

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PREMESSA

Tutti gli alimenti non devono contenere coloranti artificiali o *naturalsimili*, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monopodico)

Non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati

La Ditta fornitrice si impegna a comunicare all'Amministrazione comunale la presenza eventuale di allergeni secondo la classificazione della Dir CE 89/2003, quando la loro presenza non è ovvia nell'alimento (per es. nella pasta è ovvia la presenza dell'allergene glutine, mentre non lo è nella passata di pomodoro). Ciò affinché L'Amministrazione comunale sia in grado di fornire le appropriate informazioni ai genitori dei bambini con problemi di intolleranze alimentari.

Le carni devono essere prive di sostanze ad azione antibatterica, estrogena o anabolizzante, nonché di ogni altra sostanza che possa nuocere alla salute umana come definito dalla normativa vigente.

Tutti gli alimenti da utilizzare devono avere un tempo residuo di conservazione non oltre il 50% di quello indicato sulla confezione.

Per tutte le derrate non contemplate nelle tabelle merceologiche si fa riferimento alla normativa vigente

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

PANE COMUNE

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo bisogno.

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0, 00, come previsti dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della L. 30 aprile 1963 n. 283 e L. 4 luglio 1969 n. 480 art. 10. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità all'art. 22 del D.Lgs 109/92. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita;
- 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.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere conforme alla L. 04/07/1967 n. 580 e succ. aggiornamenti, ed essere privo di strutto o grassi vegetali. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/01/ 1992 n. 109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

PIZZA

Le basi per pizza devono essere confezionate senza strutto e conservanti, con lievito naturale ed olio extravergine di oliva.

FARINA BIANCA TIPO 00

Prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67 per le farine di tipo 00 e successive modifiche. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, secondo la 283/62 e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. n. 580/67 e successive modifiche.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

Non deve presentare difetti quali:

- la presenza di macchie bianche o nere,
- bottature o bolle d'aria,
- spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti.

Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione,
- odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe,
- aspetto uniforme,
- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- particolare resistenza alla cottura e comunque non dovrà disfarsi o dar luogo a callosità e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

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

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

Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27/01/1992.

Deve essere fornita nei vari formati.

PASTE SECCHHE ALL'UOVO

Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg di semola, come citato nell'art. 31 L. n. 580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve presentarsi in buono stato di conservazione, le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

RAVIOLI, TORTELLI, TORTELLINI, PASTA RIPIENA

- Il prodotto deve essere di buona qualità.
- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.
- L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con i ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
- Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22/01/1992.

- Se l'impasto contiene carne la produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.L. 537/92 e successive modifiche ed integrazioni; l'etichettatura deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE "L")

RISO

La qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18/03/1958 n° 325 e successive modificazioni, art. 28 D. Lgs. 109/92. Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti. Dovrà essere della qualità superfino "arborio" e fino "ribe parboiled".

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio utilizzato deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità. Deve essere di produzione nazionale. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di materiale plastico anche se recanti la scritta "per alimenti". Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico (D.M. 509/1987). Gli oli devono essere confezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. n.1526 del 23/12/56, L. 283/62, L. n. 202 del 13/05/1983, D.L. 19/02/92 n. 142 e Circolare Ministeriale del 2aprile 1998 n. 3 che prevede l'applicazione del regolamento CEE 2991/94 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità. Il burro deve presentare una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. Deve essere confezionato, ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione, aver subito un processo di pastorizzazione, essere conservato e trasportato a temperature conformi alla normativa vigente. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti contaminazione microbica) Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6° C, art. 51 D.P.R. n. 327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

POMODORI PELATI

Essi devono possedere i requisiti minimi previsti dall' art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11/04/1975, C.M. n. 137 del 25/06/1990, C.M. n. 138 del 13/06/1991 e art. 27 D. Lgs. 109/92. Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia sopra citate. I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R. 777/92, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

PASSATA DI POMODORO

Il prodotto deve essere ottenuto solo dalla spremitura di pomodori freschi, sani, integri e maturi, senza aggiunta di acqua, di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti e coloranti nel rispetto del D.M. 27.09.1996 n. 209 e D.L. 157/2004.

Ogni contenitore deve riportare nell'imballaggio le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

L'etichetta deve essere conforme al D.Lgs 27.01.1992, n.109 e sue modificazione e integrazioni.

PESTO CONFEZIONATO

Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio, di oliva o extravergine di oliva, pinoli e /o anacardi; esente da additivi; privo di odore e sapore anomali. Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a irrancidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Le confezioni devono essere preferibilmente di vetro e composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, e deve essere della varietà "pinna gialla". I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nel paragrafo "pomodori pelati".

MARMELLATE, CONFETTURE

Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, devono presentarsi con una massa più o meno compatta e gelificata e all'esame organolettico non si devono riscontrare: • caramellizzazione degli zuccheri • cristallizzazione degli zuccheri • sapori estranei • presenza di muffe • presenza di materiali estranei Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., del tipo extra, senza conservanti e coloranti, privi di edulcoranti sintetici; le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n° 401 artt. 2 e 3 e suc cessive modifiche, attuazione della direttiva CEE n° 79/693. I prodotti devono riportare sulle confezioni quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92.

SALE

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile. Non deve contenere impurità o corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106. E' previsto l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

ZUCCHERO SEMOLATO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, e deve essere conforme alla L. n. 139 del 31/03/1980. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere massimo 15 mg/Kg. Non deve presentare impurità o residui di insetti. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

ACETO ROSSO/BIANCO

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%. La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successivamente modificato con l'art. 14 della L. n. 739 del 09/10/1970, L. 06/06/1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986.

In etichetta è necessario riportare, come da D. Lgs. 109/92:

- denominazione merceologica del prodotto;
- indicazione dell'acidità totale in acido acetico;
- contenuto minimo;
- nome, ditta o ragione sociale dell'imbottigliatore e sede dello stabilimento di imbottigliamento;
- estremi dell'autorizzazione di cui sopra.

TE' DETEINATO

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987, art. 1, 2, 3 e alla L. 30/04/1962, n. 283 che disciplina la produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

LATTE U.H.T.

Latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso del 3,5% di contenuto lipidico. sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte. L' alimento deve essere conforme alle caratteristiche come previste dalle normative nazionali e comunitarie vigenti. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

YOGURT ALL FRUTTA

Lo yogurt deve essere intero, naturale, alla frutta di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

PARMIGIANO REGGIANO

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "PARMIGIANO -REGGIANO" d.p.r. 1269 del 30.10.1955, 15/07/83 e 09/02/90 e deve rispondere ai requisiti previsti delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Il Parmigiano-Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/-4;
- con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano".
- Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

FORMAGGI FRESCHI E A MEDIA STAGIONATURA

I **formaggi** devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste delle normative nazionali e comunitarie vigenti.
- Devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- Devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio,
- crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescenze o

altro;

- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

MOZZARELLA/FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad irrancidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

CRESCENZA/STRACCHINO

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovute a fermentazioni anomale o altre cause.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E SENZA GLUTINE

Deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie vigenti. Inoltre non deve contenere alcun additivo

che comporti la presenza di glutine e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
- coscia di magro, ben prosciugata, morbida succulenta, ma non acquosa, compatta al taglio;
- la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- il rapporto tra acqua e proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/02/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati che non devono essere presenti;
- l'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi può essere preventivamente sgrassato.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

UOVA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

- Devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- Categoria qualitativa A;
- Categoria di peso L;

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi d'etichettatura leggibili e recanti:

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- Il numero distintivo del centro di imballaggio;
- La categoria di qualità e di peso;
- Il numero delle uova imballate;
- La durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee e di immagazzinaggio e di utilizzazioni e/o la data di imballaggio.

L'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01/06/94.

Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola normali e intatti;
- camera d'aria di altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontana sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe con sviluppo impercettibile;
- inodore.

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali.

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche, Circolare Ministeriale n. 21/92 e D.M. 493/95.

I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente DPR 327/80 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C , come previsto dalla legge sopra riportata.

Lo scongelamento deve avvenire tra $+0$ e 4° , è vietato lo scongelamento in acqua, è vietato congelare un prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

Il test di rancidità deve essere negativo.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche, in particolare l'art. 6 specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche.
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai DD.LL. sopra citati.

PESCE SURGELATO

I filetti di pesce devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18° , come previsto dal .P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 09/12/1993.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la

temperatura ha raggiunto quella ambiente. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata in etichetta la % di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura.

I filetti **non** devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o U.E.) - stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.lgs 531/92. La pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri fisici:

- calo peso 10 – 30% a seconda della specie;
- glassatura 5 – 20% a seconda della specie.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE in vigore.

Bastoncini di pesce

devono derivare da tranci di filetto di merluzzo (non sbriciolato) impanati con pangrattato, non prefritti, privi di additivi.

VERDURE SURGELATE

Devono rispettare le norme già scritte sopra per i surgelati ed inoltre devono sottostare al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e ai Regolamenti CEE 1804/99 e 2491/2001.

Caratteristiche:

- devono risultare accuratamente pulite;
- non si devono rilevare alterazioni (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti poco resistenti.

CARNI FRESCHE DI BOVINO

Le carni bovine devono essere fresche, di vitellone e confezionate sottovuoto.

La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, di età compresa tra i 15 e 24 mesi e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso chiaro;
- grasso bianco-avorio;
- grana fine e consistenza pastosa e compatta;
- odore tipico del prodotto fresco;
- assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli;
- sapidità e tenerezza.

Le carni di vitellone devono essere:

di animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia, in stabilimenti con riconoscimento comunitario (Bollo ovale CEE) e devono provenire da classi di conformazione E (eccellente) o U (Ottima=profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) secondo le griglie CEE;

- dichiarate esenti da estrogeni e da BSE;
- mondare da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio;
- sottoposte ad un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni;

Sono richiesti i seguenti tagli ricavati dalla coscia (posteriore disossato): rosa o fesa (fettine, arrosto), noce o magatello (brasato, stufato), noce (spezzatino) scamone (polpette ed hamburger, ragù).

La merce alla consegna deve avere una conservabilità non inferiore a 15 giorni.

Le confezioni devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido ed essere imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico (DL 286/94). Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +3°C. L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile, a norma della legge 109/92, del reg. CEE n° 1760/2000 e del DM 30/08/00.

L'etichetta o i documenti di accompagnamento devono riportare la denominazione e la sede dell'operatore/organizzazione autorizzato all'etichettatura della carne bovina con informazioni facoltative, la denominazione e la sede dell'organismo indipendente di controllo ed il DM di approvazione.

Si richiedono le seguenti indicazioni:

- denominazione commerciale del prodotto;
- tipo di taglio anatomico;
- età dell'animale;
- data di macellazione;
- periodo di frollatura,
- razza, tipo genetico, categoria;
- metodi praticati di allevamento, ingrasso, alimentazione programmata etc;
- categoria e classificazione secondo griglia CEE;
- luogo di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento;
- data di confezionamento espressa in giorno, mese, anno;
- data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
- peso minimo unitario;
- modalità di conservazione.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni suine devono essere:

- di suino magrone fresco, di 1° qualità;
- confezionate sottovuoto;
- di provenienza nazionale;
- caratterizzate dalle seguenti proprietà: colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, grasso di colore bianco e consistenza soda;
- esenti da segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. In particolare non saranno accettati i prodotti che presentino sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento, colore giallo-rosa.

Le carni devono presentare il bollo sanitario.

Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, ottenute con materiali idonei ed imballate per prevenire rotture di accidentali durante le operazioni di carico/scarico (DL 286/94).

Tagli richiesti: lonza senza culatello, filetto.

La merce al momento della consegna deve avere una durata non inferiore a 15 giorni ed essere fornita in confezioni da: 1 Kg-5 Kg.

CARNI AVICOLE

Cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 con temperature durante il trasporto comprese tra - 1° e + 4° C;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 2777/75, art. 3;
- devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;

- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
 - non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
 - le carni devono essere prive di estrogeni, 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.
 - se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), devono essere confezionate;
 - se commercializzate in carcasse intere, devono essere completamente eviscerate (pollo a busto); non è ammesso l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale").
- Le carni di **pollo** (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale; devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile. Devono provenire da allevamenti nazionali.
- Le carni di **tacchino** (età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale. Devono provenire da allevamenti nazionali.
- L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

LEGUMI: FAGIOLI E CECI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti,
- di pezzatura il più omogenea possibile, sono ammessi leggeri difetti di forma,
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali,
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.),
- 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.

ORTOFRUTTA

La verdura fresca deve essere:

- di prima categoria;
- di provenienza nazionale o comunitaria;
- esente da difetti, ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari;
- asciutta e priva di terra o corpi estranei;
- esente da residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- di pezzatura uniforme; il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ogni collo;
- fresca e matura in modo omogeneo.

Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza.

La frutta fresca deve essere:

- di prima categoria; accuratamente selezionata e priva di difetti;
- di provenienza nazionale o comunitaria ad esclusione delle banane;
- al giusto livello di maturazione ottenuto in modo naturale;
- immune da parassiti animali e vegetali e da larve;
- non danneggiata da un'eccessiva conservazione;
- di dimensioni omogenee. Il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ogni collo

Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice

del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza.
Tipologia richiesta: frutta di stagione. Lo stesso tipo di frutta non può essere servito più di due volte nella stessa settimana; Le clementine e i mandaranci devono essere senza semi.

PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.
