UOVO**

Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200g., per Kg. Di semola, come citato nell'art 3.1 legge n. 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 ed il tempo di cottura.

In particolare la pasta dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- o basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);
- o elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5'dall'esatto tempo di cottura (a 100°C) è compreso tra 1,00 e 1,10);
- o elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a 100°C) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);
- o elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);
- o basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a 60°C (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).

Le tipologie saranno le seguenti:

- pasta di formati assortiti (compresa pastina da brodo) in confezioni da Kg. 5
- tagliatelle in confezioni da Kg. 5
- garganelli in confezioni da Kg. 5
- grattini in confezioni da Kg 5.

## **FARINA di grano tenero**

In confezioni da Kg. 1.

Per farina di grano tenero si intende il prodotto derivato dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; ai sensi della L. 580/67 titolo II art. 7 deve essere priva di conservanti, antiossidanti ed emulsionanti, antiparassitari e additivi in genere. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti (DM 209/96 e successive modificazioni).

Il tipo da utilizzare in cucina è la farina "O" e "OO" con le seguenti caratteristiche:

umidità max: 14.50% sia per "O" che "OO"

ceneri max: s.s. 0.5% per farina "OO" e 0,65 % per farina "O"

- cellulosa max: s.s. 0% per la farina "OO" e 0,2% per la farina "O"

- glutine secco min: 7% per la farina "OO" e 9% per la farina "O"

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL. 109/92.

## **FARINA DI MAIS**

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

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Istantanea in confezioni da Kg. 0,500

Gialla bramata in confezioni da Kg. 1

Nel caso si tratti di farina di mais per polenta precotta deve essere indicato anche il tempo di cottura del prodotto.

## **RISO**

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Le varietà da somministrare saranno di volta in volta indicate secondo le prescrizioni dei menu. Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive integrazioni e modifiche. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri

minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro). Il riso non deve avere odore di muffa, ne' altro odore diverso da quello che gli e' proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurita' varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

**Deve poter essere fornito, a richiesta, riso biologico.**

### **SEMOLINO**

In confezioni da gr. 250.

Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, nè altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportati nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal DL 109/92.

### **GNOCCHI DI PATATE FRESCI**

Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, esclusivamente con patate, acqua e farina (tipo 00 o 0)

Devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31/03/1965 e s.m.

### **UOVA FRESCHE**

Oggetto della fornitura sono le uova fresche di gallina prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali, rispondenti alle caratteristiche dettate dal Regolamento CEE n. 1274/91 e cioè:

- devono essere fresche, di categoria "A" e del peso di gr. 65 - 70;
- il guscio deve presentarsi senza incrinature, ruvido e perfettamente pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente, regolare nella forma e porosità;
- allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume deve essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna all'apertura deve presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, deve apparire solo come ombatura, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione, all'apertura il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso, e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze, non deve essere appiattito ed il contorno deve essere intero (tuorlo e albume) non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio, ecc...

Le uova di cat. A non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prime né dopo la classificazione; non devono inoltre subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperatura inferiore ai + 5° C.

Si richiede inoltre che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali;
- vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte come da art. 11 Reg. 95/69.

In ottemperanza alla Decisione del Consiglio CE 20 giugno 1994, n. 371 le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi (confezioni da 30 uova) conformemente ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 1274/91.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi

interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- nome o ragione sociale e numero distintivo del centro di imballaggio ufficialmente riconosciuto,
- categoria di qualità e di peso,
- data di durata minima,
- riferimento al sistema di allevamento,
- numero uova imballate,
- numero indicante il giorno di imballaggio delle uova

Le uova devono essere trasportate con veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell' 11/7/91.

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto non deve contenere più dell'1% (unopercento) in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

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% (unopercento) in peso di acidità" e deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da lt. 5 cad., da lt. 1 cad. e da lt. 0,5 cad.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n. 108.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

L'olio extravergine di oliva alla consegna non deve avere oltre 14 mesi dalla data di produzione.

### **CONSERVE ALIMENTARI**

#### **CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

Gli alimenti conservati in scatola, conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc., debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 30 aprile 1962 n.283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963 n.441 e successive modificazioni, integrazioni, e recepimento direttiva CEE nessuna esclusa.

La qualità dei prodotti da somministrare deve essere in tutto regolare e conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti corrispondenti alle norme delle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, inizio di bombaggio di qualsiasi origine o altro. Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30.4.1962, D.M. 18/2/1984, D.P.R. n. 327 del 26/3/1982, G.U. n. 298 del 28/10/1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato / peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati in ordine decrescente,

- data di scadenza, come da D.P.R. n. 327/80 art. 64 , decreto legislativo n. 109 del 27.1.1992 e D.Lgs. 68/00. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, per confezioni di peso comprese tra Kg. 1 e Kg. 5.

In particolare le conserve devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

### **POMODORI PELATI – POLPA PRONTA DI POMODORO**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare 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%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

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

La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

### **PASSATA DI POMODORO**

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e che devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo sottoposti a precottura con temperatura 100 gradi. Non deve contenere bucce e semi, non deve avere sapore di cotto. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Non vi deve essere aggiunta di conservanti, inibenti, antifermentativi, pesticidi, coloranti ed altri additivi in genere.

La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla "caratteristiche generali e merceologiche".

### **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA**

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia.

Il prodotto fornito deve essere tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata elettrolitica differenziata tra coperchio, fondello e pareti, con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine. Le carni devono essere prive di lembi, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed avere una bassa acidità.

E' consentita l'aggiunta di sale. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Caratteri organolettici delle carni di tonno sott'olio:

odore = all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole; non è ammessa la presenza di odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processo di biodegrado delle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

colore = il tessuto muscolare deve essere esclusivamente di colore rosa o castagna.

consistenza = in tessuto muscolare deve essere consistente, ma cedevole alla pressione esercitata con utensile da cucina, deve essere disposto in fasci concentrici uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono esserci tracce di frammenti muscolari né tanto meno di carni tritate o poltigliose.

Il tonno in scatola deve essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge vigente ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio.

### **FAGIOLI IN SCATOLA**

Si richiede la fornitura di fagioli borlotti e bianchi di Spagna in scatola da Kg. 3.

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

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Dlg. 109/92 e successivi aggiornamenti.

### **MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO ED ANTIPASTO**

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

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Dlg. 109/92 e successivi aggiornamenti.

### **OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE**

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

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n.327/80 e dal Dlg. 109/92 e Dlg. 68/00.

Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

### **MAIS AL NATURALE**

In confezioni chiuse integre da Kg. 3 senza additivi.

### **ACETO BIANCO**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco genuino: deve avere colore trasparente, avere odore e sapore pungente esaltato. L'acidità totale espressa in acido acetico non deve essere inferiore al 6% e non superiore al 12%. E' vietata l'acidificazione con l'aggiunta di acido acetico o di altri acidi e sostanze coloranti coma da L. n. 527/82. La composizione deve rispondere ai requisiti richiesti dal DM 27/3/1986 ed il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del DPR 12/2/65 n. 162 (convertito nella L. n. 739/70).

Sono ammesse alla distribuzione bottiglie della capacità di lt 1. Detti recipienti devono essere muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di "Aceto" o "Aceto di vino" e devono inoltre essere indicati:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di....." seguita dal nome della località di produzione;
- c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: "contenuto minimo litri..... a gradi..... di acidità", con tolleranza del 2.5%;
- d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiore a 5 mm per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiori a 2 mm per le altre.

### **LEGUMI**

Ceci - lenticchie - fagioli dovranno essere secchi in confezioni di cartone da gr. 500 perfettamente chiuse ed integre. Dovranno essere di provenienza italiana.

#### **VARIETA' RICHIESTE**

CECI: cottoio, migno, principe.

LENTICCHIE: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

FAGIOLI: borlotto, cannellino, di Spagna.

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o 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.

### **FRUTTA VARIA SCIROPPATA**

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

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

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa generale della L. 30/4/62 n. 283 modificata dalla L. 26/2/63 n. 441 e s.m.

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e 68/00.

Confezione: Kg.3, gr. 250 nominali.

### **ZUCCHERO SEMOLATO**

Di barbabietola a media granulosità.

Con tale prodotto si intende il saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, avente i requisiti previsti dalla L. 31/3/80 n. 139 e cioè:

- essere raffinato, avere polarizzazione di almeno 99,7%;
- contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto massimo di anidride solforosa 15 mg/Kg.

Il peso netto della confezione dovrà essere di Kg. 1 ed essa deve riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtch-Test).

### **ZUCCHERO A VELO/VANIGLIATO/VANILLINA**

In confezioni chiuse integre da kg. 1 lo zucchero vanigliato e da gr. 5 circa la vanillina.

Lo zucchero vanigliato è una miscela di zucchero a velo, amido di mais e vanillina.

Entrambi non dovranno avere insetti, parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

Non dovranno contenere conservanti, coloranti, e additivi in genere.

### **SALE**

- iodato, marino, fino in confezione da kg. 1
- iodato, marino grosso in confezione da kg. 1
- marino grosso in confezioni da kg. 1
- marino fino in confezioni da Kg. 1

Il prodotto offerto deve essere sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità o corpi estranei.

### **ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE /EFFERVESCENTE NATURALE ED ADDIZIONATA DI ANIDRIDE CARBONICA**

In confezioni PET da Lt 0,500- 1,500 per l'acqua naturale, Lt.0,500 per quella gassata.

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

Le etichette dovranno riportare le indicazioni obbligatorie previste dal D.M. 1 febbraio 1983.

Le norme di riferimento sono le seguenti:

- R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976 per quanto attiene alle caratteristiche batteriologiche;
- D.Lgs. 25 gennaio 1992 n. 105, in attuazione della direttiva CEE 80/777, relativa all'utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12 novembre 1992, n. 542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. 13 gennaio 1993;
- Circ. Min. 13 settembre 1991, n. 17;
- Circ. Min. 12 maggio 1993, n. 19.

## **MINUTERIA VARIA**

### **LIEVITO DI BIRRA**

Si richiede il prodotto fresco in cubetti da gr. 25 ciascuno.

### **DADO PER BRODO DI CARNE SENZA GLUTAMMATO BIOLOGICO**

Prodotto di consistenza pastosa, di colore bruno chiaro che sciolto in acqua bollente dà un brodo dal caratteristico sapore di carne. Non deve contenere glutammato.

Prodotto avvolto in incarto alluminato e confezionato in astuccio di cartoncino.

### **DADO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO BIOLOGICO**

Prodotto in polvere o meno con presenza di verdure essiccate. Sciolto in acqua bollente dà un brodo dal caratteristico sapore vegetale.

Non deve contenere glutammato.

### **FECOLA DI PATATE**

In confezioni chiuse integre da kg. 1.

Non dovrà contenere parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Deve aver subito esclusivamente trattamento di purificazione o sterilizzazione.

### **PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURE'**

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti; devono inoltre essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei.

La confezione, da Kg. 4, deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione e dall'umidità; inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste.

### **ORIGANO SECCO(in confezioni da kg. 0,500), NOCE MOSCATA IN POLVERE (in confezioni da kg. 1)- INTERA, PEPE NERO IN POLVERE (in confezioni da kg. 1)**

Non dovranno presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che sono loro propri. Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovranno essere confezionati in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti); devono infine rispondere ai requisiti previsti dal DL n. 107 del 25/1/92

### **UVA SULTANINA**

In confezioni da kg. 0,250.

Non dovranno presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovrà essere confezionata in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente.

**ZAFFERANO**

In bustine da gr. 1,25.

Zafferano in polvere in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per la tutela della denominazione si fa riferimento al R.D. n. 2217 del 12 novembre 1963.