

TABELLE MERCEOLOGICHE  
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche chimico-fisiche che definiscono la categoria merceologica delle materie prime sono individuate dai Servizi dell' A.S.L. per tutelare la salubrità, il valore nutritivo, l'accettabilità del pasto nel rispetto della legge vigente in materia.

Le caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza) assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza.

### **Procedure di gestione:**

A validazione dei requisiti merceologici, andranno osservate le seguenti regole nella gestione delle materie prime:

1. obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza dell'apporto costo-qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti;
2. mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
3. divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate e formalmente comunicate all'A.S.L.;
4. esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione o somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
5. razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime;
6. nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci; per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
7. la calendarizzazione degli acquisti dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni di ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
8. standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Nella predisposizione delle specifiche tecniche delle materie prime si è considerato come requisito imprescindibile la rispondenza a quanto stabilito dalle vigenti normative sia di tipo orizzontale (cioè che riguardano tutti i settori coinvolti nella produzione alimentare) che di tipo verticale (che riguardano gli specifici settori di produzione).

## ***PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (CROSTATE, PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, CHIACCHIERE, ETC)***

Caratteristiche: Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura; devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo “0”, “00”, burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova; devono essere esenti da oli e grassi idrogenati, additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero.

Imballaggio: Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari; possono essere richiesti in confezioni monoporzione; alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi

## ***FARINA DI FRUMENTO***

Caratteristiche: Le farine di grano devono essere di tipo 0 o 00;

Anomalie: Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori o odori acri;

Imballaggio: Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg.

Etichettatura: Alla consegna deve presentare una durata di almeno 1 anno

## ***FARINA DI MAIS PER POLENTA***

Caratteristiche: Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso d'umidità o altra causa; deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri; deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere; può essere a grana fine o grossa a secondo del tipo di preparazione; è consentito l'uso della farina di mais precotta.

Imballaggio: Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro, in confezioni da 1 Kg.

## ***PANE FRESCO***

Caratteristiche: Deve essere di produzione artigianale; confezionato con la migliore qualità di farina di grano tenero tipo “0”, “00” o integrale (su richiesta dell'Ufficio Comunale competente), lievito naturale, acqua e sale; lavorato con la massima cura. Deve essere fresco di giornata; ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido, di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico; alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica. La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi. Non è ammessa la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Deve essere privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o condimenti aggiunti. Su richiesta del competente Ufficio Comunale dovranno essere forniti anche altri tipi di pane (pane al latte, pane all'olio, ecc).

Anomalie: Il prodotto deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici, ecc...). La crosta non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa e collosa. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, acidulo, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).

Imballaggio: Deve essere confezionato in sacchetti di materiale atossico per uso alimentare del tipo a perdere ed essere trasportato in contenitori plastici muniti di coperchio. Per nessun motivo il prodotto ed il suo imballaggio devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo Trasporto; Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti solo al trasporto dello stesso e perfettamente puliti. Il trasporto del pane deve avvenire nel rispetto delle basilari norme d'igiene, allo scopo di evitare qualunque tipo di contaminazione ed insudiciamento sia del prodotto che dell'imballaggio. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti

### ***PANE GRATTUGIATO***

Descrizione: Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti. Deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.).  
Imballaggio: Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate ed etichettate.

### ***PASTA LIEVITATA***

Descrizione: Deve essere utilizzata per la preparazione di pizze, focacce salate e dolci. Deve essere preparata con farina di tipo 0 o 00, acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra; senza conservanti. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 4 ore dal ricevimento  
Imballaggio: Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti lavabili, muniti di coperchio non a chiusura ermetica, atti a proteggere il prodotto da ogni forma d'insudiciamento od inquinamento.

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

Caratteristiche: Deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Deve essere di recente ed omogenea lavorazione; consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; di aspetto uniforme, priva di bolle e rotture superficiali, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, di colore giallognolo. Deve essere di sapore ed odore gradevoli; dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere collosa, rompersi, essere priva di nerbo; non deve intorbidire eccessivamente l'acqua di cottura. Deve avere buona capacità di trattenere i condimenti e fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana.  
Anomalie: Non deve presentarsi, alterata, avariata, colorata artificialmente, eccessivamente frantumata. Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina. Non deve presentare tracce di muffe, tarme o ragnatele, corpi estranei. Non deve presentare macchie bianche o nere, spezzature o tagli.

Imballaggio: Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Alla consegna deve essere integro e sigillato.

Etichettatura: Alla consegna deve avere una durata di almeno 1 anno.

Parametri chimico-fisici:

Umidità massima: 12.5%

Ceneri: minimo 0.7% sulla sostanza secca; massimo 0.9% sulla sostanza secca

Cellulosa: minimo 0.2% sulla sostanza secca; massimo 0.45% sulla sostanza secca

Acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca

Contenuto in proteine: Non inferiore al 13,7%

Amido ceduto da 100 g di pasta: Non superiore a 2,3 g

## ***PASTA ALL'UOVO***

Descrizione: Deve essere secca, confezionata sottovuoto o precotta surgelata. Deve contenere i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Non deve contenere additivi, coloranti e conservanti.

Anomalie: Deve essere immune da insetti e non deve presentare tracce di muffe.

Imballaggio: Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Alla consegna deve essere integro e sigillato.

Etichettatura: Alla consegna la pasta, secca e surgelata, deve presentare una durata di almeno 1 anno.

## ***PASTE RIPIENE***

Descrizione: Devono essere di pasta fresca, secca o surgelata. Devono essere esenti da coloranti, conservanti ed altri additivi chimici. Nei ravioli e/o tortellini di magro la percentuale di ricotta sul totale degli ingredienti del ripieno non deve essere inferiore al 50%; nei prodotti a base di carne il ripieno non deve essere inferiore al 28% sul totale degli ingredienti. Devono avere aspetto omogeneo. Dopo cottura devono avere aspetto consistente con pasta soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, non gommoso e di sapore aromaticamente bilanciato. Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Anomalie: Devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico. Non devono avere retrogusto sgradevole

Imballaggio: Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza. Le paste ripiene fresche devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

Etichettatura: Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15 giorni.

Trasporto: Per la pasta fresca, il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. Per la pasta surgelata deve avvenire a temperature di -18°C

## ***RISO***

Descrizione: Deve essere di provenienza nazionale; Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta. Deve presentare grani interi, con una tolleranza massima del 12% di rottura e caratterizzato da un'umidità media del 14%. Il riso utilizzato per risotti, minestre, insalate di riso deve essere del tipo parboiled Ribe. Deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito.

Anomalie: Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico. I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati, farinosi, gessati, con striature rosse. Non deve provenire da raccolti d'imperfetta maturazione. Non deve essere costituito da una miscela di varietà diverse.

Imballaggio: Le confezioni devono essere sigillate.

Etichettatura: Alla consegna il riso deve avere ancora almeno 1 anno di conservazione. Sull'apposito cartellino contrassegnato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati con caratteri leggibili la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice, il gruppo di appartenenza (non obbligatorio) e la varietà.

## ***LEGUMI ESSICCATI***

Descrizione: I legumi secchi dovranno essere di produzione biologica. Devono essere di pezzatura uniforme e presentarsi con aspetto sano, esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica,

uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono essere puliti e sani. Tipo richiesto: fagioli di diverse tipologie (borlotti, cannellini, di spagna, lenticchie, ceci, miscele di legumi).

Anomalie: Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc). Non devono presentare semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati. Non devono presentare attacchi di parassiti.

Imballaggio: Devono essere consegnati in confezioni originali sigillate da 0,5 – 1 kg.

Etichettatura: La durata del prodotto alla consegna deve essere di almeno un anno.

## ***ORTAGGI FRESCI***

Descrizione: Devono essere di prima scelta o extra se la prima scelta non è disponibile. Devono essere di provenienza nazionale. Devono avere adeguato sviluppo e maturazione naturale e devono arrivare a destinazione fresca e matura in modo omogeneo. Devono essere puliti e di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei. Devono essere di recente raccolta, asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei, al giusto grado di maturazione. Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità di peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Anomalie: Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione. Non devono essere danneggiati per eccessiva conservazione. Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti derivati, necrosi, ecc.). Non devono presentare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature. Devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari. Non devono essere eccessivamente bagnate.

Etichettatura: Deve avere chiaramente indicata la provenienza. Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza.

Imballaggi: Devono essere nuovi.

Oltre alle caratteristiche generali, che devono essere rispettate per tutti gli ortaggi, di seguito vengono indicate le specifiche particolari per alcuni prodotti:

Carote: Devono essere novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna. Non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.

Cipolle e aglio: Devono essere interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo. I bulbi di aglio devono essere sani, intatti, compatti, puliti, esenti da parassiti ed altri danni, sufficientemente secchi per l'uso previsto. Non devono essere trattati con antigerminanti.

Ortaggi a foglia: Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei. Devono essere esenti di danni da gelo.

Insalate: Deve essere sempre indicata la denominazione. I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo. Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es cicoria o indivia).

Pomodori per insalata: Devono essere forniti sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegia) che costolati. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

**Zucchine:** Devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, esenti da danni o da cavità interne, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

**Melanzane:** Devono essere intere, sane, pulite fornite di calice e peduncolo. La maturazione deve essere sufficiente senza che la polpa sia fibrosa o legnosa.

**Peperoni dolci:** Devono essere interi, freschi, ben sviluppati, consistenti nella polpa, privi di lesioni di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo.

**Finocchi:** Devono avere un diametro minimo di 60 mm

**Patate:** Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Devono essere prive di terra, ammaccature, tracce di verde e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura. Non devono presentare tracce di solanina e non devono essere trattate con antigermoglianti. Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà.

## ***ORTAGGI SURGELATI***

**Caratteristiche:** Le verdure gelo dovranno essere da agricoltura biologica. Devono provenire da produttori CEE, preferibilmente italiani. Devono essere di selezione accurata, con il colore e l'odore tipici del buon prodotto, puliti, mondati e tagliati, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata. Devono essere gradevoli al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interezza", ovvero il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Ortaggi richiesti: fagiolini fini (calibro inferiore a 9 mm) o finissimi (calibro compreso tra 9 e 6 mm), piselli fini/finissimi, spinaci a cubetti, erbetto, minestrone di verdura, punte di asparagi, mais, macedonia di verdure, carotine baby, funghi misti e champignon, patate novelle, ecc.

**Anomalie:** Devono essere esenti da corpi estranei (materiale vegetale proveniente da altre piante innocue o della stessa pianta, compresi i semi, insetti e qualsiasi altro materiale estraneo al prodotto) e terrosità. Non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto (provocate ad es. da insetti o malattie), parti staccate dal corpo principale, imbrunimenti, fili o parti fibrose. Non devono in alcun modo presentare segni di un avvenuto parziale scongelamento (ad es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno).

**Imballaggio:** Le confezioni devono essere costituite da buste di polietilene originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

**Etichettatura:** La durata alla consegna deve essere di almeno 12 mesi.

**Trasporto:** La temperatura di trasporto deve essere di  $-18^{\circ}\text{C}$ .

In particolare

**Fagiolini fini:** Non sono ammesse forniture che su 1000 grammi di prodotto campione contengano più di n° 10 fagiolini non spuntati (ovvero fagiolini che presentano ancora una o entrambe le estremità non spuntate) e/o più di n° 20 fagiolini macchiati (ovvero fagiolini che presentano macchie esterne). Non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile.

**Punte di asparagi:** Devono essere poco fibrosi, cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito da parte fibrosa. Devono riportare un elevato grado di interezza: il 90% del prodotto deve essere costituito da unità intere.

**Carote a rondelle o baby:** Devono riportare un elevato grado di interezza. I prodotti non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto, corpi estranei; taglio imperfetto.

**Minestrone surgelato:** Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure). Le verdure devono essere

selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10x10 (esclusi i legumi). Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Piselli fini/finissimi: Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura). Devono avere l'odore tipico di un buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato che su prodotto cotto, e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anormali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuti a cattiva lavorazione.

Spinaci a cubetti: Si richiede un prodotto molto pulito, privo di terra, di terriccio e di parti asportabili dell'ortaggio. Non devono essere presenti insetti e loro frammenti. Non è ammesso il prodotto in cui si rilevino macchie di colore contrastante con il normale colore, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, corpi estranei, porzioni scolorite.

### ***FRUTTA FRESCA E AGRUMI***

Caratteristiche: La merce fornita deve appartenere alla 1° categoria commerciale, ossia essere un prodotto di buona qualità esente da difetti e di presentazione gradevole. Nel caso in cui sul mercato non vi sia disponibilità di frutta di 1° categoria oppure la frutta fornita non sia di gradimento dell'Ufficio comunale competente deve essere fornita frutta di qualità extra al prezzo di quella di 1° categoria. Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore; la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%. Devono essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta. Devono essere di omogenea ed uniforme maturazione. Devono avere raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatta al pronto consumo o essere bene avviata a maturazione ottimale nello spazio di due o tre giorni. Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte di prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione. Devono essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione o gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione; non devono inoltre presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità.

Anomalie: Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione. Non devono essere danneggiati per eccessiva conservazione, né portare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature. Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta e della verdura, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc... Non devono presentarsi umida di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in frigorifero.

Imballaggi: Devono essere nuovi.

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

In particolare:

Mele: Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. golden delicious, stark delicious, red delicious, stayman red, jonathan). Sono da escludere le mele con polpa farinosa.

Pere: Devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference, decana, ecc...) tra quelle a miglior conservabilità.

Uva bianca e nera: A rotazione, varietà Italia e Regina. Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature e senza residui di antiparassitari. Deve essere esente da tracce di attacchi di parassiti e di muffe.

Arance: Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Devono essere di consistenza soda, con scorza liscia e polpa di colore brillante. Non devono essere presenti macchie anormali sulla superficie. Devono essere da tavola quindi di facile pelatura e non da spremuta. Non devono essere trattate con difenile.

Mandarini, clementine senza semi e mandaranci: Possibilmente privi di semi. Devono essere consistenti e succosi, con un contenuto minimo di succo del 40%. Devono essere interi, sani, senza danni da gelo. La buccia deve avere colore uniforme.

Pesche: Devono essere a pasta bianca e gialla. Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

Banane: Non devono essere completamente mature; devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento.

Ciliegie: Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature, bruciature o difetti provocati dalla grandine.

Prugne, susine: Devono avere la polpa soda ed essere prive di difetti.

Albicocche: Devono essere intere, pulite e sane, prive di lesioni o attacchi di origine parassitaria. Il colore deve essere omogeneo con sfumature più o meno intense. La polpa deve essere arancione o arancione scuro, succosa, non farinosa.

Kiwi: Devono avere buccia marrone dorata, ricoperta di leggera peluria, essere morbidi al tatto, con polpa verde e succosa, di sapore dolce acidulo. Devono essere privi di odori e sapori estranei. Non devono essere avvizziti e molli, doppi o multipli. Non deve essere presente il peduncolo

Angurie: Devono essere ben formate, intere, consistenti e mature; senza fessurazioni e/o ammaccature. Il peduncolo deve essere lungo al massimo cm. 5

Meloni: Devono essere puliti, integri, ben sviluppati. Devono essere di peso elevato rispetto al volume e presentare una buccia senza ammaccature e spacchi. Devono emanare il profumo caratteristico.

Fragole: Devono presentarsi intere, sane, con peduncolo verde, non secco. Devono essere consistenti, senza rammollimenti, lucide e brillanti. Non devono essere presenti muffe ed ammaccature.

### ***CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE***

Caratteristiche: Devono essere fresche, di vitellone o di vitello, confezionate sottovuoto. Devono essere d'animali nati e allevati in Italia; provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE. La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, d'età compresa tra i 15 e 18 mesi o da giovani animali femmine che non partoriscono d'età compresa tra i 15 e 18 mesi. La carne di vitello deve provenire da animali d'età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte, con un peso della carcassa minimo di Kg 130 e massimo di Kg 170. I tagli devono provenire da classi di conformazione E (eccellente) o U (Ottima: profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato d'ingrassamento 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE. Devono essere dichiarate esenti da estrogeni e da BSE. La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali: colore rosso chiaro; grasso bianco-avorio; grana fine e consistenza pastosa e compatta; odore tipico del prodotto fresco; assenza d'odori e sapori estranei, d'ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; sapidità e tenerezza. La carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali: colore da rosa lattescente a bianco rosato; tessuto muscolare sodo; grana molto fine; tessitura compatta con scarso connettivo; tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura sapidità e tenerezza. Le carni di vitello e di vitellone devono essere mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e

pronte al taglio. Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%. I tagli richiesti sono: fesa per fettine, scaloppine, cotolette; noce o magatello per brasato, arrosto; sottofesa, noce per spezzatino; scamone per polpette, hamburger, ragù. Le carni di vitello e di vitellone devono avere un pH compreso tra 4,5 e 5,5 e subire un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni. Il calo peso delle carni bovine in seguito a cottura non deve superare il 20%. Anomalie: Non devono essere presenti eccessive quantità di liquido; non devono essere presenti, colori, odori e sapori anomali. Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.

Imballaggio: Le confezioni sottovuoto devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido; devono essere integre, di materiali idonei ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Etichettatura: L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Trasporto: Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

### ***CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE***

Caratteristiche: Devono essere di suino magrone di 1° qualità, fresche e confezionate sottovuoto. Devono essere d'animali nati e allevati in Italia. Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE. Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive. Devono presentare le seguenti caratteristiche: colore rosa chiaro; consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine; i grassi presenti devono essere di colore bianco e consistenza soda. I tagli richiesti sono: lonza senza culatello, filetto. Il calo peso delle carni suine in seguito a cottura non deve superare il 20%.

Anomalie: Devono essere assenti segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e d'alterazioni patologiche. Non sarà tollerato il prodotto che presenti sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni d'imbrunimento, colore giallo-rosa, con evidente sierosità.

Imballaggio: La confezione deve essere sottovuoto, integra, ottenuta con materiali idonei ed imballata per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Etichettatura: L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Trasporto: Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

### ***CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE***

Caratteristiche: Devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni. Devono essere d'animali nati e allevati in Italia. Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE. Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali. Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, dal momento produzione al momento della consegna in modo costante ed ininterrotto. I vari tagli anatomici devono appartenere alla classe A. Le pezzature dei tagli devono essere uniformi. I tagli devono essere puliti. I tagli richiesti per le carni avicole sono: petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino.

Anomalie: Devono essere esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da penne, piume residui, da sporcizia e/o grumi di sangue. Devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture), sierosità eccessiva. Non devono emanare atipici odori prima e dopo la cottura. Non devono avere colore, sapore ed odore anormali.

Imballaggio: Il prodotto deve essere consegnato in vaschette pellicolate o confezioni sottovuoto, in funzione delle richieste.

**Etichettatura:** L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e s.m.i.) e riportare le seguenti informazioni: Sigla IT e/o Italia seguita dalla sigla della provincia o province di allevamento; data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento; numero CEE di riconoscimento dello stabilimento di macellazione; denominazione e sede della ditta produttrice; denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico; data di scadenza; temperatura d'immagazzinaggio raccomandata; stato fisico del prodotto; classe d'appartenenza; l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura. La durata del prodotto confezionato in vaschetta pellicolata, alla consegna, non deve essere inferiore a 6 giorni. La durata del prodotto in confezioni sottovuoto non deve essere inferiore a 15 giorni.

**Modalità d'utilizzo:** Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.

**Trasporto:** Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +0°C e +4°C. In particolare:

**Petti di pollo:** Devono avere colore roseo, buona consistenza, e lucentezza tipica. Non devono essere fibrosi, flaccidi o trasudare siero. Devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei. Devono essere costituiti da soli muscoli pettorali. Devono essere caratterizzati da un peso medio compreso tra 250 e 400 grammi. La carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali.

**Cosce di pollo:** Devono essere costituite da femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le masse muscolari devono essere ben sviluppate. Le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza; non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi ed edemi. La pelle deve essere completamente spennata, spiumata ed esente da traumatismi, residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli; deve essere di colorito giallo-rosa, di consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale.

**Fesa di tacchino:** Deve essere ricavata da petto di tacchino maschio giovane, in ottimo stato di nutrizione. Deve essere costituita da soli muscoli pettorali, senza residui di cartilagini o residui ossei, nè pelle. La carne deve essere di colore roseo; deve avere una buona consistenza; non deve presentare fibrosità; non deve essere flaccida; non deve presentare edemi ed ecchimosi dopo cottura deve essere tenera, sapida e priva d'odori e sapori anomali. Deve avere un peso medio di circa 4 Kg.

## ***PROSCIUTTO COTTO***

**Caratteristiche:** Deve essere prodotto con cosce di suino intere di provenienza nazionale che devono essere lavorate in macelli e laboratori di sezionamento nazionali autorizzati, che operano in conformità al D.L.vo 537/92. Deve essere di qualità superiore e precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale conformemente al D.L. 537/92. Deve essere senza polifosfati e proteine animali (es proteine del latte e/o gelatina) o vegetali estranee alla carne di suino. Deve essere preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: carne suina, sale, eventualmente aromi naturali, zuccheri, (destrosio e/o altro zucchero non proveniente dal latte), ac. ascorbico come antiossidante, conservante sodio nitrato. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo; deve essere inoltre bianco, sodo e ben rifilato, senza geretto. Non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto le fasce muscolari devono essere ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme. Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica. Deve essere caratterizzato da un profumo delicato, sapore gradevole e non deve essere eccessivamente salato. Nell'interno dell'involucro non deve esserci liquido. Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg.

**Anomalie:** Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Deve essere privo di: parti cartilaginose, aree vuote (cavità) tra le fasce muscolari, sacche di gelatina, eccessiva presenza di grasso nella parte centrale e di rammollimenti. Non deve presentare sapore acido, patine esterne. Deve essere esente da difetti anche lievi di

fabbricazione, compresa la presenza di capillari rotti (picchiettature), indici d'emorragie muscolari all'abbattimento, le alveolature proteolitiche da germi alofili, mucosità da lactobacilli e streptococchi, colorazioni atipiche (es inverdimenti da lattobacilli).

Imballaggio: L'involucro deve essere idoneo, in materiale plastico o in carta alluminata; il prodotto deve essere confezionato sottovuoto. Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate.

Etichettatura: Il prosciutto cotto deve essere munito di dichiarazione riguardante: il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino); il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; eventuali additivi aggiunti; l'assenza di polifosfati e di proteine del latte; il peso netto del prodotto; data di scadenza e di confezionamento. Alla consegna deve avere almeno 60 giorni di conservazione.

Trasporto: Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C

Parametri Chimico-fisici: Valori medi %

Grassi 9.4  
Proteine 18.4  
Acqua/proteine 3.77  
pH 6.0  
Sale 1.8  
Umidità 69.2

### ***BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP***

Caratteristiche: Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina (IGP- Reg CEE nr. 1263Del 01/07/96). Si richiede il prodotto ottenuto utilizzando il taglio "punta d'anca" di peso minimo 2,5 Kg. La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni. Deve presentare i seguenti ingredienti: bovino, sale, spezie, conservante (potassio nitrate). Deve essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e colore bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole e moderatamente saporito, mai acido, con consistenza elastica e soda; al taglio deve presentare aspetto compatto senza fenditure. Deve essere ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, ed odori o sapori sgradevoli. Il budello deve essere privo di feltri fungini.

Imballaggio: Il prodotto può essere posto in reti o confezioni sottovuoto.

Etichettatura: Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto. Nel prodotto sottovuoto l'etichetta deve rispettare quanto previsto dal D. Lgs 109/92 e succ. integraz. Sull'etichetta deve essere riportata la designazione dell'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" in caratteri chiari ed indelebili. Tale designazione deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla I.G.P.

Parametri chimico-fisici: Valori %

Umidità t.q. Max 65%  
Grasso Medio 4% - max 7%  
Proteine Min 30%  
Ceneri Min 4%  
Sale 5%

### ***FORMAGGI***

**Caratteristiche:** Devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale. Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico. Non sono ammessi i formaggi fusi. I formaggi devono essere di provenienza nazionale o comunitaria.

**Anomalie:** Non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari devono essere integri, non ammaccati, non bagnati.

**Etichettatura:** Tutti i formaggi devono presentare le seguenti informazioni: tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; eventuali additivi e conservanti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

**Trasporto:** Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C.

Di seguito vengono indicate le caratteristiche dei diversi tipi di formaggio:

**Grana padano DOP:** Deve essere marchiato, di prima qualità, prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti ad eccezione del lisozima. La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 e 8 mm. Il sapore deve essere fragrante e delicato. Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%. La stagionatura deve essere da 12 a 24 mesi.

**Fontina (DOP):** Deve essere marchiata a denominazione di origine e presentare tutte le caratteristiche del prodotto indicate nel D. P. R. N° 1269 del 30 ottobre 1955. Il colore deve essere paglierino; la pasta molle ma di consistenza elastica e sostenuta; la crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro, priva di muffe visibili. Il sapore deve essere dolce e delicato. La stagionatura non deve essere superiore a 3 mesi.

**Emmenthal svizzero o francese:** Deve essere di prima scelta e prodotto con latte vaccino intero. La pasta deve essere dura ma elastica con occhiatura marcata e omogeneamente distribuita. La pasta deve essere di colore giallo chiaro, liscia e di sapore dolce. Deve essere stato stagionato da almeno 4 mesi. Deve avere una percentuale di grasso minima del 45% sulla s.s. Non deve presentare crepe esterne, interne e/o gonfiori.

**Caciotta:** Deve essere di prima scelta, di provenienza italiana, prodotta con latte misto, di vacca e pecora. Deve essere esente da coloranti e conservanti e sottoposta a maturazione breve (non superiore ad un mese). La pasta deve essere molle, uniforme, di colore bianco latte, di sapore dolce e gustoso. La crosta deve essere appena accennata, dello spessore massimo di un mm, di colore paglierino, asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro. Deve essere caratterizzata da una percentuale di grasso minima del 45% sulla sostanza secca.

**Italico:** Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale, prodotto con latte vaccino intero. La pasta deve essere compatta, di consistenza morbida ed elastica, di colore avorio, priva di occhiature, di sapore dolce, delicato, leggermente burroso e fondente. La crosta deve essere sottile, liscia di colore giallo paglierino tendente al rosato. Non è ammessa l'aggiunta di additivi. Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro. Deve aver subito una maturazione di almeno 20 giorni. Il grasso minimo deve essere il 45% sulla ss.

**Crescenza:** Deve essere di prima qualità e di provenienza nazionale, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Priva di crosta, la pasta deve essere compatta, omogenea, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, di colore bianco, sapore dolce e delicato e di odore caratteristico di latte. I conservanti ed altri additivi devono essere assenti. Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro. Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido. Deve essere consegnata in monoporzioni da 50-60 grammi netti o in confezioni da 500 grammi, in funzione delle richieste. Le monoporzioni devono essere contenute in vaschetta termosaldada in atmosfera protettiva. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di

produzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione. Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna

**Mozzarella:** Deve essere di prima scelta, a pasta filata, ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale. Deve essere di provenienza italiana. La pasta deve essere di colore bianco, priva di macchie, di consistenza molle e lattiginosa, priva di occhiature e deve avere sapore gradevole non acido e tipicamente di latte fresco. Deve essere priva di additivi. Deve essere fornita in bocconcini da 30 o 60g. immersi nel liquido di governo. Deve essere confezionata in confezioni sigillate. Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione. Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni. Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

**Formaggio fresco spalmabile:** Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale, prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, caglio e sale. Deve essere esente da coloranti o conservanti. Deve essere confezionato in vaschette monoporzionamento termosaldate da 50g. Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza. Deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.

**Ricotta di vacca:** Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale, prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. Devono essere assenti conservanti ed altri additivi. L'umidità non deve essere superiore a 60-65%. Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni. Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

### ***UOVA FRESCHE categoria "A"***

**Caratteristiche:** Le uova devono essere esclusivamente di gallina allevate all'aperto ed alimentate solo con vegetali, di provenienza nazionale, fresche, ed avere tutte le caratteristiche appartenenti alla categoria "A" quali: peso: da 65 gr. a 70 gr.; guscio e cuticola: normali, puliti, intatti; camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe: sviluppo impercettibile; odore: prive di odori estranei (es paglia e simili). Non devono essere state pulite con trattamenti umidi, né prima né dopo la classificazione. Non devono essere state sottoposte a trattamenti di conservazione né essere state refrigerate prima della consegna.

**Imballaggio ed etichettatura:** Devono essere in confezioni originali. Gli imballaggi devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e loro successive modifiche. In particolare l'imballaggio deve riportare la dicitura relativa ad uno dei tre sistemi di allevamento (all'aperto, a terra, in gabbie) e su ogni uovo devono essere riportate le informazioni che assicurano la rintracciabilità (codice di stabilimento di produzione, numero che identifica il tipo di allevamento, sigla del Paese di provenienza). Le uova fornite devono avere un periodo di conservazione di 21 giorni. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento.

**Modalità di utilizzo:** Il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

### ***UOVA PASTORIZZATE FRESCHE***

**Caratteristiche:** Le uova pastorizzate confezionate devono essere ottenute esclusivamente da uova di gallina, intere, sgusciate, di categoria A. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stati preparati conformemente al DLgs. n° 65 del 4/02/93. Non devono contenere additivi.

**Etichettatura:** Devono avere, alla consegna, una durata di almeno 20 giorni.

Imballaggio: Devono essere confezionate in confezioni da 1 lt.

Trasporto: Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Modalità di utilizzo: Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente. Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato. Non è ammessa la presenza nei frigoriferi di confezioni non sigillate.

### ***PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI***

Caratteristiche: Deve provenire da stabilimenti di produzione e confezionamento comunitari autorizzati ai sensi del D.lg. n 531/192 ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, o, se extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE. La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Deve essere dichiarata la zona di provenienza. Il pesce surgelato deve avere i seguenti requisiti: essere in buono stato di conservazione; essere accuratamente pulito; essere privo di spine, cartilagini, membrane scure, pelle o porzioni di pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni; presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica; l'odore, il sapore e la consistenza dopo la cottura in acqua bollente, senza aggiunta di sale o altri ingredienti, devono essere tipici della specie e la consistenza deve essere soda. Le tipologie di pesce richieste possono essere: platessa, nasello o merluzzo. La pezzatura dei filetti di pesce deve essere omogenea e costante.

Filetti e trance: Non devono presentare: macchie di sangue; pinne o resti di pinne; residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle); residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni. I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. In particolare per i filetti di merluzzo surgelati senza spine si richiede che su un campione di 7 kg di pesce non siano rintracciate: n° 5 di spine di lunghezza inferiore a 10 mm su una superficie di 4 cmq; n° 1 pinna di pesce su una superficie di 4 cmq; n° 1 spina lunga da 2 mm a 40 mm; n° 1 spina pari o superiore a 40 mm di lunghezza; n°1 pinna di pesce che superi una superficie di 4 cmq. I tranci devono essere regolari, interi o divisi.

Anomalie: Allo scongelamento il pesce non deve sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque sgradevole. Devono essere assenti colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari; la consistenza non deve assolutamente essere gessosa, spugnosa o lattiginosa. Non devono essere presenti: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue. Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici od antisettici. Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Non si devono pertanto evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili sulle confezioni o all'interno delle stesse).  
Imballaggio: Deve essere in confezioni chiuse e sigillate, ovvero contenuti in un involucro impermeabile protettivo sigillato e successivamente imballato per il trasporto. I materiali a contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare devono essere: tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca; tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana; sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione dei prodotti della pesca.

Etichettatura: Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi. L'etichettatura deve presentare tutte le indicazioni previste dalle leggi vigenti. Su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, che deve corrispondere a quello fatturato. La glassatura non deve superare il 10% per i filetti di platessa ed 20 % per gli altri prodotti.

Trasporto: La temperatura deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ . La consegna dei prodotti della pesca surgelati alle cucine deve avvenire con veicoli costruiti o attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

### ***OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA*** e olio di oliva

Caratteristiche: Deve essere di produzione biologica. Deve essere limpido, privo di impurità ed avere sapore gradevole non eccessivamente forte, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive. Deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra-vergine d'oliva con acidità inferiore allo 0,8%".

Anomalie: Il prodotto non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

Imballaggio: Le confezioni devono essere da 1 litro o da 5 lt, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. I contenitori devono essere sigillati, opachi, scuri, in vetro o banda stagnata. Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto. I contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.

Etichettatura: Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Parametri chimico-fisici

acidità: max 1.0%

n° di perossidi meq/02/kg: max 10

trioleina % max: 0,35

spettrofotometria k 232: max 2,1

spettrofotometria k 270: max 0,160

### ***POMODORI PELATI***

Caratteristiche: Devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, immersi in liquido di governo. I frutti devono essere interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle, di peduncoli e di parti depigmentate. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Devono essere privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti. I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto.

Anomalie: Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia.

Imballaggio: I contenitori devono essere in banda stagnata. Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, punti di corrosione interni.

Etichettatura: L'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto e il peso del prodotto sgocciolato. Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione. All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione.

### ***PESTO***

Caratteristiche: Deve essere a base di basilico, grana, olio di oliva o extravergine di oliva, pinoli e/o anacardi. Deve essere privo di additivi e conservanti.

Imballaggio: Deve essere fornito in confezioni in vetro e in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### ***TONNO IN CONSERVA***

**Caratteristiche:** Deve essere al naturale o in olio di oliva. Deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE. Deve essere costituito da un trancio intero costituito da un'unica porzione di carne, ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare. Deve presentare odore gradevole, colore rosa uniforme in tutte le sue parti, consistenza omogenea e compatta. Il contenuto in istamina deve essere < 200 ppm.

**Anomalie:** Il prodotto non deve presentare consistenza stopposa, vuoti, macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue).

**Imballaggio:** Deve essere fornito in contenitori in banda stagnata, privi di difetti come punti di ruggine, ammaccature, corrosioni interne. Le pezzature devono essere di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

**Etichettatura:** Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

### ***OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE***

**Caratteristiche:** Devono essere di provenienza nazionale o comunitaria. Devono essere in salamoia e prive di noccioli. Devono essere prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, ac. citrico e lattico come correttori di acidità, e acido ascorbico come antiossidante; prive di stabilizzanti od altri additivi.

**Imballaggio:** Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### ***ZUCCHERO***

**Caratteristiche:** Deve essere di barbabietola o di canna. Non deve contenere impurezze o frammenti di insetti.

**Imballaggio:** Deve essere fornito in confezioni integre ed a tenuta .

### ***SALE***

**Caratteristiche:** Tipi richiesti: fino e grosso. Il sale grosso deve essere marino integrale o iodato/iodurato. Il sale fino deve essere iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale. Deve essere privo di additivi.

Parametri chimico-fisici

contenuti medi

NaCl 96%

MgCl<sub>2</sub> 0.11%

MgSO<sub>4</sub> 0.01%

KCl 0.01%

### ***SPEZIE (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, ecc) ed ERBE AROMATICHE fresche ed essiccate (origano, maggiorana, timo, noce moscata, ecc)***

**Caratteristiche:** Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale. Basilico, salvia, rosmarino, prezzemolo possono essere forniti freschi o surgelati.

**Anomalie:** Non devono presentare invasioni da parassiti.

**Imballaggio:** Le confezioni di spezie devono essere di peso non superiore ai 50 grammi. Le confezioni di erbe aromatiche essiccate devono essere di peso inferiore a 500 g.

### ***ZAFFERANO***

Caratteristiche: Deve essere in polvere

Imballaggio: Deve essere in involucri monodose sigillati.