

“Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti”

1	INTRODUZIONE.....	5
2	CEREALI E DERIVATI:.....	5
2.1	Pasta secca.....	5
2.2	Pasta all'uovo.....	6
2.3	Pasta fresca.....	6
2.4	Paste speciali con ripieno.....	6
2.4.1	Tortellini.....	6
2.4.2	Ravioli.....	7
2.5	Gnocchi di patate.....	7
2.6	Riso.....	7
2.7	Farina bianca.....	7
2.7.1	Farina di grano tenero.....	7
2.7.2	Farina di grano tenero Tipo 0.....	8
2.7.3	Farina di grano tenero Tipo 00.....	8
2.8	Farina di mais precotta per polenta.....	8
2.9	Semola.....	8
3	PANE E DERIVATI.....	8
3.3	Pane fresco.....	8
3.4	Pane integrale.....	9
3.5	pane speciale (panini all'olio).....	9
3.6	Pane grattugiato.....	9
3.7	Grissini senza sale.....	9
3.8	Cracker non salati.....	9
4	FETTE BISCOTTATE COMUNI E INTEGRALI.....	10
5	PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO.....	10
6	FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE.....	10
6.1	Parmigiano Reggiano.....	10
6.2	Parmigiano Reggiano (tipologia grattugiato).....	11
6.3	Grana Padano.....	11
6.4	Pecorino romano (da tavola e grattugiato).....	11
6.5	Pecorino toscano (da tavola e grattugiato).....	12
6.6	Pecorino sardo.....	12
6.7	Pecorino sardo dolce.....	13
6.8	Pecorino sardo maturo.....	13
6.9	Gorgonzola.....	13
6.10	Formaggini.....	14
6.11	Crescenza.....	14
6.12	Emmenthal.....	14
6.13	Formaggio tipo Fontina.....	14
6.14	Altri Formaggi.....	15
6.15	Mozzarella/Bocconcini.....	15
6.16	Latte.....	15
6.17	Latte fresco pastorizzato alta qualità.....	15
6.18	Latte UHT.....	16
6.19	Yogurt.....	16
6.20	Burro.....	16
6.21	Panna.....	16
6.22	Ricotta di vacca.....	17
7	DERIVATI DEL LATTE.....	17
7.1	Budino.....	17
7.2	Gelati.....	17
8	SALUMI.....	17
8.1	Prosciutto crudo tipo Parma.....	17
8.2	Prosciutto crudo di Parma.....	18
8.3	Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità.....	18

8.4	Mortadella	19
8.5	Pancetta tesa	19
8.6	Speck	19
8.7	Salame tipo Fabriano e tipo Milano.....	19
8.8	Salamini alla cacciatora	19
8.9	Capocollo o lonza.....	20
8.10	Cotechino di puro suino.....	20
8.11	Salsicce	20
8.12	Bresaola.....	20
9	OLIO E ACETO	21
9.1	Olio extra vergine di oliva.....	21
9.2	Olio di semi di arachide.....	21
9.3	Aceto	21
10	CARNI FRESCHE E REFRIGERATE.....	22
10.1	carni bovine	22
10.2	Vitello fresco	23
10.3	Vitellone fresco	24
10.4	Carne tritata	24
10.5	carni suine.....	24
10.6	Carni avicole.....	24
10.7	Polli	25
10.8	Filetto di pollo	25
10.9	Tacchino fresco	25
10.10	Fese di tacchino	26
10.11	Coscia di tacchino maschio	26
10.12	Carni di coniglio	26
11	UOVA PASTORIZZATE.....	26
12	PRODOTTI ITTICI (FRESCHI O SURGELATI).....	26
12.1	Baccalà	27
13	ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA.....	27
13.1	Pomodori pelati	28
13.2	Pomodori pelati di qualità superiore.....	28
13.3	Doppio concentrato di pomodoro	29
13.4	Alimenti ittici conservati in scatola	29
13.5	Tonno	29
13.6	Sardine sott'olio in scatola	29
14	VERDURE FRESCHE E LEGUMI SECCHI.....	30
14.1	Ortaggi a frutto Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine	30
14.2	Ortaggi a fusto asparagi.....	31
14.3	Ortaggi a seme leguminose Fagiolini, piselli.....	31
14.4	Patate	31
14.5	Prezzemolo, basilico e salvia.....	31
14.6	Legumi secchi.....	32
15	VERDURE SURGELATE	32
15.1	Fagiolini.....	33
15.2	Piselli.....	33
15.3	Spinaci.....	34
15.4	Minestrone.....	34
16	FRUTTA FRESCA DI I QUALITÀ.....	34
16.1	Mele.....	34
16.2	Pere.....	34
16.3	Arance	34
16.4	Pesche.....	35
16.5	Banane.....	35
16.6	Kiwi.....	35

16.7	Mandarini, Mandaranci	35
16.8	Uva	35
16.9	Albicocche	35
16.10	Ciliegie	35
16.11	Limoni	35
17	SPEZIE E CONDIMENTI	36
17.1	Sale iodato	36
17.2	Pepe e spezie	36
17.3	Zafferano	36
17.4	Capperi	36
17.5	Origano	36
17.6	Olive nere in salamoia	36
17.7	Preparato per brodo e condimento con estratto di carne	37
17.8	Preparato per brodo e condimento senza estratto di carne	38
18	BEVANDE	39
18.1	Acqua minerale	39
18.2	Vino	39
19	PRODOTTI DIVERSI	40
19.1	Zucchero	40
19.2	Caffè	40
19.3	The	40
19.4	Camomilla	41
19.5	Cacao in polvere zuccherato e Cacao solubile	41
19.6	Marmellata	41
19.7	Succhi di frutta	41
20	PRODOTTI BIOLOGICI	41
21	PRODOTTI DOP E IGP	42

1 Introduzione

Scopo del presente allegato al Capitolo tecnico 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 richiamate;

la qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolo;

le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n 53;

devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ. mod.);

deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

2 Cereali e derivati:

2.1 Pasta secca

Pasta di 1 qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n.580 del 4.7.1967 (G.U. n.189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n.440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n.172 del 9 luglio 1971).

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,70 e massimo 0,90;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione ;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: 1) tempo di cottura 2) resa (almeno di peso con la cottura) 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) s" 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114),e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/92 n 109 e succ. modificazioni e integrazioni come la data di scadenza).

2.2 Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi..

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art.31 della legge 04.07.1967 n.580 e successive modifiche, della legge 08.06. 1971 n 440, della circolare ministeriale 32/1985 e del D.lgs. 109/92.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,05
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 12,50
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45.

2.3 Pasta fresca

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi. E' consentito l'uso di grano tenero.

2.4 Paste speciali con ripieno

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, D.lgs 109/92, DM 264/98 e successive mod.), essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore".

La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (almeno 4 uova intere di gallina, prive di gusci, per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti. Di seguito vengono riportate alcune di queste: a) Tortellini; b) Ravioli

2.4.1 Tortellini

Il rapporto pasta - ripieno deve essere pari a 80-20. Il ripieno deve essere composto da prosciutto crudo, formaggio grana e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione (funghi, ecc..). Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 DL n.537 del 30/12/1992, come modificato dal D.lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato DL 537 e successive modificazioni.

2.4.2 Ravioli

Il rapporto pasta – ripieno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da: ricotta 55%, pangrattato 25%, spinaci freschi o surgelati 11%, formaggio grana 8% e sale.

Gli impianti di produzione e di confezionamento “a ciclo chiuso ed atomizzato” devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna.

Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

2.5 Gnocchi di patate

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime (farina di grano tenero o fecola e patate) impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

Gli gnocchi dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il prodotto deve essere corrispondente ai requisiti della L. 580/1967. Su ogni confezione deve essere riportata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della data di consegna.

2.6 Riso

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/1958 e successive modificazioni (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109).

Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti

Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui Parboiled, a seconda se componente di minestre, risotti, insalate di riso. La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n.325 del 18/3/1958 e successive modificazioni (Legge n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109) in vigore al momento della consegna.

2.7 Farina bianca

2.7.1 Farina di grano tenero

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 /67 titolo II art.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di

farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64 , il D.lgs 26/5/1977 n 155e successive modifiche, ,la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).

2.7.2 Farina di grano tenero Tipo 0

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 9

2.7.3 Farina di grano tenero Tipo 00

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 7

2.8 Farina di mais precotta per polenta

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere. Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farine di mais precotta, ma sempre nel rispetto della legge.

2.9 Semola

E' denominato "semola di grano duro" o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L 580/1967):

Umidità massima 14,50%

Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85

Cellulosa su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 - massimo 0,45

sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64 ,il D.lgs 26/5/1977 n 155e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109 e successive modificazioni).

3 Pane e derivati

3.3 Pane fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/67 n. 580 Titolo III^ art. 14 e seguenti (così come modificati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, e dalla L. 22 febbraio 1994, n. 146), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art 19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502).

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore e i panini dovranno essere confezionati singolarmente con involucri protettivi conformi alle norme legislative e regolamentari vigenti.

La fornitura deve essere garantita; 1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti 2) assicurando tutte le norme d'igiene del caso

3.4 Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

Farina di grano tenero Integrale:

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza, separazione delle crusche. Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge (art. 7^o legge n. 580/67 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502) e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

3.5 pane speciale (panini all'olio)

Nella produzione di pane speciale (panini all'olio) a norma dell'art. 10 lettera a) D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502 sarà consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso l'olio di sansa rettificato.

Il pane dovrà comunque contenere non meno del 4,5% di sostanza grassa totalmente riferita a sostanza secca.

3.6 Pane grattugiato

Il prodotto deve assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e successive modificazioni Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

3.7 Grissini senza sale

I grissini possono essere prodotti con farina tipo 0 e tipo 00 e devono essere conformi alle disposizioni di legge ed in particolare alla L 4/7/1967 n 580 art. 22 e DM 5/2/1970 in monoporzione da 15 gr. cad

3.8 Cracker non salati

Prodotti ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua, zuccheri, oli, malto, crusca alimentare ed altri ingredienti. Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

4 Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al D.P.R. 283/93 e devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza del 2% in valore assoluto in confezione da 2 fette cad..

5 Prodotti dolciari da forno

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 e 00, integrale. Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti, distrutto e di oli o grassi di origine animale; dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele; potranno essere preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie (D.lgs. 109/92 e succ. mod.).

6 Formaggi e derivati del latte

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e 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 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990.

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; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale .

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola)

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed 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 .

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

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

6.1 Parmigiano Reggiano

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/2/90e successive modificazioni, deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e con almeno 18 mesi di invecchiamento.

Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta circa 6 mm

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante delicato, saporito ma non piccante.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

6.2 Parmigiano Reggiano (tipologia grattugiato)

La denominazione è riservata a formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano (D P Consiglio dei Ministri 4/11/91) ed avente i seguenti parametri: grasso minimo sulla sostanza secca 32%; età non inferiore ai 12 mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione “additivi assenti”; umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm0,5 e non superiori al 25%; quantità di crosta non superiore al 18%; caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione; composizione amino - acidica specifica del Parmigiano Reggiano.

6.3 Grana Padano

Il grana padano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modificazioni deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/81.

Il prodotto deve essere stagionato da almeno 12 mesi. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta da 4 a 8 mm

Colore della pasta :bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia

Saranno richieste anche confezioni monodose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti

6.4.1 Pecorino italiano

6.4.2 Pecorino romano (da tavola e grattugiato)

Formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero rispondente a quanto descritto nel Decreto Ministeriale 6/6/1995

La stagionatura deve essere di almeno 5 mesi per il formaggio da tavola e per 8 mesi per quello da usare grattugiato.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- è prevista in alcuni casi una cappatura con protettivi per alimenti di colore nero o neutro;
- il formaggio deve presentare forma cilindrica a facce piane;
- dimensioni: il diametro del piatto è compreso tra 25 e 35 cm;
- peso variabile da 20 a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma;
- aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale o cappata
- pasta: struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia;
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 36%.

Il formaggio a denominazione “pecorino romano” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’art 3 del DM 6/6/1995

6.4.3 Pecorino toscano (da tavola e grattugiato)

Formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero rispondente a quanto descritto nel DPR 1269/1955, DPR 17/5/1986, DM 10/7/1995.

La stagionatura si protrae da 20 a 40 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a 4 mesi per il tipo a pasta semidura. Può essere usato da tavola e grattugiato.

Presenta le seguenti caratteristiche :

- il formaggio presenta forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- dimensioni: il diametro delle facce è compreso tra 15 e 22 cm ,altezza dello scalzo da 7 a 11 cm con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;
- peso variabile da 1 a 3 kg ;
- aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti eventualmente subiti;
- pasta: struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta dal bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semidura;
- sapore: fragrante, accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45% per il prodotto fresco, non inferiore al 40% per il prodotto stagionato.

Il formaggio a denominazione “pecorino toscano” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui al DPR 17/5/1986

6.3.4 Pecorino sardo

Formaggio da tavola rispondente ai requisiti del DPR 1269/1955 e DPCM 4/11/1991 comprendente due tipi:

- Pecorino sardo dolce

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

La maturazione si compie in 20/ 60 giorni.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- formaggio deve presentare forma cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso;
- peso variabile da 1 a 2,3 kg ;
- dimensioni: altezza dello scalzo cm 6-10; diametro delle facce cm 15-18
- variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione
- crosta: liscia sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce –aromatico o leggermente acidulo.
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%.

Il formaggio a denominazione “pecorino sardo ” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’art 3 del DM 6/6/1995

- Pecorino sardo maturo

Formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

La stagionatura si protrae oltre i 2 mesi.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- formaggio deve presentare forma cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso;
- peso variabile da 1,7 a 4 kg ;
- dimensioni: altezza dello scalzo cm 10-13 ;diametro delle facce cm 15-20
- variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura
- crosta: liscia consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- pasta: bianca, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura, si presenta tenera, elastica e dal sapore dolce - aromatico nelle forme giovani, dura, talora con qualche granulosità, dal sapore gradevolmente piccante nelle forme più stagionate
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 35%.

Il formaggio a denominazione “pecorino sardo” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’art 3 del DM 6/6/1995

6.4 Gorgonzola

Formaggio da tavola rispondente ai requisiti del DPR 1269/1955

Formaggio molle, grasso a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Il formaggio stagionato per anche due o tre mesi, è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo alto e dritto con facce piane;
- peso medio di una forma: kg 6-13, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 16-20, diametro cm 25-30, con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta ruvida rossiccia. Normalmente il prodotto pronto al consumo viene rivestito di fogli di stagno, di alluminio o di altro materiale protettivo;
- pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura);
- sapore: leggermente piccante, caratteristico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

6.5 Formaggini

Prodotti con latte di vacca intero. grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali assenti; reazioni: Villavecchia negativa

Devono essere cremosi, facilmente spalmabili; non devono contenere polifosfati o sostanze conservanti superiori a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

6.6 Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

6.7 Emmenthal

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna. Rispondente ai requisiti del DPR 1099/1953.

6.8 Formaggio tipo Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco

Deve:

subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura ; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro;

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni di produzione
- dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 35-40 variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione ;
- crosta compatta, sottile dello spessore di circa mm 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino
- sapore dolce caratteristico
- Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal DPR 30 /10/1955 n° 1269.

6.9 Altri Formaggi

Secondo la L 142/1992 è consentito porre in commercio formaggi con una determinata materia grassa sul secco, per esempio se etichettati:

- a) Formaggio magro: il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca
- b) Formaggio leggero: il tenore di grasso non deve essere inferiore al 20% e non superiore al 35% di sostanza secca
- c) Formaggi normali non di origine o tipici: devono contenere un tenore di materia grassa non inferiore al 35% di sostanza secca.

6.10 Mozzarella/Bocconcini

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68. Immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

6.11 Latte

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3 - ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L 169/89

Latte intero fresco pastorizzato- Latte parzialmente scremato pastorizzato- Latte totalmente scremato pastorizzato –

Il prodotto deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3.5% per il latte intero

tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato

massimo 0,5% per il latte scremato

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro - seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal Dlgo 109/92 e succ.mod.

6.12 Latte fresco pastorizzato alta qualità

Viene definito – latte fresco pastorizzato di alta qualità - il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite.

Deve rispondere ai requisiti del DM 185/91
Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%
Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro

6.13 Latte UHT

Latte intero UHT a lunga conservazione- Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione-
Latte scremato UHT a lunga conservazione

Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione “da consumarsi entro” seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all’anno, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal Dlgo 109/92 e succ.mod.

6.14 Yogurt

Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; dovrà contenere fermenti lattici vivi, essere privo di additivi e conservanti; le caratteristiche devono far riferimento alla L.994/29 e sue modifiche e la L.54/97 per quanto concerne il tenore di grassi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Dlgs 109/92 così come modificato dall’art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.

La pezzatura richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° °C come da DPR 327/80, modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362.

6.15 Burro

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall’art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg.CEE 2991/94 e dalla L 577/97,dalla L 202 del 13/5/1983 e succ. mod. L’acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all’80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

6.16 Panna

La panna cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DI 109/92 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259 e DPR 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254.

6.17 Ricotta di vacca

Prodotta da siero di latte vaccino; forma data dal contenitore; peso da kg 1 a kg 3; pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato; matura in un giorno;
composizione: proteine 15% , lipidi 8%, glucidi 5%, acqua 72%

7 Derivati Del Latte

7.1 Budino

Le caratteristiche devono corrispondere alle normative vigenti in materia (RD 7045/1890, L 283/1962 e successive modificazioni). Si potrà utilizzare un prodotto confezionato dalle industrie alimentari.

7.2 Gelati

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente (RD 7045/1890, L 283/1962, DM 22/12/1967 DM 12/6/1985e DM 209/1996).

8 Salumi

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità. Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

8.1 Prosciutto crudo tipo Parma

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa, deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura che non deve essere inferiore a 10 mesi. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione " Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965 e DM 28/12/64 e s.m.i.

8.2 Prosciutto crudo di Parma

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L.26 del 13/2/1990, come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed 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. Stagionatura non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 chilogrammi di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi (L 26/1990 come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142). Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del DL 109/1992 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

data di produzione (OM del 14/2/68)

riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

8.3 Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose ;

senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo

ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro: non superiore al 74%;

- umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;
- proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);

il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; .

il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R n. 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, e dal D.Lgs. n°537 del 30/11/92 e successive modificazioni. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28.12.1964 e successive modificazioni.

8.4 Mortadella

Da usare come ingrediente e non come pietanza

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, senza polifosfati ed altri additivi aggiunti.

Aspetto esterno: forma ovale o cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colora rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e di gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto;

colore: rosa vivo uniforme;

odore: profumo tipico aromatico;

sapore: gusto tipico e delicato senza traccia di affumicatura.

La produzione, la conservazione, il confezionamento ,l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma di legge (etichettatura ai sensi del DLgs. 109/1992 e succ.mod.).

8.5 Pancetta tesa

Prodotto di 1° qualità. Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. La carne e il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve essere rancido, ingiallito o degradato. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965 e DM 28/12/1964 e s.m.i.

8.6 Speck

Prodotto Alto -Altesino con stagionatura di almeno tre mesi; deve essere conforme alle norme dettate dal DL 537/92 e successive modificazioni . L'umidità deve essere compresa tra il 29 –43%.

8.7 Salame tipo Fabriano e tipo Milano

Forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di 1° qualità; l'insaccato dovrà essere consistente e di normale grado di stagionatura (due mesi), dovrà risultare privo di parti tendinee, cartilaginee ed aponevrotiche; il sale e le droghe dovranno risultare di giusta proporzione, in modo da conferire odore e sapore gradevoli. L'impasto dovrà essere costituito per il 30% da grasso duro suino e per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata di suino e di vitellone in parti uguali. Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal D.P.R. 327/80, D.lgs. 109/1992 e s.m.i.

8.8 Salamini alla cacciatora

L'impasto dovrà essere costituito per il 30% da grasso duro di suino ed il rimanente 70% da carne suina e bovine in eguale proporzione. La carne dovrà subire una completa mondata, dovrà essere cioè accuratamente liberata da aponeurosi e da tendinee. Il sale ed il pepe dovranno aggiungersi in giusta proporzione, "secondo buona tecnica industriale". La stagionatura dovrà risultare perfetta e mai inferiore ai due mesi. I salamini riuniti a catena 10-12 pezzi dovranno essere di peso singolo di gr 80 circa. I prodotti dovranno essere esenti da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998. Dovranno essere prodotti conformemente al DL 537/92, commercializzati e distribuiti nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, D. lgvvo 109/1992 e s.m.i.

8.9 Capocollo o lonza

Forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di 1° qualità. Il prodotto dovrà essere confezionato con le masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale in un solo pezzo. Dovrà provenire da animali di razza da carne per cui i muscoli dovranno risultare ben sviluppate non "grassinati", i legamenti e le parti connettivali esterne dovranno essere eluse dalla confezione. I condimenti dovranno essere usati in giusta proporzione, il processo di stagionatura e maturazione dovrà compiersi lentamente in tempo non inferiore ai tre mesi ed in modo tale che il prodotto risulti uniforme tanto all'esterno quanto all'interno.

Saranno in ogni caso esclusi quei prodotti stufati artificialmente che presenteranno il bordo esterno essiccato e le parti interne non completamente mature.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgvvo 109/1992 e s.m.i.

8.10 Cotechino di puro suino

Il prodotto dovrà essere di prima qualità. L'impasto dovrà essere costituito da puro suino nelle seguenti proporzioni: carne magra 35%, cotenne 30%, grasso duro 35%. Forma, dimensioni, sistema di lavorazione e condimento dovranno essere quelli stabiliti dagli usi e consuetudini con le caratteristiche proprie del prodotto di 1° qualità. Il cotechino dovrà risultare asciutto e con giusto grado di maturazione e stagionatura. Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs 109/1992 e s.m.i.

8.11 Salsicce

L'impasto dovrà risultare finemente tritato ed essere costituito da carni di pollo e tacchino:

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgvvo 109/1992 e s.m.i.

8.12 Bresaola

La bresaola è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni. La stagionatura varia da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica,

- b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
- d) profumo delicato e leggermente aromatico
- e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 e s.m.i.

9 Olio e Aceto

9.1 Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva da somministrare, prioritariamente prodotto nella Regione Puglia e a filiera corta, deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; non deve contenere più dell' 1% di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (reg. CEE 2568/91).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell' 1% in peso di acidità".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la località di provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio dovrà essere consegnato: a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1(uno) oppure b) in contenitori sigillati a perdere da lt. 5 (cinque).

Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e s.m.i.

9.2 Olio di semi di arachide

L'olio di semi di arachide da somministrare dovrà possedere i seguenti requisiti:

- a) una acidità totale libera, calcolata come acido oleico, non superiore allo 0,15% ;
- b) non presentare difetti all'esame organolettico, quale odore ed il sapore ed altri comprovabili attraverso le reazioni caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi o attraverso le ricerche normalmente effettuate nei laboratori chimici.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da l 5 (cinque) In ogni caso il prodotto dovrà avere tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Etichettatura secondo il Dlgs. 109/92 e s.m.i.

9.3 Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
- b) un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e

alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962, L527/82, 258/1986)

Etichettatura secondo il D. lgs 109/92 e s.m.i.

10 Carni fresche e refrigerate

10.1 carni bovine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542). Inoltre dette carni debbono rispettare l'ordinanza del Ministero della sanità del 27/03/2001 e il D.M. 29-09-2000.

Per quanto riguarda l'etichettatura devono rispondere a quanto indicato dal Reg. CEE 1760/2000, Reg. CEE 1825/2000 e DM 30/8/2000.

Tagli anatomici delle carni e corrispondenti denominazioni locali:

QUARTO POSTERIORE:	Lombata	Biffo
	Filetto	Filetto
	Fesa	Natica
	Noce	Pezza a cannello
	Fianchetto	Fianchetto
	Scamone	Colarda
	Sottofesa	Dietro coscia
	Girello	Lacerto
	Campanello	Pesce-colarda
	Muscolo post.	Gamboncello
QUARTO ANTERIORE:	Muscolo ant.	Gamboncello
	Copertina di sotto	Copertina di sotto
	Fesone di spalla	Spalla
	Copertina	Spalla
	Girello di spalla	Lacertiello
	Polpa di spalla	Spalla
	Collo	Locena
	Pancia	Panettone
	Petto	Punta di petto
	Sottospalla	Locena
	Reale	Corazza

Dal punto di vista nutrizionale tutti i tagli di carne sono ugualmente validi; può variare soltanto il tempo necessario a cucinarli e il tipo di preparazione richiesto. Tuttavia la suddivisione commerciale delle carni bovine prevede anche come tagli di prima qualità quelli del dorso, di seconda quelli della spalla e di terza quelli relativi ai muscoli del collo e dell'addome.

Per ottenere fettine possono essere utilizzati la lombata, il filetto, la fesa, la noce, lo scamone del quarto posteriore e la polpa di spalla del quarto anteriore; per il roast-beef all'inglese si richiede la lombata.

La carne deve presentarsi di colore rosso – rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina, in perfetto stato di conservazione. Il grasso di tonalità bianco - avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

10.2 Vitello fresco

I vitelli devono essere da latte e, completi, non devono avere un peso inferiore ai kg.80 e superiore ai kg. 130, escluse testa e zampe.

La carne di vitello dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Le selle (quarti posteriori) non compensate devono essere tagliate senza pancia, con taglio non superiore a cm. 15 ed in modo da non portare più di otto coste, con peso massimo complessivo di kg.70.

Qualità e condizioni generali:

- Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, del D.Lgs. 18-04-1994, n. 286, come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, e del RD. 20.12.1928 n 3298, e deve:
- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o UE;
- Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del DLgs 286/94, come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.
- essere specificata la provenienza;
- presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- essere dichiarata l'assenza di estrogeni (; D.Lgs. 27-01-1992, n. 118, D.Lgs. 27-01-1992, n. 119, D.M. 14-11-1996);
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R 26 marzo 1980, n .327, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, con temperatura durante il trasporto da tra \square 1 e + 4° C;
- essere consegnata entro 10 giorni massimo dalla data di confezionamento;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e/o fungine.

10.3 Vitellone fresco

La carne di vitellone deve essere di prima qualità, proveniente da bovini in ottime condizioni di nutrizione con caratteri osteologici riferibili ad animali di età compresa tra i 18 ed i 28 mesi. Le carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso a giusta marezzatura.

Non dovranno essere utilizzate carni provenienti da bovini mal nutriti, senza marezzatura di colore vario dal rosso pallido al rosso scuro.

Le carni di vitellone devono avere una giunta (ossa spolpate) non superiore al 23% del peso totale ed una quantità di grasso di copertura non superiore al 5%, escluso quello del rognone.

Il vitellone intero (ossia le due mezzene) non deve superare il peso di kg.240 ed ogni mezzena di kg. 120 (anteriore da kg.45/55 e posteriore da kg.55/65).

I quarti posteriori, non compensati, devono essere tagliati senza pancia, con taglio non superiore a cm 20 ed in modo da non portare più di otto coste.

Qualità e condizioni generali:

- Vedi vitello fresco.

10.4 Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n.22 ~n.640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20 %;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n.283/1962, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4°C.

10.5 carni suine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94 come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542).

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

10.6 Carni avicole

Le carni avicole devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DPR 495/97)

10.7 Polli

Condizioni generali

- a) polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg.0,9 - 1;
- b) polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- c) regaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;
- d) la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- e) il pollo deve essere esente da fratture edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- f) il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- g) la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- h) la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco - rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- i) devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi del D.P.R. 08-06-1982, n. 503, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495, del D.P.R. 17-05-1988, n. 193, del D.P.R. 1° marzo 1992, n. 227 del RD. 20.12.1928, n. 3298, del D.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, del D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dalla L. 21 dicembre 1999, n. 526, del D.Lgs. 15 gennaio 1992, n. 51, del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537 e successive modificazioni;
- j) devono provenire da allevamenti nazionali;
- k) le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- l) non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- m) devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R n. 327/1980, artt.da 49 a 52 ;
- n) le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

10.8 Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

10.9 Tacchino fresco

Condizioni generali:

- 1) deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

- 2) deve presentare colore rosa pallido;
- 3) l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

10.10 Fese di tacchino

Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso. La fesa deve provenire da animale allevato a terra. Non devono esserci ammaccature sottocutanee.

10.11 Coscia di tacchino maschio

deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

10.12 Carni di coniglio

Le carni di coniglio devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DpR 559/92)

Condizioni generali : Conigli freschi nostrani

- Conigli freschi nostrani senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati con breccia addominale completa; rene in sede, grasso perineale: di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa; fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

11 Uova pastorizzate

Uova intere pastorizzate in confezioni da Kg. 0,500 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, di categoria "A", del peso medio di gr. 55/60. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente.

Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

12 Prodotti ittici (freschi o surgelati)

I principali prodotti sono:

- filetti di sogliola limanda
- calamari (interi o ciuffi),

- seppie (intere, tagliate o ciuffi),
- filetto di merluzzo
- dentice,
- pesce azzurro
- molluschi
- precucinati del tipo “bastoncini di pesce”

I prodotti ittici freschi devono appartenere alla categoria di freschezza EXTRA o A (regolamento CEE 2406/96 e succ.mod. e devono rispondere ai requisiti del D.L. 531/1992, DL524/1995, DM 31/12/1996).

I prodotti surgelati, adeguatamente confezionati, devono essere eviscerati o sfilettati, senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci il prodotto deve essere confezionato.

I prodotti panati, surgelati, in confezioni originali, nel rispetto del rapporto tra panatura e pesce, devono essere privi di residui di pelle, squame e spine.

Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

- 1) stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale)
- 2) avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme
- 3) assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
- 4) assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972. Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto DM; Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto decreto. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C) come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e s.m.i.). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

12.1 Baccalà

Viene dato il nome di baccalà al merluzzo sventrato, deviscerato, decapitato aperto, salato ed essiccato. Esso contiene circa il 20% di sale. Il baccalà essiccato in media intorno al 40% di umidità viene poi tagliato in pezzi di varia grandezza e peso.

Si distinguono le diverse categorie:

- 1) grande lunghezza oltre 50 cm peso da Kg 1,2 a Kg 2
- 2) medio lunghezza da 40 a 50 cm peso da Kg 0,8 a Kg 1,2
- 3) piccolo lunghezza da 30 a 40 cm peso da Kg 0,4 a Kg 0,8

Il prodotto deve essere sotto forma di “filetti di baccalà” e rispettare le indicazioni del Dlgs 531/1992.

13 Alimenti conservati in scatola

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento

I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo ,netto e del contenuto sgocciolato.

13.1 Pomodori pelati

I pomodori devono essere maturi al punto giusto, prioritariamente provenienti da raccolti e produzioni della Regione Puglia, presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

- 1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.
- 2) I prodotti devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 grammi e non meno del 65% negli altri casi;
- 3) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4%;
- 4) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati è consentita l'aggiunta di:

- 5) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;
- 6) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;
- 7) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62, dal DM 21/3/73 e succ mod.

13.2 Pomodori pelati di qualità superiore

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

- 1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto
- 2) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%;
- 3) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati di qualità superiore è consentita l'aggiunta di

- 1) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;
- 2) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;
- 3) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62, dal DM 21/3/73 e succ mod.

13.3 Doppio concentrato di pomodoro

Per doppio concentrato di pomodoro si intende succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28%

Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

Il doppio concentrato di pomodoro che viene utilizzato solo in piccole quantità nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

13.4 Alimenti ittici conservati in scatola

Regio decreto legge 1548/1927, Legge 283/1962, D Lgvo 109/1992

13.5 Tonno

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE nella varietà all'olio di oliva ed al naturale.

Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico; l'acqua dovrà essere assente ed i pezzetti non dovranno superare il 5% del peso totale.

Per quantità di mercurio presenti si rimanda al DM 9/12/93 e DL 30/12/92 n 531.

I contenitori non devono presentare difetti, punti di ruggine, corrosione interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla L30/4/62, DM21/3/73 e s. m.i.

13.6 Sardine sott'olio in scatola

Il prodotto da fornire deve essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "Clupea pilchardus". Le sardine devono essere decapitate, sviscerate ed accuratamente selezionate per grandezza e qualità. La lunghezza delle sardine deve essere compresa tra 8 e 12 cm circa. Le sardine devono presentarsi con il dorso colore bluastro ed il ventre argenteo.

Per la conservazione deve essere impiegato uno dei due seguenti oli a seconda di quanto al riguardo richiesto nel capitolato:

- a) del tipo classificato "olio di oliva" dal regolamento CEE 2568/91
- b) olio di semi di arachide

Le sardine devono risultare esenti da alterazioni di qualsiasi specie e devono essere compatte e consistenti. All'atto dell'apertura della scatola il pesce deve risultare completamente coperto d'olio. Tolto dalla scatola e privato dell'olio deve conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore, che non dovrà subire annerimenti o viraggi.

La proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr 20 a gr 35 per ogni 100 gr di pesce. Nell'olio di sgocciolamento può essere presente solo qualche goccia d'acqua. La presenza di metalli pesanti nell'alimento è indicata nel DM 9/12/93 .

I contenitori non devono presentare difetti, punti di ruggine, corrosione interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla L30/4/62,DM21/3/73e s.m.i.

14 Verdure fresche e legumi secchi

.La scelta del prodotto dovrà essere effettuata tra le verdure di stagione fresche e di 1° qualità e/o di produzione biologica prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.90.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanello. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso - violacea al colletto. Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr8 a gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori e carciofi. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: inflorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

14.1 Ortaggi a frutto Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine

Prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia. Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco;

14.2 Ortaggi a fusto asparagi.

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm 12 per la categoria extra, e di mm 10 per le categorie 1 e 2.

14.3 Ortaggi a seme leguminose Fagiolini, piselli

Le categorie di qualità sono le seguenti:

- Fagiolini filiformi: cat Extra: fagiolini turgidi; molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo. cat 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati. Altri fagiolini cat.1 fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.
- Piselli: cat 1: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, peduncolati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi. 1 semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del . completo sviluppo, senza averlo terminato

14.4 Patate

Le patate, prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia, devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar. Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virosi, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale

14.5 Prezzemolo, basilico e salvia

I prodotti devono rispettare quanto indicato dal RD 45/1901 e succ. mod. L30/4/62 n. 283 in termini di disciplina igienica della produzione e della vendita.

14.6 Legumi secchi

Prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo piccole
Devono essere di prima qualità ed avere le seguenti caratteristiche:

- puliti; di pezzatura omogenea; sani, non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali; privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- Confezionati nel rispetto della normativa vigente in confezioni sigillate

Legumi e cereali per zuppe

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare zuppe: I seguenti prodotti farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe privi di insetti o altri corpi estranei.

Funghi freschi

I funghi possono essere prataioli o champignons (*psalliota campestris*) o orecchiette (*pleurotus ostreatus*). I funghi sono facilmente e rapidamente alterabili ed attaccati da parassiti; devono pertanto essere utilizzati al più presto dopo la raccolta. I prodotti devono essere liberati da terriccio o qualsiasi altra sostanza. I prodotti devono rispettare la normativa sull'etichettatura (D.lgs. 109/92)

Funghi secchi porcini

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del DM 9/10/1998.

La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative qui di seguito riportate:

1) extra se rispondono alle seguenti caratteristiche:

- solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito; eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

2) speciali se rispondono alle seguenti caratteristiche:

- sezioni di cappello e/o di gambo, presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

3) commerciali se rispondono alle seguenti caratteristiche:

- sezioni di fungo anche a pezzi con briciole, presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione;

4) briciole se rispondono alle seguenti caratteristiche:

- frammenti di fungo tali da consentire l'identificazione delle specie di appartenenza.

Etichettatura conforme a D.lgs. 109/1992.

15 Verdure surgelate

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purché rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione per garantire una rotazione dei contorni.

La verdura surgelata dovrà essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/71, D.M. 25-09-1995, n. 493, e D.M. 01/03/72 e successive modificazioni); devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/71 e successive modifiche.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/71 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti .

Dal DM15/06/71 e dal D.M. 25-09-1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n 327/1980 art. 52 ali. C , come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, e D.M. 25-09-1995).

Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto: igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n. 493.

In particolare si ricorda che il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- 1) avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- 2) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- 4) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- 5) i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento c/o scadenza come da D.P.R. 26.03.80 n 327, allegato B e, da D.Lgs. 27-01-1992, n. 109].

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni

In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati:

15.1 Fagiolini

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo, una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

15.2 Piselli

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum*, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà, dopo il ripristino della temperatura ambiente a quella ambientale devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi quindi con un diametro non superiore a 8 mm.

15.3 Spinaci

Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria 1° e quindi di buona qualità.

15.4 Minestrone

Composto da almeno 10 verdure. Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio. Bieta in foglie, zucchine a rondelle, patate novelle, cuori di carciofo (Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio)

16 Frutta fresca di I qualità

La scelta del prodotto, prioritariamente proveniente da raccolti e produttori della Regione Puglia, effettuata tra la frutta di stagione; dovrà essere del tipo di I° qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) deve essere esente da difetti;
- 2) deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- 3) presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate;
- 4) aver raggiunto la maturazione fisiologica, che la renda adatta per pronto consumo, od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- 5) essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- 6) le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- 7) essere turgida, non bagnata artificialmente ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere ne presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

16.1 Mele

Varietà Golden, Deliziose, devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e a buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo fresco; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

16.2 Pere

Varietà: Willians, Abate, Kaiser, Conference devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura.

16.3 Arance

Varietà: Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinelle. Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

16.4 Pesche

Varietà a pasta gialla ed a pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate tra cui la grammatura, devono provenire dalle zone di produzione tipiche, prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia.

16.5 Banane

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta

16.6 Kiwi

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 70 e 90 gr

16.7 Mandarini, Mandaranci

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr. Contenuto minimo in succo 33 - 40%

16.8 Uva

Varietà: Regina, Italia. Produzione regioni tipiche, prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia . Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti.

16.9 Albicocche

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70gr

16.10 Ciliegie

Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm17 per le altre varietà. Produzioni delle regioni tipiche, prioritariamente provenienti da raccolti e produttori della Regione Puglia.

16.11 Limoni

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti 110/150 gr. devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo in succo 25%

Sono esclusi dalla fornitura prodotti che :

- abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igienico sanitarie.

17 Spezie e condimenti

17.1 Sale iodato

Il prodotto è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) destinato al consumo diretto, addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art 1 DM 255/1990).

Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/73 e s.m.i.: Ai fini dell'etichettatura (Dlgvo 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni:

- specifica indicazione di – sale iodato-
- modalità di conservazione.

17.2 Pepe e spezie

Secondo il RD n 7045/1890, L 30/4/1962 n 283 e succ. mod. è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate.

Le principali droghe sono: pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, peperoncino.

17.3 Zafferano

Secondo il RD n 2217/1936, L 30/4/1962 n 283 e succ mod il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del “Crocus sativus L”

La zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto “zafferano”, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

17.4 Capperi

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il prodotto deve rispondere ai requisiti del DM 2/12/1993.

17.5 Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

17.6 Olive nere in salamoia

Il contenuto di ogni scatola deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie “botanica” ed alla “cultivar” dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di

governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

17.7 Preparato per brodo e condimento con estratto di carne

I preparati per brodo e condimento a base di glutammato devono essere conformi a quanto previsto dalla L 836/1950, DPR 567/1953, Circ M 139/1992 e s.m.i.

Ingredienti: cloruro sodico (max 52%), grassi ed oli idrogenati alimentari (max 23%), glutammato monosodico (min 13%), estratto di carne (min 8%), verdure (max 1,5%), aromi naturali e/o droghe (max 1%), estratto di lievito (min 3,5%), estratto per brodo qb a 100.

Il glutammato monosodico (DM 7/2/1969) può essere sostituito da miscele costituite da 95% di glutammato monosodico e da 5% di 5° guanilato disodico e di 5° inopinato disodico.

L'estratto di carne deve essere ottenuto dalla carne bovina fresca liberata dalle sostanze albuminoidi coagulabili e dai grassi e deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) residuo secco a 100°C non meno dell'80% su sostanza secca
- 2) azoto totale non meno dell'11% su sostanza secca
- 3) ammoniaca non meno dell'1 % su sostanza secca
- 4) creatinina totale non meno del 7,8 % su sostanza secca
- 5) anidride fosforica totale non meno dell'8,2 % su sostanza secca
- 6) ceneri totali non più del 29 % su sostanza secca
- 7) sostanze grasse non più del 2 % su sostanza secca
- 8) cloruro sodico calcolato da cloro presente non più del 5 % su sostanza secca
- 9) sostanze insolubili in acqua ed etere etilico non più dell'1 % su sostanza secca

Possono essere tollerate percentuali di azoto totale non inferiore a 10,50 e di creatinina totale non inferiore a 7,40

L'estratto per brodo deve essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale o animale e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) residuo secco a 100°C non meno 80% su sostanza secca
- b) azoto totale non meno del 5,8% su sostanza secca
- c) ceneri totali non più del 42% su sostanza secca
- d) ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca
- e) cloruro sodico calcolato dal cloro presente non più del 35% su sostanza secca
- f) sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico non più dell'1% su sostanza secca.

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,5% su sostanza secca

L'estratto di lievito deve essere ottenuto da lieviti attivi e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) residuo secco a 100°C non meno 75% su sostanza secca
- b) azoto totale non meno dell'8,0% su sostanza secca
- c) ceneri totali non più del 25,0% su sostanza secca
- d) cloruro sodico calcolato dal cloro presente non più del 15% su sostanza secca
- e) sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico non più dell'1% su sostanza secca
- f) sostanze riducenti non più dello 0,5% su sostanza secca.

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,5% su sostanza secca.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno scuro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- 1) il peso netto;
- 2) la ditta produttrice;
- 3) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114);
- 4) tutte le ulteriori informazioni previste dal Dlgs. 27/1/92 n 109 come la data di scadenza).

La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantite per 360 giorni dalla consegna .

17.8 Preparato per brodo e condimento senza estratto di carne

I preparati per brodo e condimento a base di glutammato devono essere conformi a quanto previsto dalla L. 836/1950,DPR 567/1953,Circ M 139/1992 e s.m.i..

Ingredienti: cloruro sodico (max 50%), grassi ed oli idrogenati alimentari (max 23%), glutammato monosodico (min 13%), verdure (max 1,5%), aromi naturali e/o droghe (max 1%), estratto di lievito (min 6,0%), estratto per brodo da proteine vegetali qb a 100.

Il glutammato monosodico (DM 7/2/1969) può essere sostituito da miscele costituite da 95% di glutammato monosodico e da 5% di 5° guanilato disodico e di 5° inopinato disodico.

L'estratto di lievito deve essere ottenuto da lieviti attivi e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1) residuo secco a 100°C | non meno 75% su sostanza secca |
| 2) azoto totale | non meno dell'8,0% su sostanza secca |
| 3) ceneri totali | non più del 25,0% su sostanza secca |
| 4) cloruro sodico calcolato dal cloro presente | non più del 15% su sostanza secca |
| 5) sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico | non più dell'1% su sostanza secca |
| 6) sostanze riducenti | non più dello 0,5% su sostanza secca. |

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,5% su sostanza secca.

L'estratto per brodo deve essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale (cereali, legumi, vegetali in genere) e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1) residuo secco a 100°C | non meno 80% su sostanza secca |
| 2) azoto totale | non meno del 5,8% su sostanza secca |
| 3) ceneri totali | non più del 42% su sostanza secca |
| 4) ammoniaca | non più dell'1% su sostanza secca |
| 5) cloruro sodico calcolato dal cloro presente | non più del 35% su sostanza secca |
| 6) sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico | non più dell'1% su sostanza secca. |

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,5% su sostanza secca.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) la ditta produttrice

18 Bevande

18.1 Acqua minerale

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente . art 199,200 e 201 del RD 1265/1934,Dlgs 105/1992 e 542/1992,DDMM 17/2/81 e 13/1/1993, DM 8/7/1998 e s.m.i..

Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio.

L'acqua minerale potrà essere :

- 1) oligominerale con tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso non superiore a 500 mg/l;
- 2) minerale con tenore di sali,calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.

L'acqua minerale potrà essere scelta tra:

- a) minerale naturale priva di CO2 o totalmente degassata
- b) effervescente naturale
- c) con aggiunta di anidride carbonica prelevata o meno dalla stessa falda o giacimento.

Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall'art 7 del Dlgs 105/92.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle confezioni richieste.

Confezioni da litri 0,5 e 1 a scelta tra bottiglie di plastica, di vetro e tetrapak.

Confezioni da litri 1,5 e 2 solo bottiglie di plastica

Congezioni da 0,33 cl solo bottiglie di plastica

Etichettatura conforme a Dlgs. 109/1992.

18.2 Vino

Il vino deve possedere i requisiti di genuinità stabiliti dalle leggi e dai regolamenti che disciplinano la produzione ed il commercio dei vini.

Il vino deve essere limpido, di colore:

- 1) rosso rubino se trattasi di vino rosso
- 2) giallo paglierino o giallo dorato se trattasi di vino bianco
- 3) rosso tenue caratteristico se trattasi di vini rosato.

Esso deve risultare di odore vinoso e di sapore caratteristico franco, asciutto, armonico, non ossidato, non scipito o molle, né acidulo o acerbo, ma giustamente acido; deve essere giustamente tannico, non aspro e propriamente astringente.

Il vino deve essere privo di qualsiasi difetto, malattia o alterazione. Si intendono quindi esclusi, tra l'altro, i vini torbidi, i vini che presentano alterazioni di colore, i vini colpiti da spunto, acescenza, fioretta, agrodolce, girato, amaro filante od altre malattie, nonché i vini difettosi per odore e sapore, comunque sgradevoli od estranei (sapore di aceto, di fumo, di amaro, di fradicio, di rancido, di grassume, di metallo, ecc)

Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi ufficiali di analisi comunitari definiti dal regolamento CEE 2676/90 e s.m.i. e Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 12/3/1986 e s.m.i..

19 Prodotti diversi

19.1 Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°/g
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

(Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L.139/1980 e s.m.i.)

19.2 Caffè

Per caffè si intende il prodotto oggetto del Decr. Pres. Rep. 470/1973, come modificato dal D.P.R. 23-08-1982, n. 774 e dal D.P.R. 24 luglio 2000, n. 255 e succ.mod.

Esso deve essere una miscela di tre tipi di caffè ovvero una miscela di grano . Il caffè deve essere torrefatto ad una giusta temperatura (200 –220°C)in impianti adatti per un tempo conveniente in modo che ad operazione ultimata i grani abbiano un colore bruno scuro ;deve rispondere alle seguenti indicazioni:

- 1) Umidità inferiore al 5%
- 2) Sostanze grasse 14 %
- 3) Sostanze azotate 14%
- 4) Cellulosa 37%
- 5) Ceneri 5%

Il caffè dovrà essere privo di alterazioni derivanti da caffè crudo raccolto in stagioni piovose, collocato in contenitori senza un'adeguata essiccazione oppure depositato in locali umidi, ammuffiti, etc., oppure derivanti da caffè avariati dalle acque marina (aspetto umido e sapore salato).

Il caffè dovrà, essere esente da:

- 1) adulterazioni, quali ad esempio l'aggiunta di sostanze coloranti, caramello, olio di noce, vaselina, etc.;
- 2) sofisticazioni, quali ad esempio, l'aggiunta di prodotti vegetali, leguminose, etc., essiccati tritati o macinati, trattati con appositi additivi ed aromi (datteri, carrube, barbabietole, gramigna, castagne, arachidi, etc.).

19.3 The

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 283/1962 e succ. mod..

The di 1 qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna.

The deteinato

The deteinato di 1 qualità

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal DM 12/12/1979 e s.m.i.

Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: the deteinato con caffeina non superiore a 0,10 %.

19.4 Camomilla

La camomilla deve essere in bustine e rispondere ai requisiti della L 1724/1940 e s.m.i..

19.5 Cacao in polvere zuccherato e Cacao solubile

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 351/1976 e s.m.i.

19.6 Marmellata

Il prodotto dovrà avere le caratteriste previste nel D.P.R. 401/R del 1982 e s.m.i

Confezioni mono - razione da g 25/30 devono essere costituite da polpa di frutta tagliata a pezzi .Dovranno essere presenti almeno queste varietà: pesca, albicocca, ciliegia, arancia.

Aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

19.7 Succhi di frutta

Il prodotto dovrà avere le caratteriste previste nel D P.R. 401/R del 1982 e s.m.i.

Deve essere senza zuccheri aggiunti, privo di coloranti e conservanti o additivi di qualsiasi genere.

20 Prodotti biologici

I prodotti di produzione italiana devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere per caratteristiche, alle norme igienico sanitarie previste dalla legge 283/62 e succ. regolamento di esecuzione 327/80, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, ed attuali norme vigenti, nonché alle specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti dovranno essere conformi ai principi di produzione agricola in assenza di pesticidi ed anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE 2092/91 adottato dal governo italiano con decreto 382/92 e s.m.i..

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE”. Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura biologica certificati ai sensi del Reg. CEE 2092/91.

Per la fornitura di prodotti ortofrutticoli si dovrà fare riferimento alla produzione stagionale.

I prodotti freschi dovranno:

- 1) essere di recente raccolta ed avere aspetto fresco;
- 2) essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- 3) essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- 4) essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- 5) non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 giorni della data di scadenza.

21 Prodotti DOP e IGP

(DOP denominazione di origine protetta – IGP indicazione geografica protetta)

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le nuove normative europee e in tema di tutela dei prodotti tipici. 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.

(Normativa CE : Reg. CEE 2081/92, Reg. CEE 2082/92, Reg. CE 1107/96 e s. m., Reg. 2400/96 e s. m. Disposizioni nazionali: L 526/1999, DM 21/7/1998, DM 29/5/1998, DM 18/12/1997, DM 12/4/2000, DM 27/5/1998.)

I prodotti con marchi DOP e IGP si trovano in quasi tutte le categorie di alimenti:

- formaggi
- preparazioni di carni
- carni
- prodotti ortofrutticoli e cereali
- olio di oliva
- aceti (diversi dagli aceti di vino)
- prodotti di panetteria.

Elenco dei prodotti ad oggi certificati

Formaggi	Tipologia
Asiago	DOP
Bitto	DOP
Bra	DOP
Caciocavallo Silano	DOP
Casciotta d'Urbino	DOP
Castelmagno	DOP
Fiore Sardo	DOP
Fontina	DOP
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	DOP
Gorgonzola	DOP
Grana Padano	DOP
Montasio	DOP
Monte Veronese	DOP
Mozzarella di Bufala Campana	DOP
Murazzano	DOP
Parmigiano Reggiano	DOP
Pecorino Romano	DOP
Pecorino Sardo	DOP
Pecorino Siciliano	DOP
Pecorino Toscano	DOP
Provolone Valpadana	DOP

Quartirolo Lombardo	DOP
Ragusano	DOP
Raschera	DOP
Robiola di Roccaverano	DOP
Taleggio	DOP
Toma Piemontese	DOP
Valle d'Aosta Fromadzo oppure Vallée d'Aoste Fromadzo	DOP
Valtellina Casera	DOP
Olio di oliva	Tipologia
Canestrato Pugliese	DOP
Dauno	DOP
Terre di Bari	DOP
Terre d'Otranto	DOP
Colline Teatine	DOP
Laghi Lombardi	DOP
Garda	DOP
Toscano	IGP
Umbria	DOP
Cilento	DOP
Colline Salernitane	DOP
Penisola Sorrentina	DOP
Bruzio	DOP
Lametia	DOP
Monti Iblei	DOP
Valli Trapanesi	DOP
Aprutino Pescarese	DOP
Brisighella	DOP
Canino	DOP
Collina di Brindisi	DOP
Riviera Ligure	DOP
Sabina	DOP
Terre di Siena	DOP
Preparazioni di carni	Tipologia
Coppa Piacentina	DOP
Bresaola della Valtellina	IGP
Salame di Varzi	DOP
Culatello Zibello	DOP
Prosciutto di Carpegna	DOP
Prosciutto di Modena	IGP
Prosciutto di Parma	DOP

Prosciutto di San Daniele	DOP
Prosciutto Toscano	DOP
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	DOP
Salame Brianza	DOP
Salame Piacentino	DOP
Speck dell'Alto Adige	IGP
Valle d'Aosta Jambon de Bosses	DOP
Valle d'Aosta Lard d'Arnad	DOP
Pancetta Piacentina	DOP
Zampone Modena	IGP
Cotechino Modena	IGP
Mortadella di Bologna	IGP
Prosciutto di Norcia	IGP
Soppressata di Calabria	DOP
Pancetta di Calabria	DOP
Capocollo di Calabria	DOP
Salsiccia di Calabria	DOP
Carne	Tipologia
Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale	IGP
Aceto	Tipologia
Aceto balsamico DOP tradizionale di Modena	DOP
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	DOP
Ortofrutticoli e cereali	Tipologia
Pera tipica Mantovana	IGP
Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese	IGP
Radicchio rosso di Treviso - precoce e tardivo	IGP
Fungo di Borgotaro	IGP
Scalognone di Romagna	IGP
Pera dell'Emilia Romagna	IGP
Pesca e Nettarina di Romagna	IGP
Lenticchia di Castelluccio	IGP
Nocciola di Giffoni	IGP
Uva da Tavola di Canicatti'	IGP
Clementina di Calabria	IGP
Nocellara del Belice	DOP
Castagna del Monte Amiata	IGP
Capperone di Pantelleria	IGP
Castagna di Montella	IGP

Fagiolo di Sarconi	IGP
Marrone del Mugello	IGP
Marrone di Castel del Rio	IGP
Nocciola di Piemonte	IGP
Peperone di Senise	IGP
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino	DOP
Radicchio variegato di Castelfranco	IGP
Riso Vialone Nano Veronese	IGP
La Bella della Daunia	DOP
Arancia rossa di Sicilia	IGP
Pane	Tipologia
Pane casereccio Genzano	DOP