

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE**CARNI AVICOLE**

Le merci utilizzate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- ◆ i petti di pollo e di tacchino freschi e congelati dovranno:
 - presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti nazionali di pollo e di tacchino per quanto applicabili;
 - lavorazione a cuore per carni di tacchino;
 - non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 230 per il pollo e non inferiore a gr. 3.300 per il tacchino;
 - provenire da stabilimenti autorizzati e controllati ai sensi della Dir. 71/118 e Dir. 92/116 CEE;
 - essere munite del bollo sanitario ai sensi delle disposizioni di cui al D.P.R. 10.12.1997 n. 495;

Sui pesi indicati ai precedenti punti a) e b) è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% (dieci per cento).

Preparazioni di carni

- Essere preparate con carni fresche ottenute conformemente al DPR 10.12.97, n. 495 e alla Direttiva 94/65/CE, nonché al DPR n. 309/98;
- provenire da stabilimenti dove si procede a costanti autocontrolli previsti dalle sopracitate normative.

CONFEZIONAMENTO

I petti e le cosce di pollo e di tacchino dovranno essere consegnati racchiusi in apposite vaschette dotate di preincarto oppure in idonee cassette o cestelli di plastica, corrispondenti ai requisiti della Legge 30/4/1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il confezionamento e l'imballaggio devono comunque rispondere ai requisiti di cui all'All. I, Cap. XIV del D.P.R. 10.12.1997 n. 495.

CARNI SUINE CONGELATE

Le merci utilizzate dovranno essere lonze disossate e carrè congelati di suino di provenienza comunitaria di primissima qualità prive di grasso, di bardellature e di fondello. Le carni dovranno provenire da animali macellati e sottoposti a sezionamento in stabilimenti riconosciuti nel rispetto delle condizioni sanitarie previste dalla Direttiva 91/497/CEE per le carni comunitarie e dal D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286 per le carni nazionali; le carni suine congelate devono essere fornite in conformità a quanto prescritto dal D.M. 03.02.1977 e successive modifiche.

Il peso minimo delle lonze non deve essere inferiore a Kg. 4.

CARNI BOVINE FRESCHE

Ai fini della tipizzazione delle carni da utilizzare, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 108/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni, che

ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine, oggetto del presente servizio di ristorazione, devono:

- a) provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di provenienza nazionale – categoria A – oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito – categoria E.
- b) classificate per la conformazione con la lettera “U”
- c) con stato di ingrassamento 2 (due) e 3 (tre)
- d) provenire da animali macellati da almeno 7 (sette) giorni
- e) provenire da animali macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti in base all’art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286 e provenire da animali nati ed allevati in Italia.
- f) riportare le seguenti bollature:
 - bollo CEE e n° riconoscimento veterinario
 - categoria di classificazione

Le carni devono essere consistenti, elastiche e succose, di colore rosso vivo, con grasso esterno di copertura bianco, compatto, uniforme e ben distribuito.

CARNI DISOSSATE DI BOVINO ADULTO

I tagli di carne di bovino adulto devono provenire dal disosso di animali con requisiti delle carni bovine fresche di cui sopra.

Le carni, prima del confezionamento, devono essere al giusto punto di frollatura, essere confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, assicurare un periodo di conservazione di almeno 25/30 giorni, etichettate nel rispetto della normativa vigente, fornite allo stato fisico di refrigerazione (0°/+ 3°).

Le carni utilizzate devono essere consegnate con le seguenti modalità:

1. da quarti posteriori, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici richiesti: noce, fesa, scamone, sottofesa, girello, roast-beef, filetto e muscolo;
2. da quarti anteriori disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici richiesti: spalla, reale, punta;
3. semilavorati: polpette – polpettoni.

CARNI DISOSSATE DI VITELLO

I tagli di carne di vitello devono provenire dal disosso di animali di provenienza nazionale, di peso vivo non superiore a Kg. 300, macellati e sottoposti a sezionamento in impianti riconosciuti ex art. 13 del D.Lgs. 286/94.

Le carni devono essere di colore variante dal bianco al rosso pallido, pastose, di grana fine e di sana tessitura, con grasso solo intorno ai reni e con lievissimo strato di grasso nel sottocute e nei muscoli;

devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, etichettate nel rispetto della normativa vigente e fornite allo stato di refrigerazione (0° / + 3°).

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

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

Tutte le carni avicole, bovine e suine devono provenire da impianti, laboratori e depositi in cui sia applicato l'autocontrollo (art. 15 Dlgs. 286/94, art. 3 Dlgs. 155/97, DPR 503/82, DPR 537/92); a richiesta, la Ditta deve documentare la effettiva applicazione e gli esiti dello stesso.

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

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
 - mesofili totali inferiori a 1×10^5 ufc/cm quadrato oppure 10^2 - 10^3 alla 3^{a} g
 - coliformi totali inferiori a 500 ufc/cm quadrato
 - assenza patogeni: carica microbica di massa < 50 g.

Carni di coniglio

Le carni di coniglio devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 559/92),
- ⇒ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Carni macinate e preparazioni di carne

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 309/98),
- ⇒ provenire da stabilimenti dove si procede a costanti autocontrolli previsti dalle sopraccitate normative,
- ⇒ essere confezionate,
- ⇒ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate e i + 4°C per le altre preparazioni di carne.

Prodotti a base di carne (salumi)

I prodotti a base di carne devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 537/92),

I prodotti interi cotti devono:

- ⇒ essere ottenuti con masse muscolari integre, la quantità di grasso interstiziale deve essere di referenza bassa,

- ⇒ essere in confezioni sottovuoto monodose, prive di liquido in eccesso, o interi con pastorizzazione dopo il confezionamento,
- ⇒ il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, e non deve essere in eccesso,
- ⇒ l'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 58/62%,
- ⇒ essere prodotti senza aggiunta di amidi, di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante,
- ⇒ essere conservati a temperatura di refrigerazione.

I prodotti macinati cotti (mortadella e würstel) devono:

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

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

- ⇒ rispettare i tempi minimi di stagionatura (60 giorni per la coppa, da tre a sei mesi per lo speck, 60/120 giorni per la pancetta e 30/45 giorni per la bresaola),
- ⇒ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge,
- ⇒ possedere un tenore di umidità della parte magra non superiore 56/60% per la coppa e tra il 29 ed il 43% per lo speck,
- ⇒ il grasso non deve essere presente in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido,
- ⇒ la pancetta non deve presentare carne o grasso eccessivamente molli,
- ⇒ essere in confezioni sottovuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione,
- ⇒ le confezioni di prosciutto crudo non devono essere ottenute da cosce sottoposte a toelettatura.

I prodotti macinati stagionati (salami) devono:

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

PROSCIUTTO CRUDO “PARMA”

Deve essere ottenuto dalla coscia fresca di suino nato, allevato e macellato in Italia; le caratteristiche specifiche merceologiche, alla consegna sono:

- peso non inferiore a Kg. 7,5 e non superiore a Kg. 9, disossato, stagionatura minima non inferiore a 12 mesi;

- colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- ⇒ essere in confezioni sotto vuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione.

SALAME MILANO

Salame costituito dall'impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro; di diametro compreso tra 90 e 109mm, stagionatura non inferiore a giorni 60, peso non inferiore a Kg. 1; ben impastato e aromatizzato, compatto di consistenza non elastica, profumo delicato, di gusto dolce e delicato, mai acido, di colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti, senza punte di rancino o muffe, senza altri difetti.

- ⇒ essere in confezioni sotto vuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione.

PROSCIUTTO COTTO DI PRIMA QUALITA'

Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia pressata, con le seguenti caratteristiche specifiche merceologiche:

peso non inferiore a Kg. 7;

giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni;

magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e **senza polifosfati aggiunti.**

- ⇒ essere in confezioni sotto vuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione.

- aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto deve possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge 13 febbraio 1990, n. 26 di tutela della denominazione di origine

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

- ⇒ essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie,
- ⇒ le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%, ed il grasso non deve essere superiore al 30/35%,
- ⇒ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge,
- ⇒ essere confezionati sottovuoto ed essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Prodotti ittici

I prodotti ittici di provenienza comunitaria devono:

- ⇒ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92)
- ⇒ essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica,

- ⇒ essere esenti da bruciature da freddo, da brina,
- ⇒ essere privi di qualsiasi sostanza colorante o conservante,
- ⇒ presentare caratteristiche chimiche analitiche comprese nella norma e con caratteri organolettici tipici di un prodotto in buono stato di conservazione,
- ⇒ essere congelati o surgelati ed adeguatamente confezionati ed imballati, riportando chiaramente in etichetta la % di glassatura,
- ⇒ le percentuali di ghiaccio non devono superare il 20%, per i pesci interi, ed il 30%, per il filettame,
- ⇒ riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente (consumatore finale).

Il pesce deve:

- ⇒ essere presentato eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci,
- ⇒ i filetti ed i tranci devono essere confezionati,
- ⇒ i filetti di merluzzo devono pesare almeno 180 grammi l'uno (peso sgocciolato),
- ⇒ essere conservato ad una temperatura non superiore ai -18°C .

Le conserve (tonno ed acciughe in scatola) devono:

- ⇒ contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli,
- ⇒ essere esenti da difetti organolettici,
- ⇒ essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva, ed essere conservati in olio di oliva,
- ⇒ nell'olio di scolamento non deve rilevarsi presenza d'acqua,

il tonno deve:

- ⇒ essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "tunnus o orcynus tynnus", ed è consentita la fornitura del solo prodotto inscatolato in ambito C.E.E.;
- ⇒ essere lavorato con procedimenti che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione,
- ⇒ presentarsi compatto e consistente,
- ⇒ essere esente da alterazioni di qualsiasi specie,
- ⇒ all'atto dell'apertura, risultare coperto d'olio,
- ⇒ la proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr.15 a gr.25 per ogni 100 grammi di pesce, e l'accertamento quantitativo verrà effettuato per sgocciolamento,
- ⇒ inscatolate in confezioni con banda stagnata elettrolitica non verniciata del tipo E 2-11.2 gr./m. lucida, rispondente ai requisiti della vigente legislazione,
- ⇒ le scatole devono risultare senza bombatura, ammaccature, tagli, lesioni o tracce di ruggine,
- ⇒ le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per il consumatore finale.

UOVA E OVOPRODOTTI

Le uova utilizzate dovranno:

- rispondere ai requisiti del Regolamento CEE n. 1907/90 e n. 1274/91 e successive modificazioni;

- essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria A, peso categoria L – da gr. 63 a 73;

I prodotti d'uovo devono rispettare i criteri igienico-sanitari di produzione e commercializzazione previsti dal D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65.

Le uova dovranno essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nel soprarichiamato Regolamento CEE:

Uova di categoria A:

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli utilizzati, dovranno essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.1967 n. 268) ed avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali :

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; a richiesta dell'A.S.L. potranno essere forniti prodotti bene avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere presso i magazzini della ditta. In ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.
- b) Essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- f) essere omogenei ed uniformi;
- g) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e coltivazione, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari negli articoli seguenti:

PESCHE E SUSINE

Pesche: il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm. Ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.

Susine: dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non risultino possibilità di alterazioni del frutto.

PERE, MELE ED UVA

Pere e mele: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purchè la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele – cm. 6,5; pere – cm- 6; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. ed in ogni caso, non superare i 180 gr.

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

AGRUMI

Gli *agrumi* dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia; né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. I calibri minimi saranno i seguenti: arance – cm. 6,5; limoni – cm. 5; mandarini – cm. 5.

In ogni caso il peso delle arance non dovrà superare i 180 gr.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, buccia (di colore giallo) deve essere integra e senza ammaccature. La polpa , soda e pastosa , non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogamici e parassiti. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante evidente segno di immaturità.

Peso medio è compreso 145-175 grammi; il calibro tra 40-50 mm.

RADICI, TUBERI E BULBI (è previsto l'utilizzo anche di semilavorati)

Carote: dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e di cm. 2 per lunghezze superiori . Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Cipolle: lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm. 4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE (è previsto l'utilizzo anche di semilavorati)

Cavoli e verza cappucci: dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 ed i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

Lattughe, indivie ricce e scarola: i cespi non dovranno essere prefioriti ed aperti; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un sol grumolo e ben formato. La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: gr. 150 al cespo;
- lattughe coltivate sottovetro: gr. 80 al cespo;
- indivie ricce e scarole coltivate sottovetro: gr. 100 al cespo.

Radichio: i cespi dovranno essere sufficientemente sgrossati, nel caso che sino stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30.5.1973).

ORTAGGI

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

CARATTERISTICHE GENERALI

IMBALLAGGI

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della legge 5/8/1981 n. 441 e successive modificazioni.

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

CONFEZIONAMENTO

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto riportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

IMBALLAGGIO DELLE PATATE

Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei) mentre per il prodotto esterno, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucinta, cartellinata e piombata.

TOLLERANZE QUANTITATIVE

Sarà ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1° categoria, ma conformi a quelli della categoria inferiore.

TOLLERANZE DI CALIBRO

I prodotti, per i quali il calibro elemento essenziale e di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso purchè contenuto nel 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati, salvo che i prodotti venduti alla rinfusa per i quali la differenza di calibro tra il pezzo più grosso ed il pezzo più piccolo non dovrà superare il 20%.

TOLLERANZE CONSENTITE

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15%.

PRODOTTI CASEARI (tutti i prodotti, compreso il latte, dovranno essere conformi al D.P.R. 54/97)

n.b. : è previsto l'utilizzo, anche di prodotto monoporzione
Prodotti a base di latte

BURRO

Definizione: Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca.

Ingredienti: panna, burro grezzo, fermenti

Caratteristiche: solido di consistenza spalmabile, di colore variabile a seconda delle stagioni dal bianco o giallo tenue in inverno, al giallo più intenso in estate; odore e aroma caratteristici, la composizione percentuale è: acqua max 16%, materia grassa min 82%, residuo secco 2%.

Trattamenti subiti: pastorizzazione, insemenzamento, burrificazione

Condizionamento e imballaggio: è in involucri di carta patinata per alimenti nei diversi formati da 10 gr., 125 gr., 250 gr., 550 gr., e 1000 gr.

Modalità di conservazione: in cella a 0/+4°C

Periodo di conservazione : 90 giorni circa

Criteria microbiologici: coliformi < 10
 Patogeni: assenti

La panna alimentare per uso cucina deve:

- ⇒ essere prodotta con latte di provenienza nazionale,
- ⇒ rispondere ai requisiti microbiologici di cui al D.P.R. 54/97,
- ⇒ essere a lunga conservazione, UHT
- ⇒ essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso,
- ⇒ avere indicata chiaramente la data di scadenza sulla confezione.

I formaggi vengono così classificati:

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

Le caratteristiche qualitative e merceologiche che devono possedere sono:

a) freschi tipo

caprino

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

b) a pasta molle tipo

crescenza

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

c) a pasta molle tipo

gorgonzola

- ⇒ formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.1955,
- ⇒ essere prodotto da puro latte vaccino fresco,
- ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 48% su S.S.,
- ⇒ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause,
- ⇒ deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde o tipo dolce a muffa grigia,
- ⇒ deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento,
- ⇒ stagionatura: 2-3 mesi,
- ⇒ merceologicamente deve avere:
 - ↪ forma: cilindrica,
 - ↪ pasta: unita e screziata (erborinata), deve avere aspetto compatto e non troppo molle,
 - ↪ crosta: ruvida e rossiccia,
 - ↪ sapore: leggermente piccante, caratteristico,

- italic

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

- taleggio

- ⇒ formaggio tipico D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 e D.P.R. 15.9.1988
- ⇒ essere prodotto da puro latte vaccino fresco,
- ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 48% su S.S.,
- ⇒ merceologicamente deve avere:
 - ↪ forma: paralelepipedica quadrangolare, scalzo diritto con facce piene,
 - ↪ pasta: unita, colore da bianco a paglierino,
 - ↪ crosta: crosta sottile, morbida e rosata,
 - ↪ sapore: caratteristico leggermente aromatico,

d) a pasta filata tipo
mozzarella

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

- e) a pasta filata tipo **provolone**
- ↪ sapore: leggermente acidulo,
 - ⇒ essere prodotti da puro latte vaccino fresco,
 - ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 45%,
 - ⇒ stagionatura 2-9 mesi,
- g) a pasta dura tipo **formaggi da tavola**
- ⇒ essere prodotti da puro latte vaccino fresco,
 - ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 45% su S.S.,
 - ⇒ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause,
 - ⇒ devono essere maturi e riportare le dichiarazioni dovute relative al tempo di stagionatura,
 - ⇒ stagionatura 2-6 mesi
 - ⇒ merceologicamente deve avere:
 - ↪ forma: cilindrica,
 - ↪ pasta: elastica, color paglierino uniforme,
 - ↪ consistenza: pastosa, elastica e morbida,
 - ↪ occhiatura: sparsa e rada,
 - ↪ crosta: compatta, elastica, colore giallo scuro, sottile dello spessore di circa 2 mm.,
 - ↪ sapore: dolce, delicato, caratteristico
- h) a pasta dura tipo **grana padano**
26.01.87
- ⇒ formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.55 e D.P.R.
 - ⇒ essere prodotti da puro latte vaccino fresco,
 - ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 32-45% su S.S.,
 - ⇒ la pasta deve essere di 1^ scelta e a lenta maturazione
 - ⇒ stagionatura non inferiore ai 12 mesi,
 - ⇒ merceologicamente deve avere:
 - ↪ forma: cilindrica con periferia alquanto convessa
 - ↪ pasta: struttura finemente granulosa, frattura radiale e a scaglie, colore giallo paglierino
 - ↪ occhiatura: minuta appena visibile
 - ↪ crosta: uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm, con impresso il marchio di origine,
 - ↪ sapore: marcato, dolce con aroma fragrante e delicato
- **asiago**
- ⇒ formaggio tipico, sullo scalzo dovrà essere impresso in maniera indelebile il marchio caratteristico del Consorzio per la tutela dei formaggio Asiago,
 - ⇒ essere prodotti da puro latte vaccino fresco,
 - ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 44% su S.S.,
 - ⇒ la pasta semicotta, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, di giusta salatura e maturazione (20/40 gg.),
 - ⇒ merceologicamente deve avere:
 - ↪ forma: cilindrica a scalzo dritto leggermente convesso con facce piane o quasi piane,
 - ↪ pasta: colore bianco o leggermente paglierino
 - ↪ occhiatura: sparsa, marcata e irregolare
 - ↪ crosta: sottile ed elastica

- ⇒ sapore: delicato e gradevole
- **emmental** ⇒ essere prodotti da puro latte vaccino fresco,
- ⇒ il grasso minimo contenuto deve essere il 45% su S.S.,
- ⇒ stagionatura 86-24 mesi,
- ⇒ merceologicamente deve avere:
 - ⇒ pasta: morbida, elastica, senza fessure né lacerazioni, lucente e leggermente umida, colore giallo chiaro,
 - ⇒ occhiatura: sparsa, regolare ed omogenea.
 - ⇒ sapore: dolce e delicato,

Tutti i formaggi devono:

- ⇒ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore,
- ⇒ essere confezionati in busta singola e sotto vuoto in porzioni di grammatura uguale a quella indicata nelle diete allegate, con idonea etichetta contenente tutte le indicazioni prescritte dalla normativa in vigore e la data di scadenza,
- ⇒ le mozzarelle dovranno pervenire in confezione singola sigillata, con presenza di idoneo liquido di governo, sulla quale devono essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in atto,
- ⇒ il grana padano, per uso di cucina, dovrà essere consegnato, sigillato sotto vuoto, o in ½ forma o in porzionature minime da Kg. 2,
- ⇒ tutti i formaggi di “origine” e “tipici” dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954 n.125 e dal D.P.R. 05.08.1955 n.667, e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto dei Regolamenti CEE n. 2081 e 2082 del 14.07.1992.

FORMAGGIO TIPO LATTERIA : deve possedere le seguenti caratteristiche qualitative:

- marchio di denominazione d’origine, chiaramente leggibile
- a pasta semicotta, semiduro (umidità 4=45%)
- grasso su sostanza secca: minimo 40%
- peso medio di ogni forma Kg. 5 ca.
- sapore delicato
- stagionatura: minimo 30 giorni

FORMAGGIO MONTASIO : deve possedere le seguenti caratteristiche qualitative:

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

FORMAGGIO FRESCO TIPO PHILADELPHIA

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

gusto: delicato, leggermente acidulo

consistenza: cremoso, spalmabile

odore: fresco, tipico di formaggio fresco

colore: bianco latte

aspetto: massa caseosa con possibilità di leggera presenza di siero
Dovrà essere conforme per caratteristiche chimico-fisiche e requisiti microbiologici alle norme di legge.

FONTINA

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

Composizione:

	Media	Max. tollerato
Materia grassa t.q.	27,5%	26,5/29%
Materia grassa sul secco	48%	45/52%
Umidità	45,5%	44,5/47,5%
Umidità nel materiale non grassa	63%	61/64%

la denominazione “Fontina” è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30.10.1955,dovrà essere conforme per caratteristiche chimico-fisiche e requisiti microbiologici alle norme di legge.

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

YOGURT

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato omogeneizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici “streptococcus termophilus” e “lactobacillus bulgaricus” i quali trasformano il lattosio in acido lattico. Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto dovrà essere denso ed omogeneo, con presenza di pezzetti di confettura nelle varietà con frutta. Il grasso presente sulla sostanza secca dovrà avere i seguenti valori: yogurt bianco 30% circa – yogurt con frutta 18% circa. Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche (Circolare Ministero Sanità n. 2 del 04/01/72, n. 40 del 12/03/74 e n. 9 del 03702/85).

Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.

⇒ essere confezionati in mono porzioni da gr.125 ca., con indicata chiaramente la data di scadenza

LATTE (di provenienza italiana)

Il latte utilizzato, dovrà essere intero, fresco pastorizzato, come disciplinato dall'art. 3 della Legge 3 maggio 1989 n. 169 e prodotto e commercializzato alle condizioni di cui al DPR 14.01.1977 n. 54; Dovrà essere in confezioni da 1 Lt.

BUDINI

I budini dovranno essere di buona qualità, nei gusti Cacao, Fior di latte, Cappuccino, Caffè, Vaniglia e similari. In confezioni da n. 2 vasetti da gr. 110 cad. e conformi per caratteristiche chimico-fisiche e requisiti microbiologici alle norme di legge.

- ⇒ rispondere ai requisiti microbiologici di cui al D.P.R. 54/97,
- ⇒ avere indicata chiaramente la data di scadenza sulla confezione.

OLI ALIMENTARI

Oli vegetali

Dovranno essere:

- ⇒ preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minore permanenza possibile dell'olio residuo,
- ⇒ rappresentati dalle seguenti categorie: olio extravergine di oliva di produzione nazionale, olio di oliva, olio di semi di arachideo di mais,
- ⇒ il confezionamento e l'etichettatura dovranno corrispondere ai requisiti previsti dal Ministero della Sanità.

OLI DI SEMI dovranno essere:

- ⇒ fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non dovranno rivelare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc. ne contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione,
- ⇒ presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%,
- ⇒ la decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell'art.3 della L. 27.01.1968 n.35,
- ⇒ dovranno in ogni caso derivare dalla lavorazione di un unico seme,
- ⇒ l'olio di semi di arachide dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di odore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le seguenti caratteristiche chimico fisiche:
 - ↪ numero di saponificazione: 188 – 195,
 - ↪ numero di jodio, secondo il metodo di Wijs: 85 – 108
 - ↪ punto di solidificazione dei grassi: -5 C,
 - ↪ indice di rifrazione a 25 C.: 1,4680 - 1,4760,
 - ↪ peso specifico a 15,5 C.: 0,916 - 0,921,
 - ↪ punto di fusione degli acidi grassi: 26 - 36 C.,
 - ↪ titolo (punto di solidificazione degli acidi grassi): 26 – 32,
 - ↪ insaponificazione in etere etilico: max. 1,0%.

OLIO DI OLIVA

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

Parametri chimici:

- Acidità max 0,60%
- Numero di perossidi: max 5-6 meq/0/Kg
- Saggio di Kraus: negativo
- Solventi alogenati: max 0,20 mq/Kg

- Cere: max 350 mg/kg
- Acidi grassi insaturi in posizione 2 del trigliceride: max 1,5%
- Trilinoleina: max 0,5%
- Steroli Totali: min. 1.000 mg/Kg
- Somma isomen transoleici: < 0,20%
- Somma isomiri translinoleici + translinolenici: 0.30%

Composizione Acida:

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

Composizione sterolica:

- Colesterolo: max 0,05%
- Brassicasterolo: max 0,1
- Campesterolo: max 4%
- Stigmasterolo < Campesterolo
- Betasitosterolo: min 93%
- Delta 7 sigmastenolo: max 0,5%
- Entrodiolo + Uvaolo : max 4,5%

Parametri Fisici:

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

Caratteristiche organolettiche

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

OLIO EXTRA VERGINE di oliva dovrà essere:

- ⇒ rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione vigente (L. 13.11.1960, n.1407),
- ⇒ a temperatura ambiente deve presentarsi come liquido fluido di colore paglierino più o meno tendente al verdognolo (regione di provenienza)
- ⇒ essere ottenuto con la sola pressione, senza manipolazione o additivi chimici ma soltanto lavaggio, sedimentazione e filtrazione
- ⇒ avere un'acidità espressa in acido oleico non superiore all'1%
- ⇒ avere un gusto assolutamente perfetto, gradevole, caratteristico che ricorda quello dell'oliva
- ⇒ avere odore fragrante, gradevole

n.b. : è previsto l'utilizzo, anche di prodotto monoporzione

PANE

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal D.M. del 5 febbraio 1970, specialmente per quanto riguarda il contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane di tipo "0" dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29% e con pezzatura di gr. 50.

Il pane dovrà essere: leggero, poroso, con crosta lucente e croccante e di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca o bianco giallastra, soffice, priva di cavità, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida.

Il pane dovrà essere confezionato singolarmente con polietilene neutro microforato.

GRISSINI

I grissini forniti devono:

- ⇒ rispondere ai requisiti previsti dalla L. n.580 del 04.07.1967 e successive modifiche
- ⇒ essere preconfezionati in piccole unità, per un peso di circa gr.25-30, con indicato sulla confezione gli ingredienti a norma di legge e la data di scadenza,
- ⇒ essere preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale. In caso di utilizzo di sostanze grasse vegetali, il contenuto minimo deve essere del 4-5% riferito al secco. Umidità residua 2-3%

CRACKERS – fette biscottate

Dovranno essere:

- ⇒ preconfezionati, con indicato chiaramente la data di scadenza e tutti i dati richiesti dalla normativa in vigore, in monorazioni da gr.25 o da gr.30,
- ⇒ preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.
- ⇒ I crackers dovranno avere la superficie regolare, senza sfaldature e di colore omogeneo, con 10 o 20 fori per pezzo. Il sapore deve ricordare quello del pane fresco
- ⇒ Le fette biscottate devono avere omogeneità di colore, friabilità e croccantezza, umidità residua: 3-4%

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- ⇒ essere prodotte nei seguenti tipi:
 - ↪ pasta secca di semola o di semolato di grano duro
 - ↪ pasta secca o fresca all'uovo
 - ↪ pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati
 - ↪ pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure,
- ⇒ essere prive di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura,
- ⇒ la pasta di semola di grano duro dovrà avere le seguenti caratteristiche:
 - ↪ acqua: max. 12,50%,
 - ↪ acidità in grado massimo su 100 parti di sostanza secca: massimo 4,

- ↪ ceneri, su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,70 - massimo 0,90,
- ↪ cellulosa su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,20 - massimo. 0,45
- ↪ sostanze azotate su 100 parti di sostanza secca: minimo 10,50,
- ⇒ le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovranno essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso,
- ⇒ la consegna della pasta fresca dovrà avvenire il giorno stesso del consumo, entro le ore 09.00,
- ⇒ le paste alimentari secche dovranno essere consegnate essicate ed in perfetto stato di conservazione,
- ⇒ avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea,
- ⇒ non presentarsi frantumata, alterata ed avariata, e se rimossa, non lasciare cadere polvere o farina.
- ⇒ essere immune da parassiti animali e vegetali.
- ⇒ essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, da kg.5, su cui deve essere riportato, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione dei termini di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della L. 04.07.1967 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

La pasta dovrà essere consegnata essicata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

PROVE DI COTTURA

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

RISO

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

- ⇒ essere di tipo raffinato, integrale o parboiled,
- ⇒ appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - ↪ gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino,
 - ↪ varietà: es. Ribe, Arborio, Vialone, Parboiled
- ⇒ essere all'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado,
- ⇒ essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata, con un contenuto di acqua che, secondo la ISO 712, non deve essere maggiore del 15% (m/m),
- ⇒ essere privo di odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti),
- ⇒ risultare sano e pulito, e non presentare alterazioni in misura superiore a:
 - ↪ grani striati rossi: 1,00%,

- ↪ impurità varietali: 5,00%
 - ↪ grani di riso che non hanno subito un trattamento idrotermico (non parboiled): 0,10%
 - ↪ grani non completamente gelatinizzati: 4,00%
 - ↪ grani danneggiati: 1,00%
 - ↪ rotture: 5,00%
- ⇒ essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui, che non dovranno superare i kg.5. Sulle confezioni dovrà essere posta un'etichetta contenente le indicazioni previste dalla normativa vigente e la data di scadenza.

GNOCCHI

Dovranno essere:

- ⇒ preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni tali da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso,
- ⇒ preparati con almeno l'60% di patate,
- ⇒ senza additivi alimentari aggiunti,
- ⇒ integrità confezioni con etichetta e data scadenza

PREPARATI PER BRODO E CONDIMENTI

I preparati per brodo con estratto di carne dovranno:

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

SALE alimentare comune

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

- ⇒ conforme al D.M. 31.01.1997 n.106,
 - ⇒ per gli usi da tavola iodurato e/o iodato di cui al D.M. 10.08.1995 n.562.
- n.b. : è previsto l'utilizzo, anche di prodotto monoporzione

ZUCCHERO

Lo zucchero semolato dovrà essere:

- ⇒ Il prodotto deve essere conforme alla Legge n.139 marzo 1980
- ⇒ semolato raffinato, si intende il prodotto di media granulosità
- ⇒ con: polarizzazione: 99,90, umidità: 0,05, ceneri: 0,02,

⇒ esente da sostanze organiche estranee.
n.b. : è previsto l'utilizzo, anche di prodotto monoporzione

PRODOTTI DOLCIARI da forno

I prodotti dolciari da forno dovranno essere preparati:

- ⇒ con l'impiego di farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale,
- ⇒ senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti,
- ⇒ con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele,
- ⇒ senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale,
- ⇒ preconfezionati in confezioni monoporzione, originali e sigillate con le indicazioni obbligatorie.

MARMELLATA

Dovrà essere:

- ⇒ rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione vigente,
- ⇒ prodotta con un minimo di frutta del 35%,
- ⇒ assortita nei gusti: albicocca, ciliegia, pesca, prugna, fragola, ecc.
- ⇒ in ottimo stato di conservazione,
- ⇒ in confezione alberghiera monodose da gr.25, sigillata, con indicata chiaramente la data di scadenza ed i dati della ditta produttrice.

ORZO SOLUBILE

Il prodotto dovrà essere confezionato ; essere solubile all'istante in acqua calda o latte; ogni confezione dovrà riportare le indicazioni per l'uso. Il prodotto dovrà infine risultare rispondente alla legge n° 470 del 16/02/1973 art.15

THE'

Il the dovrà essere:

- ⇒ conforme al D.M. 12.12.1979 ed al D.M. 20.07.1987 n.390,
- ⇒ in foglie, di origine cinese, o indiano o cingalese o indonesiano,
- ⇒ senza aggiunta di sostanze coloranti artificiali o di sostanze minerali o vegetali varie
- ⇒ confezionato in bustine da gr.1,5, in cui dovranno essere presenti bastoncini, detriti, polveri di foglie o frammenti di picciuoli,
- ⇒ sulla confezione dovrà essere specificato il tipo, la ditta produttrice, lo stabilimento di confezionamento e la data di scadenza.

CAMOMILLA

Dovrà essere:

- ⇒ di fiore, setacciata,
- ⇒ senza aggiunta di sostanze coloranti artificiali o di sostanze minerali o vegetali varie
- ⇒ confezionato in bustine da gr.1,5, in cui dovranno essere presenti steli o loro frammenti,
- ⇒ sulla confezione dovrà essere specificato il tipo, la ditta produttrice, lo stabilimento di confezionamento e la data di scadenza.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale dovrà essere:

- ⇒ oligominerale, naturale e gasata, ovvero avente un residuo fisso inferiore a 200 mg./lt.,
- ⇒ fornita in bottiglie da 1,5 lt. e da ½ lt. con etichetta contenente l'indicazione della data di imbottigliamento e di tutto quanto richiesto dalla normativa in vigore.

ACETO di vino

L'aceto di vino, sia bianco che rosso, dovrà essere:

- ⇒ prodotto in conformità alle disposizioni di legge vigenti,
- ⇒ derivare da mosto di vino,
- ⇒ fermentato con prodotti naturali,
- ⇒ essere confezionato in bottiglie da lt.1 chiuse con tappi corona muniti di dispensatore,
- ⇒ le bottiglie dovranno essere munite di etichette contenenti le indicazioni merceologiche del prodotto ivi contenuto, ed i dati della ditta imbottigliatrice.

n.b. : è previsto l'utilizzo, anche di prodotto monoporzione

CIBI SURGELATI

I caratteri organolettici dei vari prodotti surgelati devono presentarsi perfetti, pertanto il prodotto deve essere esente da forme patogene con particolare riferimento agli agenti etiopatogenetici delle tossinfezioni alimentari (staffilococchi, salmonelle, shighelle, ecc.) come dal D.Lgs. del 27 gennaio 1992 n. 110.

I prodotti dovranno avere odore e sapore caratteristici.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette di corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da bruciature di congelazione.

Gli alimenti surgelati devono rispettare rigorosamente i limiti microbiologici prevista dalla legislazione vigente.

CONSERVE ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE

Prodotti ittici: dovranno rispettare le disposizioni di cui al D.lgs. 30 dicembre 1992 n. 531.

Conserve di carne: dovranno rispettare le disposizioni di cui al D.P.R. 30 dicembre 1992 n. 537.

Conserve di pomodoro: devono essere conformi alla legge n. 96 del 1969 e D.P.R. n. 428 del 1975, che ne costituisce il Regolamento di applicazione.

Inoltre devono essere rispettati i requisiti previsti da:

- D.L. 25.01.1992 n. 108
- D.P.R. 23.08.1982 n. 777
- D.M. 28.06.1989

VINI

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

In particolare:

- VINO BIANCO dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;
- VINO ROSSO dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità.

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

- alcool svolto: non inferiore al 10,2% volume
- alcool complessivo: non inferiore a 10,5 o e non superiore ad 11<M^>o<D> vol. (comunque la differenza tra alcool complessivo ed alcool svolto non dovrà essere superiore a 0,30%)
- acidità totale: da 5 a 6,5 g/l
- acidità volatile: max 0,80 g/l (non riferibile al grado ma assoluta)
- anidride solforosa : max 150 mg/l
- estratto secco:
 - vino bianco min. 17 g/l
 - vino rosso min. 20 g/l
- ceneri:
 - vino bianco min. 1,5 g/l
 - vino rosso min. 1,8 g/l
 - ione ferrocianuro: assente
 - saccarosio: assente
 - prova di fermentescibilità: deve fermentare

CONFEZIONAMENTO

I vini dovranno essere confezionati in bottiglie da lt. 2, chiuse con tappi corona recanti il nome o il ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

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

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

SUCCHI DI FRUTTA (D.P.R 18/5/1982 n 489 e successivi)

Dovranno:

- ⇒ essere di prima qualità senza coloranti né conservanti, ad eccezione dell'acido ascorbico,
- ⇒ essere prodotti non fermentati ottenuti con il solo procedimento meccanico di estrazione dai frutti e avere colore, aroma e gusto caratteristici dei frutti da cui provengono

- ⇒ essere forniti nei diversi gusti in commercio e costituiti da frutta al 100% con o senza aggiunta di zucchero
- ⇒ essere prodotti e confezionati in osservanza alle disposizioni vigenti,
- ⇒ essere forniti in confezioni monorazione o in “brick” da 200 gr., riportanti in etichetta tutti i dati merceologici del prodotto e le indicazioni della ditta imbottigliatrice e la data di scadenza.