



**COMUNE DI MONTEPULCIANO**  
 Provincia di Siena  
 Settore Servizi alla Persona - Cultura - Sport

**Allegato '3.A'**

**ALLEGATO 3.A : Grammature per alunni fruitori di mensa scolastica**

Di seguito si elencano le grammature che devono essere seguite nella preparazione delle pietanze (da intendersi a crudo ed al netto degli scarti)

Ingrediente	grammature		
	Il Materne	Elementari	Medie
riso o pasta asciutti	50	70	80
riso o pasta per minestre	30	40	50
Pasta all'uovo secca per lasagne	50	70	80
Gnocchi di patate	150	200	230
Crostini di pane per primo piatto	30	40	50
Ravioli di ricotta e spinaci o di prosciutto	120	130	150
orzo, farro	30	35	40
Tortellini	60	70	80
Pane comune non salato	50	60	60
Pizza	100	150	200
verdura cruda per contorno	100	130	150
verdura cotta per contorno	100	130	150
Patate per purè e per contorno	130 pari a n. 1 media	150 pari a n. 1 media	200 pari a n.1 grande
Carne per ragù per lasagne	30	40	40
legumi secchi	30	40	40
legumi freschi	100	110	120
legumi per primo piatto	20	30	30
coniglio magro, maiale magro, pollo intero, pollo petto, pollo coscia, vitellone magro, tacchino	80	90	120
Pesto	10	20	20
Prosciutto cotto magro, prosciutto crudo magro	50	60	80
uovo per frittata	60 (n.1)	60 (n.1)	90 (n.1 e ½)
sogliola, merluzzo, halibut, palombo, bastoncini	100	120	170
emmental, parmigiano, fontina, pecorino, caciotta	40	50	60
mozzarella, stracchino, ricotta per primo piatto	10	20	20
mozzarella, stracchino, ricotta, caciotta	60	70	80
Frutta fresca di stagione	100	120	150
crostata o gelato	80	90	100
olio extravergine d'oliva per condimento	10	15	15



**COMUNE DI MONTEPULCIANO**  
Provincia di Siena

**Allegato '3.B'**

**ALLEGATO 3.B: Grammature per anziani e adulti fruitori del servizio di mensa**

Di seguito si elencano le grammature che devono essere seguite nella preparazione delle pietanze (da intendersi a crudo ed al netto degli scarti)

Ingrediente		grammature adulti		
riso o pasta			80	
gnocchi di patate			220	
pane			80	
carne			120	
pesce			150	
formaggio			80	
prosciutto			60	
verdura cruda			150	
verdura cotta			200	
patate lesse			230	
pomodori in insalata			150	
frutta			200	
olio			15	
grana			80	
parmigiano per 1° piatto			10	
Yogurt ( a porzione )			125	
gelato ( a porzione )			125	
budino ( a porzione )			125	

**Allegato '3.C'**

## LA QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI IMPIEGATE

Scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono tutte richiamate, sia relativamente alla normativa ed alle regolamentazioni vigenti, sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del servizio .

### 1) - PRODOTTI BIOLOGICI

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati, per due volte a settimana, i seguenti prodotti alimentari, appositamente certificati, provenienti da agricoltura biologica, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007:

- **Frutta**
- **Pane**

Tutti i prodotti biologici aggiuntivi, offerti dall'I.A., in sede di gara devono comunque corrispondere alle caratteristiche di seguito specificate.

Con il termine "prodotto biologico" si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti

### 2) - OGM FREE

Tutte le derrate alimentari impiegate e consegnate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

In riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>.

L' I.A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

### 3) - PRODOTTI DOP E IGP

Nella eventualità di utilizzo di prodotti alimentari con il marchi DOP e IGP si specifica quanto segue:

i marchi DOP ( denominazione di origine protetta ) e IGP (indicazione geografica protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg CE n. 510/2006.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

### 4) - CARNI

- Le carni bovine fresche refrigerate devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Deve essere conforme alle seguenti normative: D lgs 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità
- Le carni avicunicole (di pollo, tacchino) devono essere di 1^ qualità e provenienza Nazionale, in conformità all'Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e succ. mod. e alla circolare n. 2261/2005 (etichettatura delle carni avicole per determinare la tracciabilità)

### 5)- TRACCIABILITA' ALIMENTARE

Al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di:

- a) applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione)
- b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione
- c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

## 6) - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

## 7) - ACQUA POTABILE

Qualora nell'ambito del servizio di refezione scolastica l'A.C. prevedesse l'impiego di acqua proveniente dall'acquedotto, durante il pasto, con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi all'utilizzo di acqua potabile, si specifica che : l'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.lgs 31/2001; l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'Azienda USL. L'A.C.

## SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.L.gs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (\*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

Il D.lgs 08.02.2006 prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

(\*) Si raccomanda che la “vita residua” del prodotto, al momento dell’acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

## 1° PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

### Pane fresco

È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito regolare aggiunta di sale comune in pezzature di 25 g e di 40-50 g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dal DPR 287/2001 per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n°209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici.

### Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

### Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie gastronorm in acciaio inox.

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

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 ne fessurazioni o scalfitture;
- il trasporto ai terminali è a carico della Ditta appaltatrice che la preleverà cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n°327, 26 marzo 1980.
- per la preparazione presso il centro di cottura per i pasti veicolati potrà essere utilizzata una base semilavorata per pizza;

### Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

## 3° PASTE ALIMENTARI

**Pasta di semola di grano duro**

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

La pasta viene utilizzata per la Ristorazione Scolastica in legume trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuoci pasta automatici di grande portata ed il trasporto in contenitori termici in acciaio inox.

Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

**1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:**

- tempo di cottura;
- resa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
- capacità di trattenere i condimenti.

**2) caratterizzazione merceologica delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:**

- disfacimento residuo per effetto della sosta;
- consistenza dopo il tempo di sosta.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del Reg. CE 1935/2004, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti nè di insudiciamenti.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere pref eribilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi dei D.Lgs. n°109/1992 e n°77/1993.

**Paste ripiene:****Tortellini di carne, tortellini al prosciutto, ravioli ricotta e spinaci.**

Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche :

- carne bovina e suina per i tortellini di carne (min. 50% sul ripieno);
- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno) ;
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

I tortellini di carne devono prestarsi ad essere consumati sia asciutti che in brodo, il formato deve quindi essere intermedio.

Il prodotto deve essere esente da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice, il bollo CEE per i prodotti a base di carne. L'etichettatura deve essere ai sensi dei d. lgs. n°109/1993 e n°77/1993.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a **+4°C per il prodotto refrigerato eventualmente confezionato in atmosfera modificata.**

#### 4° CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

##### Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

• <i>umidità:</i>	14.50%
• <i>Aw</i>	non superiore a 0.80-0.85
• <i>ceneri:</i>	0.50% su s.s.
• <i>glutine secco:</i>	7%
• <i>conservanti:</i>	assenti
• <i>frammenti di insetti:</i>	assenti
• <i>peli di roditori:</i>	assenti
• <i>frammenti metallici:</i>	assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 4 del DPR 187/2001.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

##### Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).

##### Riso

Il riso deve essere identificato dalla denominazione commerciale "Ribe" o "Baldo".

Per i pasti veicolati dovrà essere impiegato: "Riso Parboiled", in quanto tale prodotto è in grado di resistere alla cottura conservando le sue proprietà originarie.

- Deve essere fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata.
- Essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1<sup>a</sup> qualità.
- Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.
- Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve:

- avere nè punteggiature, nè perforazioni, nè avere odore di muffa nè altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura,

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture ed essere conformi al Reg. CE 1935/2004 ; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

##### Orzo perlato

Per eventuali usi alternativi al riso e alla pasta.

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, il prodotto essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non deve presentare nè insudiciamento esterno nè rotture ed essere conformi al Reg. CE 1935/2004; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

#### 5° LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

**Latte**

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del conformi al D.P.R. n° 54/97, in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n°250/98).

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n°54/97.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n°54/97 in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

Caratteristiche chimico fisiche:	Limite
peso specifico a 20°C	non inferiore a 1028
grasso	inferiore a 3.25%
residuo secco magro	non inferiore a 8.50%
indice crioscopico	inferiore o uguale a -0.520°C
prova della fosfatasi	negativa
prova della perossidasi	positiva
acidità	inferiore a 1.8%
antibiotici	non rilevabili

Il latte pastorizzato deve rispettare le caratteristiche microbiologiche previste dall'allegato 1 del Reg. CE n. 2073/2005.

Il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni: Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0.1 ml.

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.

Per il consumo tale latte deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero.

Per le preparazioni culinarie è invece consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

**Yogurt alla frutta e magro e yogurt intero**

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.



Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti, legge n° 994 del 9/5/29 e successive modifiche.

Caratteristiche microbiologiche conformi al l'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005.

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti i prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il .....".

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

### **Formaggi**

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G.U. n°57 del 30.08.1990.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (decreto n°25 0/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, ne colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; ne essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

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

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

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, D.P.R. 30.10.1955 n°1269.

Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005 ed al Reg. 1935/2004.

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

### **Asiago (DOP)**

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 1996 e Reg. CE 1200 del 2007), peso medio della forma Kg 12. L'azienda offerente indichi la zona di produzione, la percentuale di grasso sulla sostanza secca e sul tal quale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Taleggio (DOP)**

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 1996), molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Emmenthaler (DOP)**

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

### **Montasio (DOP)**

Formaggio a denominazione d'origine (Reg. CE 1107 del 1996), grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Grana padano da tavola (DOP)**

Prodotto confezionato in quarti sottovuoto ai sensi del (Reg. CE 1107 del 1996).

Grana padano stagionato 18 mesi, di forma non inferiore a Kg 24, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm, grasso sulla sostanza secca minimo 32%, coefficiente di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45. Deve rispondere ai requisiti di cui della L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 667 del 5 agosto 1955, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955 e D.M. del 23 aprile 1957. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il Grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a  $10^2$  UFC/g, nè muffe superiori a  $10^2$  UFC/g. Si richiede la percentuale di grasso sul secco e sul tale quale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Parmigiano Reggiano (DOP)**

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

La composizione chimica del formaggio Reggiano deve essere la seguente:

• acqua:	non oltre il 30%;
• ceneri e sostanze volatili:	non oltre il 10% secco;
• sostanze azotate:	non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
• coefficiente di maturazione:	compreso fra 0.25 e 0.45.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Fontina (DOP)**

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DM 7/12/1999). Formaggio grasso a pasta semi cotta, fabbricato con latte intero di vacca, 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.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Crescenza**

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Stracchino**

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

### **Robiola**

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### **Ricotta**

Derivato del latte per coagulazione della latto albumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

un tenore di grasso s.t.q.	20% circa
un'umidità	non superiore a 60-65%
additivi conservativi	assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

### **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

### **Burro**

Il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato.

Deve essere fornito in confezioni da 1 Kg.

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

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Requisiti compositivi:

• sostanza grassa:	non inferiore all'82%;
• umidità:	non superiore al 16%;
• agente di conservazione consentito:	sale comune.

Caratteristiche chimiche:

• acidità in acido oleico:	inferiore a 0.5%;
• numero di perossidi:	inferiore a 1.5;
• reazione di Kreiss:	negativa;
• grado rifrattometrico:	44-48;
• pH:	4.5-6.0.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

### **Panna**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)

Confezioni in tetra Brik asettico da 500 mL o da 200 mL.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

### **Gelato in vaschetta monouso o in coppetta**

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a lt. 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a g 50.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone.

Il prodotto offerto deve essere corredato di analisi bromatologica e di certificato analitico recente in cui siano descritte le cariche batteriche presenti nel prodotto.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -10°C).

## **6° CARNI**

### **Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale.**

Le carni di vitellone devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n°1073 e successive modificazioni e/o integrazioni).

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962 D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, succ. modifiche DM 23.11.1995, DL 542/1996, DL 130/1997 L. 228/1997, L. 448/98, DL 542/96, deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Deve essere conforme alle seguenti normative: D lgs 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità. Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità Bollo CEE ai sensi del D.Lgs 286/94 (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta); e Regolamenti Ce n. 852, 854, 882 del 2004;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CE).

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Regolamento Ce n. 2073/2005.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed autorizzati e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di +4°C.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).
- certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è ai sensi della L. n° 4 del 3 febbraio 1961 e dei successivi Decreti Ministeriali applicativi della direttiva CEE concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

### **Carni suine fresche refrigerate.**

Il prodotto deve provenire da stabilimento in possesso di riconoscimento di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, dal Ministero della Sanità Bollo CEE ai sensi del D.Lgs 286/94, succ. modifiche DM 23.11.1995, DL 542/1996, DL 130/1997 L. 228/1997, L. 448/98, DL 542/96, D lgs 507/1999, DM 30.08.2000, D.L. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. n. 2073/2005.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione; la carne deve essere mantenuta per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di +4°C.

Il confezionamento della stessa deve essere effettuato sottovuoto, utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la riproduzione del bollo sanitario CE "M" e "S" ed il peso netto.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati "carrè disossato", lonza e fesetta. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

### **Carni avicunicole fresche refrigerate**

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

Il prodotto, pollame e conigli, deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni, su mezzi autorizzati e ed idonei e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di + 3°C

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE o del laboratorio di sezionamento "S", la denominazione della specie dei tagli e della classe di appartenenza (Reg. CE n. 1538/1991) ed il peso netto.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie su mezzi autorizzati e ed idonei e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di + 3°C

### **Polli in busto**

Polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di prima qualità (1<sup>a</sup>/A) del peso di g 1.000/1.100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente e cioè non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e di quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

### **Petto di pollo**

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, preferibilmente di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surge-congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g 230-250 a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

### **Cosce di pollo**

Le cosce di pollo (complete di fuso e sovra cosce) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

### **Fesa di tacchino**

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

### **Coniglio**

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n°559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate,
- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse;
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

### **Tipologia**

Cosce posteriori di coniglio sottovuoto: il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Caratteristiche della confezione:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.



## 7° SALUMI

### **Prosciutto cotto senza polifosfati**

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria preferibilmente nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento latte bacillare.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2/+6°C.

Si richiede che venga specificato:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n°250/98).

### **Prosciutto crudo di Parma (DOP)**

Prodotto a denominazione d'origine, controllata da apposito consorzio. Prosciutto ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore a 7 Kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

### **Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP)**

Prodotto a denominazione d'origine, ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n°298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 9.5 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 9 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

### **Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP)**

Prodotto a denominazione d'origine protetta (DM 5.04.1991), prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 628 del 4 novembre 1981:

- le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione;
- la forma naturale semipressata, con o senza piedino;
- la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;
- stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura;
- il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa;
- fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 Kg;
- il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante;
- la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

## **8 UOVA**

### **Uova pastorizzate**

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate.

In confezioni da lt. 1 (es. tetrapak), il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C per le uova refrigerate ed alla temperatura di -18°C per le uova surgelate. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale e devono soddisfare le prescrizioni di cui al D.lgs 65/93 in quanto applicabili al Reg. n. 1935/2004.

La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 3 gg da quello della data di confezionamento.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

## **9° PRODOTTI SURGELATI**

### **Caratteristiche generali:**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che:

- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n°327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n°322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei muniti di protezione coibente. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di  $0/+4^{\circ}\text{C}$  nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

### **Prodotti della pesca surgelati:**

- Il prodotto di provenienza nazionale od estera, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, in particolare quelli indicati nel D.lgs. 524/1995 in quanto applicabili ai Reg. Ce n. 852, 853, 854, 882 del 2004.
- Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione,
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco. Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

### **Tipologia:**

Filetti di halibut - Filetti di merluzzo - Filetti di platessa o sogliola - Filetti di nasello - Filetti di pesce persico - Filetti di spinarolo in tranci - Pesce Spada in tranci - Seppie - tonno intero o a tranci seppie - calamari - gamberetti - bastoncini e polpettine precotte di merluzzo - coda di rana pescatrice.

I veicoli di trasporto devono essere autorizzati al trasporto di prodotti ittici surgelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista di inferiore o uguale a  $-18^{\circ}\text{C}$  per tutta la durata del trasporto.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n°322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n°110 del 27 gennaio 1992.

### **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dal DM 19.05.2000 e successive modifiche. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, (Decreto n° 250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92).

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

### **Fagiolini finissimi**

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

### **Fagioli borlotti**

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli.

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

### **Piselli**

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

### **Spinaci, biette e coste**

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

### **Preparato per minestrone**

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Non devono essere presenti nè coloranti nè conservanti. Valgono le stesse considerazioni espresse per la categoria "Prodotti orticoli surgelati". Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

## **PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO**

### **Gnocchi di patate**

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori 2 minuti di ultimatura.

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n°250/98).

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Il prodotto offerto deve essere accompagnato da analisi microbiologica recente attestante che le cariche sono nei limiti sopra riportati. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

### **Pasta per lasagne – pasta per canelloni**

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

### **Pasta sfoglia**

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti nè coloranti nè conservanti.

## **10° ALIMENTI CONSERVATI**

### **Tonno all'olio d'oliva e al naturale**

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. 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 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg. D.P.R. n°327 /80 art.67.

### **Pomodori pelati**

I pomodori utilizzati devono essere di qualità superiore, con caratteristiche previste dal D.P.R. 428/75 art. 2, con peso sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco inferiore al 4,5%.

## **11° AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI**

### **Aceto**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

### **Aceto di mele**

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4.5-5.0%).

### **Olio di oliva extra vergine**

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sendi del D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

### **Sale marino grosso e fino integrali**

Standard analitici richiesti (valori medi):

• <i>cloruro sodico NaCl:</i>	96.00%
• <i>cloruro di magnesio MgCl<sub>2</sub>:</i>	0.11%
• <i>solfato di magnesio MgSO<sub>4</sub>:</i>	0.01%
• <i>cloruro di potassio KCl:</i>	0.01%

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici-chimici-ambientali.

### **Zucchero**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

## **12° PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), per tanto gli ortaggi devono essere di 1ª categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poichè tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

## **VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;

- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

## **ORTAGGI A RADICE**

### **Carote**

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibratura come segue:

- Carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;
- Carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

### **Barbabietola**

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

## **ORTAGGI A BULBO**

### **Cipolla**

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.



Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;
- sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;
- da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

**Aglio**

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

**Scalogo**

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

**Porri**

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

**ORTAGGI A FRUTTO****Pomodori**

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

**Zucchine**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

**Zucca**

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- zucca gialla libera da confezioni
- violina in cassette.

**Melanzane**

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi

ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

**Peperoni**

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g

**ORTAGGI A SEME****Fagiolini**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

**Piselli**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

**Fagioli**

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

**Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia**

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere 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.

**ORTAGGI A FIORE****Cavolfiori**

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

**Carciofi**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

**ORTAGGI A FUSTO****Finocchi**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

**Tuberi e radici (patate e topinambur)**

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

**ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrature diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

**Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)**

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

**Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) di provenienza biologica**

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, etc.).  
Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

**Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, etc.)**

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

**Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) di provenienza biologica**

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche fresche.

**FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA' (TUTTA)**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell' O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n°339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

**Mele e pere**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0.25 cm<sup>2</sup> di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

**Calibrazione**

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

Cultivar richiesti per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

**Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche**

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm.<sup>2</sup> di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

**Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)**

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

**Banane**

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità. Il peso medio e compreso tra 145 e 175 g; il calbro tra 40 e 50 mm.

**Actinidia (kiwi)**

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

**Uva da tavola**

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

**Fragole**

I frutti devono essere interi, provvisti dei calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

**Anguria**

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

**Melone**

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

**Frutta secca**

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale con norme e decreti della legislazione vigente.

**13 BEVANDE E INFUSI****Acqua**

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da l. 0.5. Verranno accettate acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore a 15 mesi.

**Tè deieinato di provenienza biologica**

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito da foglie ed essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.