



**ALLEGATO N. 2 AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR E RISTORAZIONE DEL  
CONSIGLIO REGIONALE DELLA CALABRIA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

1. NORME GENERALI

Le caratteristiche merceologiche contenute nel presente elaborato riflettono le normative vigenti in materia di alimenti e bevande.

I fornitori devono poter certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; inoltre, gli stessi devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i., in materia di etichettatura.

Le quantità delle scorte devono essere assolutamente compatibili con la normale gestione di mensa e con la deperibilità delle medesime.

2. PANE, FARINE e PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

2.1. PANE COMUNE, TIPO FRANCESINO E INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dall'art. 14 Legge n. 580/67 e s.m.i.. Il pane integrale deve essere prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dall'art.16 Legge n. 580/67 e s.m.i.:

- pezzature fino a 70 gr. massimo 29%;
- pezzature da 100 a 250 gr. massimo 31%;
- pezzature da 1000 gr. massimo 40%.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 Marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 Giugno 1981;



- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge n. 580/67.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

## 2.2 FARINA BIANCA TIPO OO

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal D.P.R. n. 187/2001.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione in conformità al D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

## 2.3. FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità od altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i..

## 2.4. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i. e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale o sgradevole; inoltre devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

## 3. PASTA E GNOCCHI DI PATATE

I prodotti devono essere di prima qualità, devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.



Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare:

- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i., come ad esempio la data di scadenza.

### 3.1. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri; se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. n. 187/2001 Capo II.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

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

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

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro le quali è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compreso il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

### 3.2. PASTE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina per kg, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 8 D.P.R. n. 187/2001.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi Pasta di semola).

### 3.3. PASTA SPECIALE CON RIPIENO

La pasta con ripieno deve essere fresca in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, ovvero prodotta e riempita in cucina o nel punto di cottura nel giorno di consumo.



Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C)

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente le quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione.

Il prodotto deve essere di buona qualità.

La percentuale di ripieno di carne e formaggio non deve essere inferiore al 28%.

L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi.

#### 3.4. GNOCCHI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 209/1996 e s.m.i..

### 4. CEREALI

#### 4.1. RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso fine Rizzotto, mentre per la preparazione di risotti, tra i superfini sono adatti l'Arborio e il Carnaroli, e, tra i semifini il Vialone; può essere usato anche riso tipo Parboiled.

Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione.

Deve rispondere ai requisiti della Legge 325/1958 e s.m.i.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992.



Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i requisiti:

- Tempo cottura: basso inferiore a 18’;
- Resa cottura: 4,34 (volume);
- Sost. perse alla cottura: 10,35.

#### 4.2. ORZO PERLATO

L’orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.

Etichettatura conforme a D.Lgs n. 109/1992.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione.

## 5. GRASSI E CONDIMENTI

### 5.1. BURRO DI CENTRIFUGA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n. 1526/1956 e s.m.i..

In particolare, il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all’82%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della Legge n. 1526/1956 ed il buono stato di conservazione.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il norme della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre al peso netto e alla data di scadenza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti riguardanti i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 D.P.R. n. 327/80 e s.m.i. e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra i +1° e +6°C.

Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto e comunque con una conservabilità doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto c/o la cucina.

### 5.2. OLIO EXTRAVERGINE E VERGINE DI OLIVA

Denominazioni in vigore dal 01.01.1991, D.M. 509/1987.



Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopraccitata Legge.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero dei perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1gr/100. gr.

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

### 5.3. OLIO DI MAIS ED OLIO DI ARACHIDE

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dal R.D.L. n. 2033/1925 e s.m.i..

Su richiesta deve essere fornito un referto comprovante la rispondenza dei prodotti alla qualità dichiarata.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e s.m.i., dal D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 contenuti nel D.M. 405/1995.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i..

L'olio di mais non può essere usato per le cotture degli alimenti.

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

## 6. ALIMENTI CONSERVATI

Il prodotti e gli alimenti devono essere di prima qualità, conservati nel rispetto delle vigenti normative e in contenitori e confezioni che riportino tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i., in particolare:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati;
- data di scadenza.

### 6.1. POMODORI PELATI

Devono possedere requisiti minimi previsti dal D.P.R. n. 428/1975 e s.m.i..



La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e s.m.i., dal D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 contenuti nel D.M. 405/1995.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

#### 6.2. OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il contenuto di ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, odore, colore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per esiti di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

#### 6.3. FAGIOLI CANNELLINI E FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge e s.m.i..

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore e il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o alterazioni.

#### 6.4. TONNO

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il tonno deve essere di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo. L'olio di governo può essere di oliva con preferenza verso l'olio extravergine di oliva

Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.



Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e s.m.i., dal D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 contenuti nel D.M. 405/1995.

I contenitori non devono presentare difetti (come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne).

#### 6.5. CARNE IN SCATOLA

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e s.m.i., dal D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.; per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 contenuti nel D.M. 405/1995.

I contenitori non devono presentare difetti.

### 7. SPEZIE

#### 7.1. PEPE NERO MACINATO

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti deve essere dichiarata.

#### 7.2. ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

#### 7.3. CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO, MAGGIORANA, PEPERONCINO ROSSO INTERO, NOCE MOSCATA, ORIGANO

Devono presentarsi le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame e insetti).





## 8. PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezioni in conformità al D.Lgs. n. 110/1992 e s.m.i..

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 493 del 25 settembre 1995 e s.m.i..

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali scongelazioni;
- ammuffimenti.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza e i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non può più essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Procedure per lo scongelamento dei prodotti congelati o surgelati:

Tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere sottoposti alla cottura, devono essere scongelati.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8°C + 1°C.

E' vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

### 8.1. VEGETALI SURGELATI (FAGIOLINI, PISELLI, BIETOLE, SPINACI, CAROTE, FINOCCHI, FAGIOLI) E VERDURE MISTE PER MINISTRONE SURGELATE

In aggiunta alle caratteristiche generali indicate sopra, i vegetali surgelati:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.



## 9. PRODOTTI CONGELATI

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a  $-10^{\circ}\text{C}$ .

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, ed essere sufficientemente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Durante il deposito gli alimenti congelati devono sempre essere mantenuti a temperatura non superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs n. 109/1992.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di  $-4-8^{\circ}\text{C} + 1^{\circ}\text{C}$ .

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

E' vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

### 9.1. PESCE CONGELATO, MOLLUSCHI E FILETTI DI NASELLO, PLATESSA, MERLUZZO, ETC.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore ai  $-15^{\circ}\text{C}$ .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere ben tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15/20^{\circ}\text{C}$ . La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente.

Devono presentare:

- odore fresco;



- colore vivo e lucente;
- consistenza delle carni soda.

I molluschi interi devono essere interi e ben mondati.

I filetti e i tranci (*nasello, platessa, merluzzo, etc.*) non devono presentare:

- grumi o macchie di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

## 10. CARNI

### 10.1. BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Le carni, in generale, devono soddisfare e seguenti condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CE e macelli riconosciuti CE e deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistente pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le vigenti disposizioni di legge e le temperature durante il trasporto devono essere comprese tra i  $-1^{\circ}$  e i  $+7^{\circ}\text{C}$ ;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra  $+0^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- presentare caratteristiche igieniche ottime assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere di circa 18 mesi.

Non sono accertate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

Nel caso di utilizzo di carne bovina macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.



Per i tipi *roast beef, scamone, spalla, noce, reale di bovino adulto* sono valide le caratteristiche descritte nel codice “Bovino Adulto fresco refrigerato”. I tagli di carne indicati devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

#### 10.2. VITELLO FRESCO REFRIGERATO

In aggiunta alle condizioni generali indicate per il codice “Bovino Adulto fresco refrigerato” (punto 10.1), il “Vitello fresco refrigerato” deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg di peso e i sei mesi di età, allevate esclusivamente a latte.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

Per i tipi *reale, noce o fesa francese, spalla, nodini, fegato, ossobuchi, sottofesa con magatello* sono valide le caratteristiche descritte nel codice “Vitello fresco refrigerato” I tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

#### 10.3. SUINO MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

La carne di suino magrone deve rispettare le seguenti condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CE e deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al taglio venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le vigenti disposizioni di legge e le temperature durante il trasporto devono essere comprese tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezione sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Tipologia dei tagli:

- a) *Lonza*: corrisponde al *Carrè o lombata disossata*. La carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata. La ragione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali. le costine sono



escluse dal taglio;

b) *Coscia intera*: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

La cotenna di suino deve provenire da animali sani e regolarmente macellati. Non deve possedere setole. Deve possedere buone caratteristiche igieniche in assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

#### 10.4. CONIGLIO FRESCO REFRIGERATO

Il Coniglio fresco refrigerato deve rispettare le seguenti condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- deve presentarsi senza zampe, con testa scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni senza grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte e peso incluso in quello totale.

#### 10.5. POLLO FRESCO

Le carni avicole refrigerate devono provenire da polli allevati “a terra”, preferibilmente nazionali, ed alimentati con mangimi che non determinano odori e sapori anomali alle carni. I polli devono essere macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti CE.

Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e senza residui di peli. In caso di prodotto congelato, la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi. I vari tagli anatomici devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 3 gg.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

La carne deve rispettare le seguenti condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali e deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le vigenti disposizioni di legge;
- temperature durante il trasporto tra i -1° e i + 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;



- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento

#### 10.5.1. COSCE DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Le Cosce di pollo devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell' articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

#### 10.5.2. PETTI DI POLLO FRESCI REFRIGERATI

I Petti di pollo devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- non devono presentare edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

#### 10.5.3. POLLI A BUSTO FRESCI REFRIGERATI

Il Polli devono soddisfare le condizioni generali riportate di seguito:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, 1<sup>a</sup> qualità, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale;
- polli di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, cartilagine sternale molto flessibile;
- privi di testa e colli: la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro sotto l' articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomachi, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;



- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non dissecata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma né flaccida è infiltrata di sierosità;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

#### 10.6. TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Gli animali devono provenire esclusivamente da "allevamenti a terra" autorizzati, preferibilmente nazionali.

La carne di tacchino deve essere di colore bianco roseo, di buona consistenza senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità di odori e sapori anomali. La stessa carne deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo e la placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le vigenti disposizioni di legge;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

##### 10.6.1. FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Deve essere ricavata dal petto di tacchino, in ottimo stato di nutrizione, macellati da non oltre 3 giorni; deve essere confezionata singolarmente sottovuoto.

Approvvigionamento: il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura.

La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e +4°C.

Tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.



#### 10.6.2. PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Il Petto di tacchino deve rispettare le seguenti condizioni generali:

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

Fesa di tacchino: femmina, peso non superiore a 4 Kg. o maschio giovane; peso circa 5 Kg.; completamente dissossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

#### 10.7. FARAONE FRESCHE REFRIGERATE

Le Faraone fresche devono presentare le caratteristiche generali riportate di seguito:

- allevate terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
- carcasse con testa e zampe, preparate sfilate o a busto;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- la faraona deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti;
- la faraona non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non avere residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non dissecata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito scuro caratteristico tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

E' ammesso l'utilizzo di piccole quantità di carni surgelate avicunicole per le diete per completare il fabbisogno del menù se eccede il peso della confezione del fresco.

### 10. CARNI SOTTOVUOTO

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.





I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7-%.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i.;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla legge vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo foderato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

## 12. LATTICINI/FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle normative previste.

I prodotti non devono presentare alterazioni interne od esterne.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei.

I prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C.

### 12.1. ASIAGO

Per il formaggio Asiago devono essere rispettate le seguenti caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; il grasso minimo contenuto deve essere 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato".

La maturazione deve essere di 20-40 gg. per il tipo "Pressato" e di circa ½ anni per tipo "Allevato".

I formaggi con denominazione di origine (D) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine.

### 12.2. PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano deve rispettare le seguenti condizioni generali:

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;



- il grasso minimo contenuto deve essere il 32% sulla S.S.;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano-Reggiano;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4°C;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla vigente normativa.

#### 12.3. GRANA PADANO (PER USI DIVERSI DA QUELLI PER CUI È PRESCRITTO PARMIGIANO REGGIANO)

Il Grana Padano deve rispettare le seguenti caratteristiche generali:

- il grasso minimo contenuto deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere umidità del 30% con una tolleranza di +/-5°.

#### 12.4. FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (EMMENTHAL, GROVIERA O FRIBURGO)

I Formaggi di tipo svizzero devono soddisfare le caratteristiche riportate di seguito:

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

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quella Gruyère al prodotto svizzero e francese.

#### 12.5. MOZZARELLA/FIORDILATTE

La Mozzarella/Fiordilatte deve presentare le caratteristiche indicate di seguito:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;



- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento;
- deve essere in confezione con etichetta a norma del D.Lgs n. 109/1992.

#### 12.6. CRESCENZA

La Crescenza deve rispettare le seguenti condizioni generali:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni sigillate;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

#### 12.7. BELPAESE

Il formaggio Belpaese deve presentare le caratteristiche indicate di seguito:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50%;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

#### 12.8. SOTTILETTE

Ottenute per rilavorazione di formaggi finiti secondo buone tecniche di lavoro.

Per i formaggi fusi in genere il grasso deve essere maggiore del 35%.

Possono essere additivati di sali di fusione e polifosfati.

### 13. SALUMI

#### 13.1. PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO (PER USI DIVERSI DA QUELLI PER CUI È PREVISTO PROSCIUTTO DI PARMA)

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla vigente normativa di legge relativa alla tutela della denominazione di origine.



Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 Kg.

La forma della confezione può essere variabile.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto, confezionati secondo la legge.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

La porzioni di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla Legge.

### 13.2. PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Sulla coscia intera, del peso minimale di kg 8, viene riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Difetti e alterazioni il prodotto deve essere assolutamente privo di difetti evidenti quali granuli biancastri, chiazze bianche nonché senza odori sgradevoli o anomali. La stagionatura minima è di 15 mesi.

### 13.3. ALTRI SALUMI STAGIONATI

In generale, i salumi stagionati devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

Devono possedere le seguenti caratteristiche generali:

- avere un giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste;
- l'impasto deve essere mediamente 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- essere di sapore gradevole e aromatizzati in giusta misura, senza punte di rancido (ossidazione del grasso).



#### 13.4. SALSICCIA FRESCA

Deve essere dichiarato il tipo di carne impiegata e l'involucro impiegato deve possedere i requisiti prescritti dalle vigenti normative.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%.

L'impasto deve presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche.

#### 13.5. PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata e deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Il Prosciutto deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla vigente normativa;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62%.

#### 13.6. PANCETTA TESA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle vigenti disposizioni di legge.

#### 13.7. BRESAOLA

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.



Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%.

#### 14. UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs n. 65/1993 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/1992 e s.m.i..

#### 15. ORTAGGI FRESCHI

I vegetali devono possedere le seguenti caratteristiche minime generali:

- devono essere interi;
- devono essere sani e freschi, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- devono essere puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra o altro;
- devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi; nelle quantità massime previste dalla legge;
- non prefioriti o pregermogliati;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
- privi di odori e sapori estranei.

Inoltre il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza, pezzatura.

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie;
- la qualità;
- il calibro;



- la categoria di appartenenza;
- la provenienza della merce;
- il peso netto;
- il peso lordo.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Essi devono essere solidi, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità “extra” l’imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a “tara merce” il peso dell’imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa qualità e varierà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull’imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

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

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
- b) prodotto, varietà e tipo;
- c) qualifica di selezione “extra” o “prima” o “mercantile”, ove prevista;
- d) calibratura con l’indicazione della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti prevista.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l’indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

I prodotti ortofrutticoli biologici devono essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

#### 15.1. CAROTE

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione
- leggere screpolature cicatrizzate;
- leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio;
- mancanza di una minima parte distale della radice.



Tolleranze di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II.

Le carote devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.

#### 15.2. FINOCCHI

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da ripulirsi al consumo, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della cat. II.

#### 15.3. INSALATE

Devono essere:

- di buona qualità;
- ben formate con cespi serrati;
- con colorazione tipica della varietà.

Specie richieste: radicchio variegato rosso, scarola, lattuga, romana, invidia riccia, lollo, ciucca, canasta, brasiliana, indivia romana, lattughino, pasqualina.

#### 15.4. SEDANI DA COSTE

Devono essere:

- di buona qualità;
- forma regolare;
- esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

#### 15.5. POMODORI TONDI E POMODORI PERINI

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;





- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide.

#### 15.6. PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE, CETRIOLI, CARCIOFI

Devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide.

#### 15.7. PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e uno massimo di 270 gr.; il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna della polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al tubero o sciolte nel sacco;
- devono essere esenti da odori e sapori particolari di qualsiasi origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

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

#### 15.8. CIPOLLE

I bulbi devono essere:

- di buona qualità, resistenti e compatti;
- privi di stelo vuoto e resistente;
- privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetale anormale;
- privi di ciuffo radicale.



#### 15.9. AGLIO

Gli agli devono essere:

- interi;
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

#### 15.10. PREZZEMOLO, SALVIA, ROSMARINO, BASILICO

Devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà

Non devono aver subito alterazioni di ogni genere.

#### 15.11. FRUTTA FRESCA

I frutti devono essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria
- privi di odori e sapori anormali
- puliti, cioè privi di impurità e corpi estranei
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dalla legge;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita agli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

Inoltre il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza.

Le forniture devono riportare in bolla:

- la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.



CATEGORIA	CARATTERISTICHE
Categoria extra	<ul style="list-style-type: none"><li>- essere di qualità superiore</li><li>- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà</li><li>- conservare il peduncolo</li><li>- essere privi di difetti;</li><li>- essere imballati in strati ordinati</li></ul>
Categoria I	<ul style="list-style-type: none"><li>- essere di qualità superiore</li><li>- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà</li><li>- il peduncolo può essere leggermente danneggiato</li><li>- la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata</li><li>- il difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità</li></ul>
Categoria II	I frutti di questa categoria possono essere usati solo per macedonie, previa pulizia al consumo e devono possedere le caratteristiche minime.

Rispetto alle caratteristiche generali indicate, sono ammessi difetti di forma, sviluppo e colorazione; difetti di epidermide e leggeri difetti di polpa.

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice.

## 16. LEGUMI SECCHI

### 16.1. FAGIOLI BORLOTTI, LENTICCHIE, FAVE, CECI, PISELLI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea;
- sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

I prodotti devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Per i borlotti secchi, la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm ed il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta o carta.

Per lenticchie, fave, ceci e piselli secchi, il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).



## 17. ACQUA E BEVANDE

### 17.1. ACQUA MINERALE GASSATA E MINERALE NATURALE IN PET E IN VETRO (litri ½)

Le acque minerali devono rispondere ai requisiti di qualità definiti dal D.Lgs. n.31/2001 e s.m.i

### 17.2. VINO ROSSO E BIANCO DOC LT. ¼

Il prodotto viene definito dal D.Lgs. n. 61/2010.

Si rinvia a tutto quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

### 17.3. BIRRA

Il prodotto viene definito dal DPR.n. 272 del 30 giugno 1998.

Si rinvia a tutto quanto previsto dalla vigente normativa in materia.