



# **COMUNE DI PIANORO**

**PIAZZA DEI MARTIRI, 1 - 40065 PIANORO (BOLOGNA)**

**PROVINCIA DI BOLOGNA**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'OBBLIGO/NIDI D'INFANZIA  
DEL COMUNE DI PIANORO - (26 AGOSTO 2013 - 31 LUGLIO  
2019) - CIG 5189400C57**

## **ALLEGATO N° 1**

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI  
E LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA**

## DERRATE ALIMENTARI

### **VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate nelle specifiche tabelle merceologiche. Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non compresi negli elenchi successivamente riportati, valgono le disposizioni di legge.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di capitolato d'appalto e di legge.

### **SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI**

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992, al Decreto legislativo n.68/00 e successivi aggiornamenti, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

per ortofrutta	cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere; deve essere originale e non sostituito con altro contenitore; deve riportare la ragione sociale della ditta produttrice e la sede di produzione, la tara ed il suo scostamento, la categoria e il calibro
per oli	vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio
per cereali	carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti
per pasta	confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene
per fluidi	Vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili)

**Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti.**

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionata
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7
SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	temperatura di trasporto (in °C)	massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionata
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +4	+9
Prodotti lattiero - caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	da 0 a +4	panna o crema di latte pastorizzate: +9 ricotta: +9 yogurt: +14 formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
Burro	da 1 a +6	burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0 a +4	/
Carni	da -1 a +7	+10
Pollame e conigli (carni avicunicole)	da -1 a +4	+8

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore).

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (°C)
Pesce	+4
Carni	+4
Pollame	+4

Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
Salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	non superiori a +10
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli eccetera)	superiori a +60
Cibi deperibili con panne o creme a base di uovo e latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	fra 0 e +4

### **SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO**

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del regolamento CEE 2092/91, successive modifiche ed integrazioni. Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione.

I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche e integrazioni. Per le aziende italiane il controllo dev'essere effettuato da uno degli organismi nazionali allo scopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del decreto legislativo n.220 del 17 marzo 1995.

Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato ad altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali.

Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo.

Oltre alle indicazioni previste dal Decreto legislativo n.109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali
- gli estremi del decreto di riconoscimento come Organismo nazionale di controllo
- il codice dell'operatore controllato
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica"

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 (o di analoga dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica .

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **FRUTTA - ORTAGGIE VERDURA FRESCHI**

#### **CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n.194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

I prodotti oggetto della presente gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro alle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze delle cucine espresse nella presente disciplina.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non e' accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

La frutta dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di medio o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura, per le specie: mele, pere, arance (varietà medie e tardive atte alla conservazione). La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione.
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso netto.
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nei magazzini di deposito nello spazio di 2-3 giorni.
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione.
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente ne' trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, ne' gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione.
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.
- g) Se sottoposta a frigo-conservazione, la frutta dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: agli, cipolle, carote, patate o altro.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste.
- b) essere di recente raccolta.
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale.
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei.

e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza.

f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda della specie e cultivar, privi (secondo gli usi e le disposizioni del mercato di Bologna) di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti.
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati da "agricoltura biologica" se prodotti in conformità al regolamento CEE n. 2092/91, al D.M. 338 del 25.05.92, al D.Lgs. 17/3/1995 n. 220, al Regolamento CEE n. 1804/99 e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati.

## **5 – QUALITA' PRESCRITTA**

Le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli devono corrispondere a quelle tipiche del prodotto come stabilito dalla legge per la prima qualità delle varietà e specie.

In particolare frutta, verdura e ortaggi:

- devono essere freschi di stagione, con esclusione di primizie e/o tardizie;
- devono appartenere alla categoria I<sup>^</sup>;
- essere di recente raccolta e di selezione accurata, esenti da difetti visibili in superficie;
- essere maturi fisiologicamente o solo commercialmente in modo da renderli adatti al consumo e garantire il miglior rendimento alimentare;
- essere asciutti e privi di terrosità;

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate alcuni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari negli articoli seguenti:

### **AGLIO - (Reg. CEE n. 10/65 e n. 918/78)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**aglio fresco**" o "**semisecco**" o "**secco**" se il prodotto non è visibile
3. Varietà o tipo commerciale (es.: "**Aglio bianco piacentino**" o "**Aglio rosa**", ecc.)
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro (se il prodotto è calibrato) indicando i diametri minimi e massimi dei bulbi
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo mm. 45 per la categoria extra
- b. Calibro minimo mm. 30 per le categorie prima e seconda

#### **Omogeneità dei calibri**

- Differenza massima di mm. 20 per categoria extra e per la categoria prima quando il diametro minimo è superiore a mm. 40
- Differenza massima di mm. 15 per categoria prima e categoria seconda quando il diametro minimo è inferiore a mm. 40

### **Presentazione**

1. Sciolti con steli recisi: lunghezza massima degli steli cm. 10 per agli freschi o semifreschi, cm. 3 per gli secchi
2. In mazzi con almeno 6 bulbi per prodotto fresco e semisecco (lunghezza massima degli steli non superiore a 25 cm)
3. In mazzi con almeno 12 bulbi per prodotto secco
4. In trecce di almeno 12 o 24 bulbi per prodotto secco e semisecco
5. In piccole confezioni

Dev'essere intero, ma sono ammesse leggere lacerazioni sulla parte esterna.  
Non dev'essere stato trattato con radiazioni ionizzanti.

### **ASPARAGI (Reg. CEE n. 454/92)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**asparagi**" seguito da: "*bianchi*", "*verdi*", "*violetti*" o "*violetti/verdi*", se il prodotto non è visibile dall'esterno
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: extra; o prima; o seconda; o terza
5. Calibro: per prodotto soggetto a regole di omogeneità (cat. extra e prima)
6. Numero dei mazzi
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

##### **A. calibrazione secondo la lunghezza**

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a **17** cm per gli asparagi lunghi
- compresa tra **12** e **17** cm per gli asparagi corti
- compresa tra **12** e **22** cm per gli asparagi della categoria II, disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi
- inferiore a **12** cm per le punte di asparagi

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di **22** cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di **27** cm.

##### **B. calibrazione secondo il diametro**

Il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza.

Il diametro minimo e il calibro sono fissati nel modo seguente:

Il calibro minimo è di **53 mm** per tutte le categorie.

### **Presentazione**

1. In mazzi di lunghezza, diametro e peso uniforme
2. A strati uniformi nell'imballaggio

### **CAROTE (Reg. CEE n. 920/89)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**carote**" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per la categoria Extra
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Calibro minimo e massimo per prodotto calibrato di categoria extra e prima; per la cat. II è obbligatorio il rispetto del calibro minimo (il calibro può essere espresso per diametro o per peso delle radici)
7. Numero di mazzi per le carote presentate in mazzo
8. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento



### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo o il peso della radice (senza foglie).

a. Carote novelle e varietà a radice piccola:

- Il calibro minimo è fissato a 10 mm di diametro o 8 gr. di peso
- Il calibro massimo è fissato a 40 mm di diametro o 150 gr. di peso

b. Carote della raccolta principale e varietà a radice grande:

- Il calibro minimo è fissato a 20 mm di diametro o 50 gr. di peso. Per radici classificate nella categoria Extra, il calibro massimo è fissato a 45 mm di diametro o 200 gr. di peso e la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 20 mm o 150 gr.

- Per le radici classificate nella categoria I, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 gr.

- Per le radici classificate nella categoria II, esse devono rispondere solo alle disposizioni concernenti il calibro minimo.

### **Presentazione**

1. In mazzi uniformi disposti a strati ordinati

2. Senza foglia in piccoli imballaggi, a strati uniformi nell'imballaggio, ed è consentita la lavorazione alla rinfusa per cat. II

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate.

Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza tagliare le radici. Sono ammesse una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe, una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto, che deve tuttavia essere prive di odori e sapori anomali.

**Provenienti da agricoltura biologica e convenzionali.**

### **CAVOLFIORI (Reg. CEE n. 23/62)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**cavolfiore**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
5. Calibro o numero di infiorescenze
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

a. E' obbligatoria per tutte le categorie

b. Calibro minimo cm. 11 per tutte le categorie.

#### **Omogeneità dei calibri**

E' consentita una differenza massima di diametro di cm. 4 per tutte le categorie

#### **Presentazione**

1. Con foglie (sane e verdi)

2. Coronati con foglie tagliate al massimo 3 cm sopra la superficie dell'infiorescenza

3. Defogliati: sono ammesse al massimo 5 foglioline tenere aderenti all'infiorescenza

#### **Prescrizione**

Nella scelta delle varietà, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.



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

### **CAVOLI CAPPUCCI e VERZOTTI (Reg. CEE n. 1591/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine relativo al tipo di cavolo se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda
5. Peso o numero dei pezzi.
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

a. E' determinata dal peso netto unitario che non può essere inferiore a 350 gr.

#### **Omogeneità dei calibri**

Quando il peso della "palla" più pesante è uguale o inferiore a 2 Kg., la differenza tra la "palla" più pesante e la "palla" più leggera può raggiungere 1 Kg. Negli altri casi il peso della "palla" più pesante non deve superare il doppio di quella più leggera.

#### **Presentazione**

Il prodotto deve essere confezionato in modo da garantirne una adeguata protezione.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio o della partita deve essere rappresentativa dell'insieme.

### **CETRIOLI (Reg. CEE n. 1677/88)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "cetrioli" se il prodotto non è visibile
3. Varietà o tipo commerciale: va indicata se il prodotto è ottenuto in coltura protetta
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Se del caso per le categorie seconda e terza l'indicazione: "Cetrioli ricurvi" (altezza massima dell'arco mm 20 per 10 cm di lunghezza)
7. Calibro per prodotto calibrato di categoria extra e prima
8. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La calibrazione è determinata dal peso unitario.

a. Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in **180** grammi

Il peso minimo dei cetrioli coltivati in coltura protetta è stabilito in **250** grammi

b. I cetrioli coltivati in coltura protetta per le categorie Extra e I devono inoltre possedere:

- una lunghezza minima di **30 cm** per quelli di peso pari a **500** grammi almeno
- una lunghezza minima di **25 cm** per quelli con peso compreso tra **250** e **500** grammi

c. La calibrazione è obbligatoria per i cetrioli delle categorie Extra e I

La differenza di peso tra il cetriolo più pesante e il cetriolo più leggero facenti parte di uno stesso imballaggio non può eccedere:

- 100 gr. se il pezzo più leggero ha un peso compreso tra 180 e 400 grammi
- 150 gr se il pezzo più leggero pesa 400 gr. almeno

d. Le disposizioni riguardanti la calibrazione non s'applicano ai cetrioli a frutto corto.

#### **Presentazione**

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

### **CIPOLLE (Reg. CEE n. 2213/83)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**cipolle**" se il prodotto non è visibile.
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Calibro espresso dei diametri minimi e massimi dei bulbi
6. Peso netto
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo.

La differenza di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi; tuttavia, per le cipolle di diametro compreso tra 15 mm inclusi e 25 mm esclusi, la differenza può essere di 10 mm;
- 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi;
- 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm inclusi e 70 mm esclusi;
- 30 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 mm

Il diametro minimo è fissato a 10 mm

Le cipolle della categoria III possono presentare un divario massimo di 30 mm in uno stesso imballaggio.

### **Presentazione**

1. In strati ordinati nell'imballaggio
2. Alla rinfusa nell'imballaggio
3. In trecce (non meno di 16 bulbi a stelo secco)

### **Prescrizioni**

Sono preferite le varietà a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata di Parma, la rossa di Tropea.

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

**Provenienti da agricoltura biologica e convenzionali.**

## **FINOCCHI**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "FINOCCHI" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

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

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

## **INDIVIE RICCE e SCAROLE (Reg. CEE n. 79/88)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**indivia riccia**" o "**scarola**" se il prodotto non è visibile
3. Se del caso, l'indicazione: "**ottenuta in coltura protetta**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: prima; o seconda; o terza
6. Calibro: peso minimo del cespo o numero di cespi per collo
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

- Peso minimo: per cat. I e II 200 gr. per coltura di pieno campo; 150 gr. in coltura protetta. Per cat. III il peso minimo non può essere inferiore a 100 gr.
- Differenza di peso non superiore a 150 gr. per il prodotto di pieno campo; 100 gr. per quello ottenuto in coltura protetta

### **Presentazione**

Il prodotto deve essere omogeneo e la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. Gli strati non possono superare il numero di tre.

## **LATTUGHE CAPPUCCE e ROMANE (Reg. CEE n. 79/88)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**lattuga cappuccia**", "**lattuga romana**", "**lattuga iceberg**" se il contenuto non è visibile dall'esterno
3. Se del caso, l'indicazione: "*ottenute in coltura protetta*"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: prima; o seconda; o terza
6. Calibro: peso minimo del cespo o numero di cespi per collo
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La pezzatura è determinata dal peso unitario

### **Peso minimo**

Il peso minimo è il seguente:

### **Categoria I e II**

Lattughe (cappuccia e romana) 150g pieno campo, 100g coltura protetta

Lattughe di tipo Iceberg 300g pieno campo, 200g coltura protetta

### **Categoria III**

Le lattughe di pieno campo o ottenute in coltura protetta devono avere un peso unitario di almeno 80 g.

**Per tutte le categorie** summenzionate, la differenza di peso tra il cespo più leggero e quello più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 40 g per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo
- 100 g per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo
- 150 g per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo
- 300 g per le lattughe di peso superiore a 450 g al cespo

### **Presentazione**

Il prodotto deve essere omogeneo e la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme.

Gli strati non possono superare il numero di tre. Le lattughe romane possono essere disposte orizzontalmente.

La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.

## **MELANZANE (Reg. CEE n. 1292/81)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**melanzane**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Calibro: obbligatorio per Cat. I e II espresso in diametro o in peso
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

La calibrazione è determinata:

- o dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto
- o dal loro peso

a. Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di **40** mm per le melanzane lunghe e di **70** mm per quelle globose

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- **20** mm per le melanzane lunghe
- **25** mm per le melanzane globose.

b. Nel caso di calibrazione per peso, il peso minimo è di **100 g**

- **da 100 g a 300 g** con una differenza massima di **75 g** tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio

- **da 300 g a 500 g** con una differenza massima di **100 g** tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio

- **oltre 500 g** con una differenza massima di **250 g** tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I

Inoltre le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di **80** mm fuori peduncolo

### **Presentazione**

Il prodotto contenuto nello stesso imballaggio deve essere uniforme e quello degli strati superiori deve essere rappresentativo dell'insieme.

### **Prescrizioni**

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, senza sviluppo eccessivo di semi e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole.

Sono ammesse lievi lesioni solo se cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, purchè tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

## **PATATE**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "PATATA" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

Saranno fornite patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45, con le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione, nazionale o estera.

Le patate devono essere classificate di buona qualità, con tuberi sani, interi, privi di germogli o di segni di germogliazione incipiente, di alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, virosi, di lesioni provocate da insetti o da altri animali, di lesioni non cicatrizzate né di altri difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza. Non devono avere tracce visibili

d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo, e devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica.

Le patate devono essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

I tuberi dovranno essere di consistenza compatta, di aspetto normali, asciutti in superficie, privi di rilevanti incrostazioni terrose (anche se possono presentare dei lievi residui di terra all'arrivo), esenti da sapori anomali.

Sono esclusi i tuberi rinati, con difetti interni, gelati ed i corpi estranei..Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde e di germogliazione incipiente.

Non devono essere trattate con sostanze antigermogliative né con radiazioni.

**Prescrizioni: provenienti da agricoltura biologica e e convenzionale**

### **PEPERONI DOLCI (Reg. CEE n. 79/88 e n. 1967/90)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**peperoni dolci**" seguito da: "**lunghi**", "**quadrati senza punta**", "**quadrati appuntiti**", "**appiattiti**" o nome della varietà se il prodotto non è visibile
3. Per i "**peperoncini**" è obbligatoria la relativa indicazione
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: prima; o seconda
6. Calibro espresso col diametro minimo e massimo per la categoria I, o l'indicazione "**non calibrati**"
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci.

Per "*larghezza*" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale.

Per i prodotti calibrati, la differenza di diametro tra il peperone dolce più grande e il peperone dolce più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti): **30** mm
- peperoni dolci quadrati senza punta: **50** mm
- peperoni dolci quadrati appuntiti ("*trottola*"): **40** mm
- peperoni dolci di forma appiattita ("*topepo*"): **55** mm

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II purchè siano rispettati i calibri minimi

Le disposizioni della presente scheda non si applicano ai peperoni dolci a bacche mediamente lunghe e sottili (tipo peperoncini), derivati da particolari razze del *Capsicum annuum L. var. longum*. Questi devono avere una lunghezza superiore a **5** cm.

#### **Presentazione**

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. E' autorizzata la mescolanza di peperoni di vari colori purchè dello stesso calibro, categorie e numero. Per i piccoli imballaggi, di peso inferiore a 1 Kg., non è richiesta l'omogeneità del colore, della categoria e del calibro.

#### **Prescrizioni**

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

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

## **POMODORI (Reg. CEE n. 778/83)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**pomodori**" e tipo commerciale se il contenuto non è visibile dall'esterno; tali indicazioni sono sempre obbligatorie per il tipo "*ciliegia*" nonchè per quelli di Cat. III
3. Indicare se il prodotto è ottenuto in coltura protetta
4. Origine del prodotto (regione o provincia; o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Calibro (se il prodotto è calibrato) espresso dai diametri minimo e massimo o indicazione "non calibrati"
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori "*ciliegia*".

#### A. calibro minimo

Il diametro minimo dei pomodori classificati nelle categorie "Extra", I e II è fissato a :

- **35 mm** per i pomodori "*tondi*" e "*costoluti*"
- **30 mm** per i pomodori "*oblunghi*"

Il calibro minimo dei pomodori classificati nella categoria III è fissato a:

- **20 mm** per i pomodori "*oblunghi*", nonchè per i pomodori prodotti in coltura protetta (serra o coperture in plastica) indipendentemente dal loro tipo commerciale
- **35 mm** per gli altri pomodori

#### B. scale di calibrazione

La scala di calibrazione è fissata come segue:

- da 30 mm inclusi a 35 mm esclusi
- da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi
- da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi
- da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi
- da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi
- da 67 mm inclusi a 82 mm esclusi
- da 82 mm inclusi a 102 mm esclusi
- 102 mm e più

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "*Extra*" e I

### **Presentazione**

I pomodori di cat. "Extra" e I devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione, inoltre per i pomodori oblunghi la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

E' vietata l'apposizione di timbrature o etichette sui pomodori.

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

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

## **PORRI (Reg. CEE n. 1076/89)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**porri**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Numero di mazzi nel caso di presentazione con questo sistema
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento.

### **Calibrazione e Omogeneità dei calibri**

- a. Il calibro è determinato dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto
- b. Il diametro minimo è fissato in 10 mm
- c. Per la categoria prima, il diametro massimo dei porri all'interno dello stesso mazzo o imballaggio, non può superare il doppio del diametro minimo

#### **Presentazione**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo

Possono essere presentati:

- in strati regolari nell'imballaggio
- legati in mazzi anche non imballati

#### **Prescrizioni**

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

Devono essere turgidi, non pre-fioriti né pre-germogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.

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

### **SEDANI DA COSTE (Reg. CEE n. 1591/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**sedani da coste**", con la menzione "*bianchi*" o l'indicazione del colore quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda
6. Calibro (obbligatorio nella cat. I) espresso con i termini: "*grossi*", "*medi*", "*piccoli*"
7. Numero di pezzi o numero di mazzi
8. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

La calibrazione è determinata in base al peso. Il peso minimo è fissato in **150 g**.

Classe di peso e differenza massima

Piccoli da 150 a 500 g - 100 g differenza massima

Medi da 500 a 800 g - 150 g differenza massima

Grossi oltre 800 g - 200 g differenza massima

La calibrazione è obbligatoria per la Cat. I

#### **Presentazione**

- In mazzi con stesso numero di pezzi.
- Sciolti con strati uniformi.

### **ZUCCHE**

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

Non devono essere presenti insetti né larve.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica ed uniforme.

Essendo le zucche utilizzate per preparazioni culinarie, non è rilevante l'omogeneità della pezzatura all'interno di una stessa partita.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- zucche di grandi dimensioni: sfuse
- zucche di piccole dimensioni: in cassetta

### **ZUCCHINE (Reg. CEE n. 1292/81)**



### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**zucchine**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: prima; o seconda; o terza
5. Calibro: obbligatorio per Cat. I e II espresso dalle dimensioni minime e massime della lunghezza o peso minimo e massimo
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione e Omogeneità dei Calibri**

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- o dalla loro lunghezza
  - o dal loro peso
- a. Nel caso di calibrazione per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala:
- da 7 a 14 cm incluso
  - da 14 (escluso) a 21 cm incluso
  - da 21 (escluso) a 30 cm
- b. Nel caso di calibrazione per peso, la seguente scala dovrà essere rispettata:
- da 50 g a 100 g incluso
  - da 100 g (escluso) a 225 g (incluso)
  - da 225 g (escluso) a 450 g

L'osservanza delle scale di calibrazione non è obbligatoria per la categoria III.

### **Presentazione**

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

### **Prescrizioni**

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale.

I frutti devono presentarsi sani e interi, con polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm né superiore a 30 cm.

**PREZZEMOLO:** rispetto requisiti generali per le verdure

**SALVIA:** rispetto requisiti generali per le verdure

**BASILICO:** rispetto requisiti generali per le verdure

**ROSMARINO:** rispetto requisiti generali per le verdure.

### **ALBICOCHE (Reg. CEE n. 1108/91)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**albicocche**" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "**extra**" e "**prima**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro: per prodotto calibrato di categoria extra o prima
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

- a. E' obbligatoria per le categorie extra e prima
- b. Calibro minimo mm. 35 x categoria extra
- c. Calibro minimo mm. 30 per categoria prima e seconda

#### **Omogeneità dei calibri**

- . Differenza massima di mm. 5 per categoria extra
- . Differenza massima di mm. 10 per categoria I e II
- . Non obbligatoria l'omogeneità per la categoria seconda non calibrata alla rinfusa

#### **Presentazione.**

1. in piccoli imballaggi (cestini, ecc.)
2. in uno o più strati separati fra loro
3. alla rinfusa ad eccezione della categoria extra.

#### **Prescrizioni: provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**

### **CILIEGIE (Reg. CEE n. 899/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**CILIEGIE**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
5. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 20 (tollerato il 10% di calibro non inferiore a 17 mm)
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 17 (tollerato il 10% di calibro non inferiore a 15 mm)
- c. Calibro minimo categoria III mm 15 (tollerato il 15% di calibro inferiore a 15 mm)

#### **Omogeneità dei calibri**

. Non è prevista l'omogeneità dei calibri in tutte le categorie; in ogni caso i frutti devono essere sostanzialmente omogenei

#### **Presentazione**

La parte visibile del contenuto di ogni imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

### **FRAGOLE (Reg. CEE n. 899/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**FRAGOLE**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (Italia per export; o regione o provincia; o località per il mercato interno)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
5. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 25 (tollerato il 10% con calibro inferiore)
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 22 (tollerato il 10% con calibro inferiore)
- c. Calibro minimo categoria III mm 15 (tollerato il 10% con calibro inferiore)

#### **Omogeneità dei calibri**

Non è prevista l'omogeneità dei calibri in tutte le categorie; in ogni caso i frutti devono essere sostanzialmente omogenei

#### **Presentazione**

Ogni imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità. Sono bene apprezzati i cestini in materiale plastico trasparente, chiusi con velo celofanato, forato o microforato.

La parte visibile del contenuto di ogni imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

## **MELE (Reg. CEE n. 920/89 e 487/90)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "MELE" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "extra" e "prima"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
- 6a. Calibro minimo e massimo, oppure, per frutti a strati ordinati, il numero dei pezzi
- 6b. Calibro seguito da + o - per frutti non soggetti all'omogeneità (rinfusa per la Cat.II e Cat III )
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 70
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 65
- c. Calibro minimo categoria III mm 50

### **Omogeneità dei calibri**

Per strati ordinati e per categoria extra, I e II, la differenza massima non deve superare i 5 mm.

Per lavorazione alla rinfusa e per cat. I la differenza non deve superare i 10 mm

Per lavorazione alla rinfusa e per cat II e III non è prevista alcuna omogeneità

### **Presentazione**

Nelle confezioni a strati o alla rinfusa, i frutti collocati superiormente devono essere rappresentativi dell'intera partita. Le mele di categoria extra devono essere imballate a strati ordinati.

### **Prescrizioni**

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere inferiore a gr.180.

### **Prescrizioni: provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**

## **PERE (Reg. CEE n. 920/89)**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "PERE" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "extra" e "prima"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località).
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
- 6a. Calibro minimo e massimo, oppure, per frutti a strati ordinati, il numero dei pezzi
- 6b. Calibro seguito da + o - per frutti non soggetti all'omogeneità (rinfusa per la Cat. II e Cat. III )
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo categoria extra mm. 60
- b. Calibro minimo categoria I e II mm. 55
- c. Calibro minimo categoria III mm 45

### **Omogeneità dei calibri**

Per strati ordinati e per categoria extra, I e II, la differenza massima non deve superare i 5 mm.

Per lavorazione alla rinfusa e per cat. I, la differenza non deve superare i 10 mm

Per lavorazione alla rinfusa e per cat II e III, non è prevista alcuna omogeneità

### **Presentazione**

Nelle confezioni a strati o alla rinfusa, i frutti collocati superiormente devono essere rappresentativi dell'intera partita. Le pere di categoria extra devono essere imballate a strati ordinati

### **Prescrizioni: provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere inferiore a gr.150.

### **PESCHE e NETTARINE (Reg. CEE n. 3596/90 e n. 1169/93)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "PESCHE" o "NETTARINE" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per le categorie "extra" e "prima"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
6. Categorie: o extra; o prima; o seconda
7. Calibro espresso dai valori minimi e massimi del diametro o della circonferenza o dal codice di identificazione, o dal numero dei frutti per tutte le categorie
8. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

<u>diámetro</u>	<u>identificazione del calibro</u>	<u>circonferenza</u>
90 mm e più	AAAA	28 cm e più
da 80 mm inclusi a 90 mm esclusi	AAA	da 25 cm inclusi a 28 cm esclusi
da 73 mm inclusi a 80 mm esclusi	AA	da 23 cm inclusi a 25 cm esclusi
da 67 mm inclusi a 73 mm esclusi	A	da 21 cm inclusi a 23 cm esclusi
da 61 mm inclusi a 67 mm esclusi	B	da 19 cm inclusi a 21 cm esclusi
da 56 mm inclusi a 61 mm esclusi	C	da 17,5 cm inclusi a 19 cm esclusi
da 51 mm inclusi a 56 mm esclusi	D	da 16 cm inclusi a 17,5 cm esclusi

Il calibro minimo ammesso per la categoria "EXTRA" è di 56 mm (diámetro) e 17,5 cm (circonferenza)

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie

Il calibro D è ammesso dall'inizio della commercializzazione fino al 30 giugno

#### **Omogeneità dei calibri**

Obbligatoria per tutte le categorie (tollerato il 10%, in numero o peso, di calibro immediatamente inferiore

#### **Presentazione**

- In piccoli imballaggi (cestini, ecc.)
- In unico strato per categoria extra
- In uno o fino a quattro strati per cat. I e II su vassoi alveolari rigidi in modo che il peso non gravi sui frutti dello strato inferiore

#### **Prescrizioni: provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**

### **SUSINE o PRUGNE (Reg. CEE n. 1591/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "SUSINE" se il prodotto non è visibile
3. Nome della varietà per tutte le categorie
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda
6. Calibro (in caso di calibrazione) diámetro minimo e massimo
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

- a. E' obbligatoria per la categoria extra
- b. Calibro minimo per cat. extra e I mm. 35 (varietà a frutto grosso) e mm 28 per le altre varietà.
- c. Calibro minimo per categoria II mm 30 (varietà a frutto grosso) e mm 25 per le altre varietà

### **Omogeneità dei calibri**

Differenza massima di mm. 10 per categoria extra

### **Presentazione**

1. in piccoli imballaggi (cestini, ecc.)
2. in uno o più strati separati (obbligatorio per la categoria extra)
3. consentito, alla rinfusa, per categoria I e II

**Prescrizioni: provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**

### **UVA DA TAVOLA (Reg. CEE n. 1730/87)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**uva da tavola**" se il prodotto non è visibile
3. Denominazione della varietà
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

<u>categoria</u>	<u>serra</u>	<u>acino grosso</u>	<u>acino piccolo</u>
"extra"	300 g	200 g	150 g
I	250 g	150 g	100 g
II	150 g	100 g	75 g
III	75 g	75 g	75 g

Il peso minimo per grappolo è stabilito come segue per l'uva coltivata in serra e per l'uva di pieno campo a grossi e piccoli acini:

#### **Omogeneità dei calibri**

Categoria "Extra" I e II: Il 10% in peso di grappoli non rispondenti alla calibrazione stabilita per la categoria in oggetto, bensì a quella prevista per la categoria immediatamente inferiore.

Categoria III: Il 15% in peso di grappoli di peso inferiore a 75 g.

#### **Presentazione**

L'uva da tavola deve essere confezionata in modo che sia garantita una protezione del prodotto.

Nella categoria "Extra" i grappoli devono essere presentati in un solo strato.

### **KIWI (Reg. CEE n. 410/90 e 305/92)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**KIWI**" o "**ACTINIDIA**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
- 5a. Calibro espresso dal peso minimo e massimo nel caso di presentazione con prodotto non selezionato
- 5b. Calibro espresso come numero di frutti nel caso di presentazione selezionata
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Calibrazione**

- a. Calibro minimo categoria extra g. 90
- b. Calibro minimo categoria I g. 70
- c. Calibro minimo categoria II g. 65

#### **Omogeneità dei calibri**

- Differenza massima di 15 g. per frutti di peso inferiore a 85 g
- Differenza massima di 20 g per frutti di peso da 85 a 120 g
- Differenza massima di 30 g per frutti di peso superiore a 120 g

- Tolleranza del 10%, in numero o peso, di frutti con calibri non inferiori a 85 g (per la cat. extra), a 67 g (per la cat. I), a 62 g (per la cat. II)

### **Presentazione**

Per la categoria extra i frutti debbono essere presentati su un solo strato e separati gli uni dagli altri

**N.B.:** Alla raccolta il grado rifrattometrico non può essere inferiore a 6,5 gradi Brix. E' opportuno che il prodotto immesso in commercio abbia un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.

### **ARANCE (Reg. CEE n. 920/89)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**arance**" se il prodotto non è visibile
3. Denominazione della varietà (sempre)
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
5. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti
6. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi
7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento.

#### **Contenuto minimo in succo**

- a. per varietà tipo thomson e tarocco: **30%**
- b. per varietà tipo washington navel: **33%**
- c. altre varietà: **35%**

#### **Calibrazione**

Scala dei

Diametri N°Riferimento in mm	N°Riferimento CALIBRO	Scala dei diametri in mm	N°Riferimento CALIBRO	Scala dei diametri in mm
<b>CALIBRO</b>				

100 e più	0	73 - 84	5	60 - 68	10
87 - 100	1	70 - 80	6	58 - 66	11
84 - 96	2	67 - 76	7	56 - 63	12
81 - 92	3	64 - 73	8	53 - 60	13
77 - 88	4	62 - 70	9		

#### **Omogeneità dei calibri**

- a. Per tutti i frutti presentati in strati ordinati la differenza fra il più piccolo e il più grosso non deve superare :
  - 11 mm per cal. da 0 a 2
  - 9 mm per cal. da 3 a 6
  - 7 mm per cal. da 7 a 13
- b. Per frutti non presentati in strati si fa riferimento alla scala di calibrazione

#### **Presentazione**

1. In strati ordinati per la cat. extra
2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg.** per la vendita diretta al consumatore

#### **Prescrizioni**

Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione italiane. Contenuto minimo di succo fra il 30% ed il 35%.

#### **Provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**

### **BANANE**

### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**BANANE**" se il prodotto non è visibile
3. Origine del prodotto (regione o provincia o località)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda
5. Calibro
6. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

### **Calibrazione**

Le banane equo solidali da agricoltura biologica fornite, devono avere un peso medio compreso tra 145 - 175 gr.; e calibro tra 40 - 50 mm.

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti ne' attacchi da crittograme o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

### **Presentazione**

L'imballaggio di consegna deve essere di materiale riciclabile e più precisamente: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere; deve essere originale e non sostituito con altro contenitore; deve riportare la ragione sociale della ditta produttrice e la sede di produzione, la tara ed il suo scostamento, la categoria e il calibro.

### **Prescrizioni**

**Provenire da coltivazioni biologiche , del commercio equo-solidale e convenzionali.**

### **LIMONI (Reg. CEE n. 920/89)**

#### **Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**limone**" se il prodotto non è visibile
3. Eventualmente le menzioni: "**verdelli**" e "**primofiore**"
4. Origine del prodotto (regione o provincia o località).
5. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza
6. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti
7. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi
8. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

#### **Contenuto minimo in succo**

- a. limoni verdelli e primofiore: **20%**
- b. altri limoni: **25%**

#### **Calibrazione**

Scale dei diametri in mm	N° di riferimento Calibro	Scale dei diametri in mm	N° di riferimento Calibro
83 e più	0	53 - 62	5
72 - 83	1	48 - 57	6
68 - 78	2	45 - 52	7
63 - 72	3	42 - 49	8
58 - 67	4		

Il calibro minimo è di **45 mm** per cat. extra, I e II

Il calibro minimo è di **42 mm** per cat. III

#### **Omogeneità dei calibri**

La differenza massima, nello stesso imballaggio, non deve superare i **7 mm**.

#### **Presentazione**

1. In strati ordinati per la cat. extra



2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg.** per la vendita diretta al consumatore

**Prescrizioni: provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**

**CLEMENTINE, MANDARINI, SATSUMA MONREAL, TANGERINI, WILKING e loro ibridi**

**(Reg. CEE n. 920/89)**

**Disposizioni relative alle etichette**

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore

2a Termine "**clementine senza semi**" o "**clementine**" (da 1 a 10 semi) o "**clementine monreal**" o "**clementine con semi**" (più di 10 semi) (**obbligatorio**)

2b Termine: "**mandarini**", "**tangerini**", "**satsuma**" ed il nome di altri piccoli agrumi (**obbligatorio**)

3. Origine del prodotto (regione o provincia o località).

4. Categorie: o extra; o prima; o seconda; o terza

5. Calibro espresso, conformemente alle scale di calibrazione e qualunque sia la presentazione, dal numero di riferimento della scala e, in caso di presentazione a strati ordinati, dal numero dei frutti

6. Se del caso, indicazione dell'impiego di agenti conservanti o additivi

7. Numero registro Operatori e numero Centro di confezionamento

**Contenuto minimo in succo**

Per tutti i tipi contenuto minimo: **33%**

**Calibrazione**

Scala dei diametri Riferimento	N° Riferimento calibro	Scala dei diametri in mm	N° calibro
63 e più	1	43 - 52	6
58 - 69	2	41 - 48	7
54 - 64	3	39 - 46	8
50 - 60	4	37 - 44	9
46 - 56	5	35 - 42	10

Per diametri superiori a 63 mm la classificazione è la seguente:

1x = 63 - 74; 1xx = 67 - 78; 1xxx = 78 e più

**Omogeneità dei calibri**

Per i calibri compresi fra **1** e **4** la differenza massima consentita è di **9 mm**

Per i calibri compresi fra **5** e **6** la differenza massima consentita è di **8 mm**

Per i calibri compresi fra **7** e **10** la differenza massima consentita è di **7 mm**

**Presentazione**

1. In strati ordinati per la cat. extra

2. In piccoli imballaggi del peso massimo di **5 Kg.** per la vendita diretta al consumatore

**MELONI**

I meloni devono essere:

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sodi e sufficientemente maturi nel colore e sapore;
- privi di fessurazioni;
- di aspetto fresco;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- praticamente esenti da parassiti o danni da essi provocati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Su ciascun imballo sono da riportare le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto, varietà,
2. categoria,
3. calibro, peso, diametro o numero di pezzi per collo.
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
6. peso netto dell'imballo,
7. lotto di produzione TMC (ove necessario)

## **COCOMERI**

I cocomeri devono essere

- interi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sodi e sufficientemente maturi nel colore e nel sapore;
- privi di fessurazioni;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- praticamente esenti da parassiti o danni da essi provocati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Su ciascun imballo sono da riportare le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. calibro (peso minimo e massimo),
4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale,
5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
6. peso netto o numero di pezzi,
7. dicitura "senza semi" ove opportuno,
8. lotto di produzione TMC (ove necessario).

## **CACHI**

I frutti devono essere:

- interi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti (privi di sostanze estranee visibili) e asciutti
- privi di odore e/o sapore estranei
- esenti da parassiti o danni da essi provocati
- privi di danni causati da una mal lavorazione
- del loro colore tipico (esenti da qualsiasi traccia di verde), con peduncolo tagliato a livello della rosetta
- privi di fessurazioni e screpolature, di escoriazioni dell'epicarpo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),
2. categoria,
3. origine del prodotto, inteso come zona di produzione, regione geografica o nazione di provenienza,

4. peso netto dell'imballo e scostamento,
5. lotto di produzione

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

Tali alimenti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE ai fini igienico-sanitari, se tenuti per Legge.

Il latte ed i prodotti a base di latte dovranno essere conformi al DPR 14/1/1997 n. 54 ed esenti da organismi geneticamente modificati.

### **BURRO**

Il burro da somministrare, nella pezzatura di Kg. 1, deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga". Il burro deve essere di prima qualità, commercialmente perfetto ottenuto da latte di mucca sana e ben nutrita; di fresca lavorazione; compatto; di odore e sapore gradevole; di colore giallognolo naturale; uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; non sottoposto ad annacquamento ed a rigenerazione; privo quindi di difetti che ne alterano il sapore, l'odore e l'aspetto.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi alla L. n. 142/92: il burro deve avere un tenore minimo di grassi lattieri dell'80%, ma inferiore al 90%, tenore massimo di acqua del 16% ed estratto secco non grasso del 2%.

Il punto di fusione deve essere a 28-33°C, con formazione di un liquido giallo, oleoso, che galleggia su un liquido acquoso.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, costituite da materiale conforme ai requisiti previsti dal DM 21/3/73 e s.m., in cui sia indicato il termine di scadenza al consumo, la data di produzione, il bollo sanitario e le indicazioni previste dal DL n. 109/92.

I mezzi di trasporto devono possedere i requisiti igienici previsti dagli art. 47 e 48 DPR 327/80 e le temperature durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C ai sensi dell'art. 52 della medesima norma.

I limiti microbiologici previsti sono i seguenti:

Ricerche	n	c	m	M
Coliformi	5	2	0	10
Salmonella spp	5	0	Assenza in 25 g.	
Stafilococco Aureo	<10 <sup>2</sup> /g.			
Muffe	<10 <sup>2</sup> /g.			
Listeria Monocytogenes	assenza in 1 g.			

### **PANNA DA CUCINA U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE**

La panna deve:

- corrispondere per caratteristiche alle norme di legge;
- essere costituita da sostanze grasse concentrate, separate per centrifugazione e provenienti esclusivamente da latte vaccino fresco e sano, sottoposte ad un processo sterilizzante per ottenere panna a lunga conservazione;
- avere un aspetto omogeneo, senza separazione delle fasi acquosa e grassa e risultare priva di grumi;
- avere colore bianco giallognolo, odore e sapore gradevoli e caratteristici;
- non avere gusto di amaro, rancido o fermentato;
- essere esente da ogni alterazione e da corpi estranei di qualunque natura;
- essere in confezioni originali da ml 500, ermeticamente chiuse, opache ed impermeabili e che riportino in etichetta, oltre quanto previsto dal D.L. 109/92, il tenore in materia grassa, il trattamento subito, le modalità di commercializzazione ed il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro".

Indici di contaminazione microbica inferiori a 10.000 colonie/g. indicano uno stato igienico soddisfacente; da 10.000 a 100.000 dubbio; oltre 100.000 non soddisfacente.

### **LATTE (-UHT-parzialmente scremato)**

Oggetto della fornitura è il latte ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione, appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi, brucellosi, che non presentino sintomi di malattie trasmissibili all'uomo.

Dovrà essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, intero con percentuale di grasso maggiore o uguale a 3,2%, ad alta qualità con percentuale di grasso maggiore o uguale 3,5%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione.

L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille; non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Le stesse caratteristiche dovrà averle il latte intero a lunga conservazione con variazione della percentuale di grasso e cioè superiore al 3% mentre l'acidità dovrà essere non superiore all'1,8 per mille.

Il latte deve essere consegnato in bottiglie di plastica non suscettibili di manomissione rispondenti ai requisiti previsti dal DM 21/3/73 e ss.mm.

Su ogni contenitore o confezione dovranno essere riportate le diciture previste dal D.Lgs. 109/92 e dal DPR 54/97.

Il trasporto del latte deve avvenire con automezzi a temperatura controllata; per percorsi superiori ai 75 Km, sono richiesti mezzi isotermici ed è tollerata rispetto al valore prescritto un aumento massimo di temperatura di 2°C; durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti ai fini della consegna numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate, è tollerato il valore massimo di temperatura di + 9°C.

I veicoli ed i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La presenza di antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci deve rientrare nei limiti previsti dal Reg. CEE 2377/90:

- tetracicline: 0,1 ppm (cumulativo per tutti i composti del gruppo);
- sulfamidici: 0,1 ppm (cumulativo per tutti i composti del gruppo);
- benzilpenicillina, ampicillina, amoxicillina: 0,0004 ppm;
- ossacilina, diclossacilina: 0,003 ppm;
- trimetropin: 0,05 ppm;
- dapsona: 0,025 ppm;
- spiramicina: 0,15 ppm;
- tutti gli altri antibiotici e chemioterapici: 0 analitico.

Il latte sarà sottoposto ad esami batteriologici per riscontare la carica batterica quantitativa e qualitativa.

Quando le analisi di qualsiasi natura dimostrino la non genuinità del prodotto, la sua incommestibilità o la presenza di sostanze improprie, tutte le spese laboratoristiche saranno addebitate alla ditta fornitrice, riservandosi l'Ente azioni e provvedimenti di carattere penale.

I valori microbiologici previsti dalla Ordinanza Ministeriale dell'11/10/1978 dovranno essere integrati dai parametri previsti dalla L. n. 169 del 3/5/1989 e dal DPR 14/1/97 n. 54..

### **CONFEZIONI:**

- Il latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato dovrà essere in formato lt. 1 e 0,500,.
- Il latte ad ALTA DIGERIBILITA' parzialmente scremato dovrà essere in formato lt. 0,500.

## **FORMAGGI**

### *CARATTERISTICHE GENERALI*

In relazione alla richiesta dei contributi CEE è necessario specificare nelle fatture la percentuale minima di sostanza grassa presente nel prodotto e la categoria a cui i formaggi appartengono. Tale categoria è determinata dai valori medi di contenuto di grasso nella sostanza secca.

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del DPR n 54 del 14/01/97, "Regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte", e riportare il bollo sanitario di riconoscimento CEE.

Per i prodotti confezionati le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/92 "Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e quanto previsto dal DPR 54/97.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

Per i formaggi DOP si fa riferimento ai rispettivi decreti di riconoscimento della denominazione d'origine.

Se commercializzati in parti preconfezionate, ai sensi del DPR 22/09/81, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono. Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal DM. 21/03/73 e successive modifiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0 e 4°C.

I limiti microbiologici previsti sono i seguenti:

Formaggi freschi:

Ricerche	n	c	m	M
Echerichia coli	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformi	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>3</sup>
Stafilococco Areo	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Listeria monocjtogenes	5	0	Assente in 25 g.	
Salmonella spp	5	0	Assente in 25 g.	

Formaggi a pasta molle:

Ricerche	n	c	m	M
Coliformi a 30°C	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g.	10 <sup>5</sup> ufc/g.
Escheria coli	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g.	10 <sup>3</sup> ufc/g.
Staphilococcus aureus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g.	10 <sup>3</sup> ufc/g.
Listeria monocjtogenes	5	0	Assente in 25 g.	
Salmonella spp	5	0	Assente in 25 g.	

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

Sono ritenuti non idonei i prodotti che:

- siano stati privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- siano confezionati con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- si presentino in cattivo stato di conservazione;
- si presentino insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni;
- contengano sostanze estranee al latte, additivi, inibenti, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui;
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata;
- le confezioni si presentino non integre o manomesse.

Tutti i formaggi dovranno essere forniti privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiore e colorazioni anomale).

## **SINGOLI PRODOTTI**

### **PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**

Di 1° scelta, in tagli da kg. 2 a 5 kg.

Deve essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco “Parmigiano Reggiano”, la relativa matricola e l’anno di produzione.

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1° Aprile e l’11 Novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l’impiego di sostanze antifermmentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura in salamoia, che avviene per circa 20/30 giorni.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell’estate dell’anno successivo a quello di produzione, per quanto la resistenza alla maturazione sia anche superiore.

Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- 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;
- occhiatura minima appena visibile; spessore della crosta: circa 6 mm;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%;
- non deve contenere formalina.

Formaggio a denominazione d’origine, L. n. 125 del 10/04/54, DPR n. 667 del 05/08/55.

Zona di produzione: territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. E’ contrassegnato da un marchio d’origine.

Il prodotto oggetto della fornitura deve inoltre:

- essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- essere idoneo ad essere grattugiato;
- avere una umidità del 30% con tolleranza di +/-5%.

### **STRACCHINO – CACIOTTA MORBIDA – CASATELLA – ROBIOLA – CREMA CRESCENZA**

Prodotti esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, lavorato in maniera che non presenti crosta.

Pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta. Maturazione secondo il tipo, grasso sulla parte secca minimo 50%, contenuto in umidità 60%.

Non devono presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; devono essere venduti in confezioni sigillate.

### **ASIAGO**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla norme previste dalla Circolare n. 16 del 1/12/1997 e al D. .27/02/1996 n. 209.

I prodotti dovranno essere di prima scelta, freschi e genuini e obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana.



I prodotti devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- presentarsi in perfetto stato di conservazione e non presentare alterazioni di nessun genere;
- avere odore gradevole e tipico;
- presentare colorazione normale, cioè non gialla, rossa o verdastra
- non presentare sapore amaro o piccante.

Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

### **FONTINA (EDAMER)**

Fabbricata con latte di vacca intero proveniente da una sola mungitura ad acidità naturale di fermentazione.

Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36° C .

La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.

Periodo di maturazione 3 mesi.

Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm.. Pasta elastica piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino. Sapore dolce, molto delicato, caratteristico. Grasso nella sostanza secca: minimo 45%. Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane. Umidità 90% o saturazione.

Zona di produzione: territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta.

Non deve presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, marroni, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature, colorazioni anomale in superficie.

La denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR n. 1269 del 13/10/55.

I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

### **EMMENTHAL**

Ottenuto da latte vaccino fresco con pasta compatta di colore giallo pallido o avorio, di consistenza soda-elastica. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grandezza di una ciliegia, dovuti a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione dell'acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura in ambiente a 23°C. Crosta solida, colorata giallo oro. Maturazione in media 6-8 mesi. L'assenza di occhiature rappresenta un difetto per la mancanza della tipica fermentazione e di conseguenza di aroma tipico, con leggero sapore di noci.

Dati analitici: acqua 35%; proteine 27,5%; lipidi 30,5%; glucidi 0-3,4%; calorie/100g. 383.

Secondo la convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099 del 18/11/1953, la denominazione Emmental e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Grujère al prodotto svizzero e francese.

I formaggi oggetto della fornitura devono inoltre:

- avere un contenuto di grasso minimo del 45% sulla sostanza secca;
- la dichiarazione del tipo di prodotto e del luogo di produzione.

### **FORMAGGIO SPALMABILE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto a partire da latte bovino intero, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, polifosfati o altro;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

**Parametri microbiologici** : nei limiti di legge

### **MARGARINA**

La denominazione riservata alle miscele ed emulsioni confezionata con grassi alimentari di origine animale o vegetale diversi dal burro.

### **RICOTTA**

E' un latticino prodotto esclusivamente dalla trasformazione biochimica del siero latteo di vaccino attraverso una doppia cottura.

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del DM 21/3/73 e s.m.

I parametri microbiologici previsti per la ricotta di vacca, sono i seguenti:

Escheria Coli	<10/g.
Stafilococco Aureo	<10 <sup>2</sup> /g.
Salmonella spp.	assente in 25g.
Listeria Monocytogenes	assente in 1g.

### **SQUACQUERONE**

Formaggio molle, cremoso prodotto con latte vaccino intero di gusto dolce, burroso.

### **FORMAGGI FUSI**

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti:

- Formaggi a spicchi in confezione da gr. 140;

### **MOZZARELLA**

Trattasi di formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino.

Di forma sferica ovoidale o a treccia presenta le seguenti caratteristiche: pasta bianca, lattiginosa, morbidissima, con delicato sapore di latte o panna, mai acido, e con leggero aroma di diacetile; la crosta è sottilissima, morbida ed edibile e si lascia separare dalla pasta sottostante; struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente inferiori; superficie liscia e lucente.

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore.

Deve essere confezionata in buste sigillate con liquido di governo; deve essere indicata la data di confezionamento ai sensi del DL n. 98 del 11/04/86.

Sulla faccia sono più o meno appariscenti rilievi sottili, che stanno ad indicare il punto di distacco della mozzarella dalla massa di pasta e di saldatura.

Non deve presentare: occhiature provocate da fermentazioni gassose, colorazioni rosate o marroni nella pasta, colorazioni anomale in superficie, collassamento della pasta.

### **CONFEZIONI:**

- singola da gr. 125;

### **YOGURT**

Lo yogurt da somministrarsi è da intendersi ottenuto dalla fermentazione del latte, eventualmente corretto ed addizionato di suoi derivati, quale risulta dalla fermentazione di due batteri termofili: lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus anche associati con altri fermenti lattici.

Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza, per tutta la durata di conservazione del preparato, di tali fermenti allo stato vivo e attivo.

Ha un aspetto fluido, opalescente ed un gusto aromatico. Presenta un PH 4,0-4,5 ed un quantitativo di acido lattico di 0,7-1,4%.

Lo yogurt intero deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3% mentre quello scremato o magro e parzialmente scremato, rispettivamente, inferiore all'1% e compreso tra 1,5 e 2%.

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalla L. n. 994 del 9/05/29; deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche; le confezioni devono riportare la data di scadenza come da DL n. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C.

Dal punto di vista microbiologico, al momento della produzione presenta una carica microbica in batteri lattici dell'ordine di  $10^9$ /ml che dopo 30 giorni tende a ridursi.

I parametri microbiologici previsti, per lo yogurt confezionato sono i seguenti:

Batteri lattici  $>10^6$ /g.

Coliformi  $<10$ /ml

Stafilococco aureo  $<10$ /ml

Listeria monocytogenes assenza in 1g.

Salmonella spp. assenza in 25g. n=5 c=0

Il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi, né conservanti (R.D. n. 994 del 9/5/1929).

Lo yogurt di alta qualità dovrà essere conforme ai requisiti dettati dal D.M. n. 185 del 9/5/91.

### **CARNI FRESCHE, SALUMI ED INSACCATI**

Tutte le carni fresche, salumi e insaccati devono provenire preferibilmente da allevamenti nazionali. Per tutte le carni del presente capitolato è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

## **BOVINO ADULTO FRESCO**

### **CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere rappresentati da carne proveniente da animali della specie bovina maschi non castrati o femmine che non hanno partorito, (preferibilmente femmine) di razza da carne di età non superiore ai 24 mesi nati, allevati e macellati in stabilimenti nazionali abilitati ed inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà essere inferiore a 240 Kg;
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed in particolare al D.Lgs. 18/04/94 n. 286 e al D.M. 23.11.1995 e presentare il bollo sanitario;
- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;

- 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, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo 1977;
- non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

**I tagli anatomici** richiesti dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte, in particolare dovranno essere forniti allo stato fisico richiesto e in confezione sottovuoto; è vietata qualsiasi procedura di intervento meccanico o chimico.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico, i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo un regolamento comunitario devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati, che consente di risalire al peso originario del quarto posteriore in osso da cui sono stati ricavati:

Scamone	da Kg 4	a 6
Fesa	da Kg 4	a 12
Sottofesa	da Kg 4	a 10
Girello	da Kg 2	a 3,5
Noce	da Kg 4,5	a Kg 7

Inoltre i tagli anatomici freschi sottovuoto interi non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassati e toelettati, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%. La sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto. Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio. La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

### CARATTERISTICHE PARTICOLARI

#### **MACINATO**

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98 e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato dovranno provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Dovrà essere in confezione sottovuoto da Kg 1 che dovrà presentare colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso, con assenza di schegge ossee, di additivi aggiunti, colore odore tipico del fresco.

## VITELLO FRESCO

Per le condizioni generali si fa riferimento a quanto previsto per il "bovino adulto fresco".

Inoltre la carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da animali della specie bovina unisex, classificati "VITELLO" secondo la direttiva comunitaria nr. 610 recepita in Italia dalla Legge 44 del 16.02.83, nati e allevati in Italia
- provenire da carcasse di vitello che oltre a possedere le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari espresse nella predetta normativa, potranno raggiungere un peso morto non superiore a 180 Kg; conseguentemente tutti gli altri tagli anatomici ricavati da carcasse di vitello dovranno rispettare il rapporto tra peso della carcassa con un massimo di kg 180 e il peso dei grandi tagli anatomici;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve essere di colore bianco – rosa chiaro lucente, ricoperta di un sottilissimo velo di grasso colore bianco, riconducibile alla cosiddetta "velatura", tenera, a grana fine, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso a vivo;
- 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, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997 e dal Decreto Legislativo del Governo n. 336 del 04/08/1999.

Dovranno essere fornite allo stato fisico richiesto ed in confezione sottovuoto, ben sgrassate e toelettate.

### LIMITI MICROBIOLOGICI

#### Carni bovine

(Tiecco-1997; I.S.S., 1985; \*Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93, G.U. n.291 del 13/12/93)

Ricerche	n	C	M	M
Carica batterica (in toto)			$10^5$ U.F.C./g	$10^6$ U.F.C./g
E.coli	5	2	$10$ U.F.C./g	$10^2$ U.F.C./g
Staphylococcus aureus	5	2	$10$ U.F.C./g	$10^2$ U.F.C./g
Salmonella spp.	5	0	Assente in 25 g	
Listeria monocytogenes*	3	2	11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

### REQUISITI DEI MACELLI, DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO E DEI LABORATORI DI LAVORAZIONE (BOLLI CEE ITALIA M – S – F – P – L )

Gli stabilimenti incaricati della produzione di alimenti di origine animale di cui al presente capitolato, debbono essere riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità ed iscritti nelle speciali liste degli stabilimenti idonei per l'immissione sul mercato nazionale ed internazionale, ovvero debbono essere in possesso alla presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, del bollo CEE.

### IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO

Le confezioni dovranno essere conformi al DM 23/11/95, al D.P.R. 503/82 e D.P.R. 10/12/97 495; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario)

devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti, anche in quanto a composizione e prove di migrazione.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal Regolamento CE n. 1760/2000 che dev'essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne. Saranno respinte al mittente tutte le confezioni di carne con etichetta posta all'esterno dell'involucro;
- non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

### **ETICHETTATURA**

Deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche; in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile le seguenti indicazioni, integrate dalle ulteriori informazioni previste dall'etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE n. 1760/2000 sulla rintracciabilità e provenienza della carne bovina:

- a) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO;
- b) STATO FISICO;
- c) CATEGORIA COMMERCIALE DEGLI ANIMALI DA CUI LE CARNI PROVENGONO;
- d) TERMINE DI CONSERVAZIONE INDICATO CHIARAMENTE CON LA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" SEGUITA DALLA DATA COMPOSTA DI GIORNO, MESE ED ANNO;
- e) NEL CASO DELLE CARNI IN PORZIONE INFERIORI A 100 GR. LA DATA DI SCADENZA DEVE ESSERE INDICATA CHIARAMENTE CON GIORNO MESE ED ANNO, A SEGUITO DELLA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI ENTRO IL .....";
- f) MODALITA' DI CONSERVAZIONE;
- g) IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE O IL MARCHIO DEPOSITATO E LA SEDE SOCIALE DEL PRODUTTORE - CONFEZIONATORE;
- h) LA SEDE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO;
- i) LA RIPRODUZIONE DEL BOLLO SANITARIO CEE CHE IDENTIFICA IL MACELLO O LABORATORIO DI SEZIONAMENTO O DI PREPARAZIONE – BOLLO M – S – F – P - L ;
- l) LA DATA DI PRODUZIONE ESPRESSA IN GIORNO MESE ED ANNO;
- m) SULL'IMBALLAGGIO SECONDARIO DEVONO ESSERE FISSATE O STAMPATE UNA O PIU' ETICHETTE RIPORTANTI LE STESSE INDICAZIONI DI CUI SOPRA; SU CIASCUN IMBALLO SECONDARIO DOVRA' ESSERE INDICATO IL PESO NETTO.

### **AUTOCONTROLLO AZIENDALE**

Il responsabile Legale dello stabilimento CEE da cui provengono gli alimenti oggetto del presente capitolato, su specifica richiesta avanzata dal cliente, dovrà produrre idonea documentazione comprovante l'applicazione dell'autocontrollo igienico sanitario delle produzioni, sviluppato in conformità con i principi dell'HACCP nel rispetto della Decisione della Commissione CEE 2001/471/CE.

### **TEMPERATURA DEL PRODOTTO**

Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere messo nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura positiva interna delle singole confezioni deve essere compresa fra **0°C e +2°C**. Gli automezzi utilizzati dovranno essere autorizzati ai sensi del DPR 327/80, mantenuti perfettamente puliti ed in grado di mantenere le temperature su indicate fino alla consegna.

## **CONSEGNA E CONTROLLI DELLA MERCE**

Le carni dovranno essere consegnate a cura e spese della ditta appaltatrice e depositate nel frigorifero della cucina centralizzata in condizione di massima igiene, e tramite operatori forniti di abbigliamento adeguato e pulito. Non dovrà essere mai interrotta la catena del freddo.

All'atto della consegna, le carni saranno sottoposte alla visita di controllo del responsabile della cucina del Comune o di suo delegato, il quale potrà respingere la merce che a suo giudizio non sia accettabile in quanto non conforme ai requisiti del presente capitolato.

La visita e l'accettazione delle merci da parte del responsabile della cucina del Comune o di suo delegato non sollevano il fornitore dalle responsabilità per proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Il Comune potrà chiedere la perizia e il giudizio di merito ad un veterinario competente, anche su richiesta del fornitore, il quale provvederà però alla immediata sostituzione delle carni in contestazione. L'Ente appaltante si riserva inoltre la facoltà di far eseguire ispezioni per valutare sotto ogni riguardo le carni consegnate, da veterinari e/o consulenti e con analisi di laboratorio legalmente riconosciute.

## **CARNI AVICUNICOLE**

### CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali nati e allevati in Italia. Il pollame da cui sono state ottenute le carni deve essere stato abbattuto e sezionato esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati ai sensi del DPR 08/06/82 n. 503 così come modificato dal D.P.R. 10/12/97 n.495.

Le carni di coniglio devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati in conformità al DPR 30/12/92 n. 559 e DPR 495/97.

Le carni non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

Non saranno accettate dalle dispense partite di prodotti avicunicoli qualora evidenzino sulle superfici esterne o interne manifesta umidità o viscosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente (condizioni che denotano una cattiva conservazione).

Dette carni dovranno inoltre:

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

### CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

#### **FUSI DI POLLO**

Dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme di gr. 120/200 circa.

#### **PETTO DI POLLO INTERO**



Dovrà provenire da polli che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo ed inoltre:

- essere ben pulito, senza pelle e senza osso;
- non essere inferiore, ciascun petto intero, al peso di circa 300 g.;
- essere consegnato in confezioni sottovuoto.

### **PETTO DI POLLO A FETTE**

Le fette del peso di gr. 100 circa cadauna dovranno provenire da petti di pollo con le caratteristiche di cui sopra.

### **POLLO A BUSTO**

- deve provenire da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 1538/91 e 1980/92), di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;
- deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi;
- deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;
- deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue;
- deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1 -1,100.

### **PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO**

Proveniente da animale maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi del peso di Kg. 5-6, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; non devono esserci ammaccature sottocutanee.  
Confezionato sottovuoto.

## **CARNI DI SUINO**

### **CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

- la carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95;
- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere confezionata sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella).

### **LOMBO SENZA OSSO E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA)**

Si intendono i tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 %; dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrostiti, completamente rifilati delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura) e del grasso, tagliati pari privi del “traculo” e confezionati sotto vuoto.

### LIMITI MICROBIOLOGICI

#### Carni suine

(Tiecco-1997; I.S.S., 1985; \*Ordinanza del Ministero della Sanità del 7/12/93, G.U. n.291 del 13/12/93)

Ricerche	N	c	m	M
Carica batterica (in toto)			10 <sup>5</sup> U.F.C./g	10 <sup>6</sup> U.F.C./g
<i>E.coli</i>	5	2	10 U.F.C./g	10.3U.F.C./g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 U.F.C./g	10 <sup>2</sup> U.F.C./g
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes*</i>	3	2	11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

### REQUISITI DEI MACELLI , DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO E DEI LABORATORI DI LAVORAZIONE (BOLLI CEE ITALIA M – S – F – P – L )

Gli stabilimenti incaricati della produzione di alimenti di origine animale di cui al presente capitolato, debbono essere riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità ed iscritti nelle speciali liste degli stabilimenti idonei per l'immissione sul mercato nazionale ed internazionale, ovvero debbono essere in possesso alla presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, del bollo CEE.

### IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO

Le confezioni dovranno essere conformi al DM 23/11/95, al D.P.R. 503\82 e D.P.R. 10/12/97 495; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti, anche in quanto a composizione e prove di migrazione.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal Regolamento CE n. 1760/2000 che dev'essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne. Saranno respinte al mittente tutte le confezioni di carne con etichetta posta all'esterno dell'involucro;
- non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

### ETICHETTATURA

Deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche; in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile le seguenti indicazioni:

- a) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO;
- b) STATO FISICO;
- c) CATEGORIA COMMERCIALE DEGLI ANIMALI DA CUI LE CARNI PROVENGONO;

- d) TERMINE DI CONSERVAZIONE INDICATO CHIARAMENTE CON LA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" SEGUITA DALLA DATA COMPOSTA DI GIORNO, MESE ED ANNO;
- e) NEL CASO DELLE CARNI IN PORZIONE INFERIORI A 100 GR. LA DATA DI SCADENZA DEVE ESSERE INDICATA CHIARAMENTE CON GIORNO MESE ED ANNO, A SEGUITO DELLA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI ENTRO IL .....";
- f) MODALITA' DI CONSERVAZIONE;
- g) IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE O IL MARCHIO DEPOSITATO E LA SEDE SOCIALE DEL PRODUTTORE - CONFEZIONATORE;
- h) LA SEDE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO;
- ii) LA RIPRODUZIONE DEL BOLLO SANITARIO CEE CHE IDENTIFICA IL MACELLO O LABORATORIO DI SEZIONAMENTO O DI PREPARAZIONE – BOLLO M – S – F – P – L ;
- l) LA DATA DI PRODUZIONE ESPRESSA IN GIORNO MESE ED ANNO;
- m) SULL'IMBALLAGGIO SECONDARIO DEVONO ESSERE FISSATE O STAMPATE UNA O PIU' ETICHETTE RIPORTANTI LE STESSE INDICAZIONI DI CUI SOPRA; SU CIASCUN IMBALLO SECONDARIO DOVRA' ESSERE INDICATO IL PESO NETTO.

### **AUTOCONTROLLO AZIENDALE**

Il responsabile Legale dello stabilimento CEE da cui provengono gli alimenti oggetto del presente capitolato, su specifica richiesta avanzata dal cliente, dovrà produrre idonea documentazione comprovante l'applicazione dell'autocontrollo igienico sanitario delle produzioni, sviluppato in conformità con i principi dell'HACCP nel rispetto della Decisione della Commissione CEE 2001/471/CE.

### **TEMPERATURA DEL PRODOTTO**

Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere messo nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura positiva interna delle singole confezioni deve essere compresa fra 0°C e +2°C. Gli automezzi utilizzati dovranno essere autorizzati ai sensi del DPR 327/80, mantenuti perfettamente puliti ed in grado di mantenere le temperature su indicate fino alla consegna.

### **CONSEGNA E CONTROLLI DELLA MERCE**

Lo scarico presso la cucina comunale dovrà avvenire nel più breve tempo possibile, in condizione di massima igiene, e tramite operatori forniti di abbigliamento adeguato e pulito. Non dovrà essere mai interrotta la catena del freddo.

All'atto della consegna, le carni saranno sottoposte alla visita di controllo del responsabile della cucina del Comune o di suo delegato, il quale potrà respingere la merce che a suo giudizio non sia accettabile in quanto non conforme ai requisiti del presente capitolato.

La visita e l'accettazione delle merci da parte del responsabile della cucina del Comune o di suo delegato non sollevano il fornitore dalle responsabilità per proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Il Comune di Pianoro potrà chiedere la perizia e il giudizio di merito ad un veterinario competente, anche su richiesta del fornitore, il quale provvederà però alla immediata sostituzione delle carni in contestazione. L'Ente appaltante si riserva inoltre la facoltà di far eseguire ispezioni per valutare sotto ogni riguardo le carni consegnate, da veterinari e/o consulenti e con analisi di laboratorio legalmente riconosciute.

<b>SALUMI ED INSACCATI</b>
----------------------------

Per tutti i salumi e gli insaccati è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

### **PROSCIUTTO CRUDO DI 1° QUALITA' (Parma D.O.P. o Modena D.O.P.)**

Oggetto della fornitura è il prodotto ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, (145-160 kg.) esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Il prosciutto si intende quello disossato del peso non inferiore a Kg. 8.

Si fa riferimento alla Legge 13/02/90 n. 26, al DM 15/2/93 n. 253 e alla Legge 11/96 e D.M. 13/10/98 (Istituzione del D.O.P.).

Dovranno essere avvolti in involucri plastici idonei sigillati sotto vuoto.

Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante :

- il tipo di prodotto
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione
- eventuali additivi aggiunti consentiti
- il peso netto del prodotto
- dichiarati privi di polifosfati aggiunti.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, tracce di ematomi o ferite, né presentare odori sgradevoli; il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido.

Il prosciutto deve essere compatto, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura, o altri difetti.

Non deve risultare contaminato da parassiti ed insetti, né insudiciato.

Il Prosciutto deve possedere nella regione del garretto un contrassegno metallico indicante MESE di STAGIONATURA e DATA di PRODUZIONE con un numero romano per il mese e numero arabo per l'anno.

Il periodo di stagionatura deve essere compreso tra 14 e 16 mesi.

Si richiede inoltre la fornitura del prosciutto senza cotenna, ma con le medesime caratteristiche sopra indicate.

### **PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'**

I prodotti da somministrare devono essere conformi alle vigenti disposizioni sanitarie, sia per gli ingredienti che gli additivi ed in particolare avere i seguenti requisiti :

- il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti, glutammato, glutine, lattosio, proteine del latte e caseinati;
- deve essere di forma arrotondata di peso compreso fra i 7 e 9 Kg. di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni ed interni, avere un giusto grado di stagionatura naturale; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionato con carni di coscia, di buona qualità ed essere di sapore gradevole;
- essere di marca inserita nel prontuario per celiaci.

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%

La confezione deve essere conforme al D.Lgs n. 108/92 e l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

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

L'etichettatura deve essere conforme al DL 109/92.

Il Prosciutto cotto si intende ottenuto dal posteriore di un suino maturo, del peso vivo di almeno 130 Kg.

### **MORTADELLA BOLOGNA I.G.P**

Deve essere di puro suino di 1^ qualità.

La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di consistenza soda ed evidenziare i tipici lardelli la cui percentuale non deve superare il 40% dell'impasto. Tale prodotto è ottenuto con muscoli di spalla, lardelli di gola, latte in polvere o caseinati. Non devono essere presenti polifosfati.

### **FESA DI TACCHINO ARROSTO**

Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. n. 503 del 8/6/1982 e s.m.i., al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. ed al D.Lgs. 118/1992 e s.m.i.

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. n. 327/1980.

Dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.

## **SURGELATI E CONGELATI**

### **SURGELATI**

Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/95 in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/4/62 e s.m.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ , non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI**

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi.

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di  $0,5$  mg/kg di prodotto fresco. Il tenore è fissato in  $1$  mg/kg per squalo, tonno e connetto, palamita e palamita bianca, pesce spada, pesce vela, marlin, anguilla, spigola, storione, ippoglosso, scorfano, molva azzurra, lupo marino, luccio, squalo portoghese, razza, pesci sciabola, rana pescatrice.

Limite di accettabilità del Cadmio valutato nei molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi) non superiore a 2/ppm (nota Min. San. del 18/10/88).

Devono possedere i requisiti microbiologici riportati nella tabella riportata di seguito:

LIMITI MICROBIOLOGICI PER I SURGELATI		
---	! Determinazione analitica	Limiti
---	! Carica microbica totale	
300.000/g	! (aerobi mesofili)	
---	! Coliformi	<
1.000/g		
---	! Escheria coli < 10/g (assente in 0.1 g)	
---	! Anaerobi solfito-riduttori < 30/g ! (forme vegetative e spore) ! (incubazione a + 46°C)	
---	! Stafilococco aureo < 100/g ! (assente in 0.01 g)	
---	! Salmonella e Listeria	(assente in 25 g)
---	Fonte: Circolare Ministeriale n.81 del 21/9/78.	

Il pesce da fornire sarà: platessa (filetti), nasello (filetti senza pelle), merluzzo (filetti) halibut (filetti) gamberetti

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lg.vo 531/92. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 30% del peso del prodotto.

Al momento del consumo i prodotti a nudo, dopo lo scongelamento, non devono presentare odore ammoniacale o altri odori e sapori disgustosi né colorazione impropria.



### **FILETTI DI PLATESSA SURGELATI**

Hanno colore bianco-avorio, hanno la glassatura uguale o inferiore al 20% del peso del prodotto, sono commercializzati in filetti con pelle, se provenienti dalla fascia ventrale del pesce, o senza pelle, se ottenuti dalla fascia dorsale del pesce stesso.

Inoltre, i filetti di platessa dovranno avere, dopo lo scongelamento, la pezzatura da gr. 80 a gr. 100. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla oppure apprezzabile odore ammoniacale o altri odori o sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

### **FILETTI DI NASELLO SURGELATO**

Deve avere:

- la tipica forma della specie;
- odore gradevole;
- consistenza soda ed elastica, raggiunta la temperatura ambiente;
- glassatura del 20%;
- calo peso 30%;

Deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza; deve essere dichiarata la zona di provenienza.

### **FILETTI DI HALIBUT E MERLUZZO SURGELATI**

I filetti di halibut e merluzzo devono essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. I filetti sono riconoscibili per la omogenea e fitta venatura trasversale che li caratterizza; tale venatura di colorito biancastro è formata da sepimenti paralleli a forma di una larga "V" che spiccano nettamente sul colore rosa-rosso del filetto. La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 20%.

### **PASTA SURGELATA**

Fresca, surgelata senza l'aggiunta di additivi e conservanti; deve rispettare le stesse normative citate per i prodotti surgelati.

Si richiede la fornitura delle seguenti tipologie di pasta:

- pasta sfoglia per lasagne gialle e verdi
- gnocchi
- tortelloni gialli ricotta/spinaci

Il prodotto deve presentare assenza di colorazioni anomale, eccessive o di macchiature; assenza di odori e sapori anomali o eccessivi.

<b>ORTAGGI SURGELATI</b>
--------------------------

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Le diverse verdure surgelate si prevedono in confezioni da Kg. 2,5.

## CONGELATI

La temperatura del trasporto deve essere conforme al DPR 26/3/80 n. 327 e cioè  $-18^{\circ}\text{C}$  per i prodotti della pesca,  $-15^{\circ}\text{C}$  per i gelati (esclusi quelli alla frutta) e  $-12^{\circ}\text{C}$  per le carni (D.Lgs. 286/94 e s.m.); i mezzi utilizzati per il trasporto devono essere conformi alla L. 283/62 e s.m. ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento della temperatura richiesta.

Le etichette per alimenti confezionati devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ , non in acqua; è vietato inoltre ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti congelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

## GELATI

Sono ottenuti dal congelamento di una miscela di latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti (cioccolato, mandorle, caffè, vaniglia, pistacchio, ecc.). La miscela dei vari ingredienti viene omogenizzata e quindi sottoposta a pastorizzazione, portata a  $4^{\circ}\text{C}$  e addizionata di stabilizzanti in quantità inferiore all'1% (gelatine animali, albume d'uovo, agar agar, polvere di carrube).

Dopo qualche ora viene sottoposta a congelamento intorno a  $-10^{\circ}\text{C}$  sotto continua agitazione in modo che venga inglobata una quantità di aria pari al volume di mescolanza lavorata nel caso di gelati alla crema o al 30-40% di essa nel caso di gelati alla frutta.

In base a norme di buone pratiche di lavorazione il gelato dovrebbe contenere:

- almeno il 7% di sostanze solide provenienti dal latte (escluso il grasso);
- almeno il 5% di sostanze grasse provenienti dal latte o di origine vegetale; per quanto riguarda i gelati alla crema di latte, il grasso deve essere almeno il 7%;
- almeno il 13% di zuccheri;
- almeno il 30% di residuo secco; per i gelati alla crema di latte tale valore è portato al 32%.

Nell'analisi dei gelati particolare importanza riveste la determinazione dell'"overrun" cioè l'aumento di volume per incorporamento di aria nel prodotto.

Gli standard microbiologici del gelato a base di latte sono quelli previsti dalla DPR 54/97:

Ricerche	n	c	m	M
Carica batterica totale	5	2	$10^3$	$5 \times 10^3$

Coliformi	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Stafilococco aureo	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella spp	5	0	assenza in 25 g.	
Listeria monocytogenes	assenza in 1g.			

Deve essere fornito in confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DPR 777 del 23/08/82.

I veicoli adibiti al trasporto del prodotto congelato devono essere:

- muniti di una protezione coibente
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili all'esterno
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria
- muniti di autorizzazione sanitaria
- temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto -15°C.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.vo del 27/01/92 n. 109 e Circolare Ministero della Sanità del 27/04/92.

## GENERI VARI

Per tutti i prodotti è richiesta una dichiarazione di fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

### UOVA PASTORIZZATE

Oggetto della fornitura sono gli ovoprodotti ottenuti in conformità del D. Leg.vo. n. 65 del 4.2.93 di attuazione della direttiva CEE 89/437 che in particolare devono:

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

I veicoli ed i contenitori per il trasporto di tali prodotti devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla norma 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.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

Potranno essere richieste anche in confezioni tetrapak pastorizzate da Kg. 1, sia intere (tuorlo + albume) che solo tuorlo.

Requisiti microbiologici (D. Lgs. n° 65 del 04/02/93)

<i>Salmonella</i>	Assente in 25 g od in 25 ml di prodotto
batteri aerobici mesofili	< 10 <sup>5</sup> u.f.c. in 1 g o in 1 ml
Enterobatteri	< 10 <sup>2</sup> u.f.c. in 1 g o in 1 ml
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assenza in 1 g di prodotto

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell' 11/7/91.

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto non deve contenere più dell'1% (uno per cento) in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

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% (uno per cento) in peso di acidità" e deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da lt. 5 cad., da lt. 1 cad. e da lt. 0,5 cad.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n. 108.

Le confezioni 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 nel D.L. 109/92.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

## **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE E DI MAIS**

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica di semi di arachide, di mais; se l'estrazione avviene a mezzo di solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.

L'olio non deve contenere tracce dei prodotti chimici impiegati durante la lavorazione.

Poiché esistono differenze di composizione espresse in acidi grassi, viene preso come esempio indicativo l'olio di semi di arachide che a differenza degli altri è più ricco in acido oleico.

Caratteristiche fondamentali di genuinità richieste per l'olio di arachidi:

- densità relativa a 20° C ..... 0,914 - 0,917
- insaponificabile (etere etilico) ..... max 1,0
- numero di iodio Wijs ..... 85 - 108
- acido palmitico ..... 8 - 13%
- acido oleico..... 35 - 70%
- acido linoleico..... 15 - 48%
- colesterolo ..... max 1%
- acido palmitico + acido stearico in posizione 2..... max 2%
- acidità espressa in acido oleico..... 0,5
- odore e sapore caratteristici dell'olio di arachide
- non debbono essere presenti altri odori o sapori
- aspetto limpido, trasparente
- numero dei perossidi meq O<sub>2</sub>/kg..... max 10
- impurità (etere di petrolio) ..... max 0,05%
- punto di fumo (secondo le tabelle Böhmer) ..... 198 - 207
- deve essere positivo al saggio "Pavolini"

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

Saranno respinte all'origine tutte le confezioni che non siano in possesso dei requisiti tecnici elencati nel presente allegato.

I contenitori a perdere da lt. 1 non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne di qualsiasi natura. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n. 108.

Le confezioni 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 nel D.L. 109/92.

## **CONSERVE ALIMENTARI**

### CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola, conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc., debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 30 aprile 1962 n.283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963 n.441 e successive modificazioni, integrazioni, e recepimento direttiva CEE nessuna esclusa.

La qualità dei prodotti da somministrare deve essere in tutto regolare e conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti corrispondenti alle norme delle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, inizio di bombaggio di qualsiasi origine o altro. Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30.4.1962, D.M. 18/2/1984, D.P.R. n. 327 del 26/3/1982, G.U. n. 298 del 28/10/1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato / peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 art. 64 , decreto legislativo n. 109 del 27.1.1992 e D.Lgs. 68/00.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, per confezioni di peso comprese tra Kg. 1 e Kg. 5.

In particolare le conserve devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

### **POMODORI PELATI – POLPA PRONTA DI POMODORO**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare 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%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

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

La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

### **PASSATA DI POMODORO**

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e che devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo sottoposti a precottura con temperatura 100 gradi. Non deve contenere bucce e semi, non deve avere sapore di cotto. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Non vi deve essere aggiunta di conservanti, inibenti, antifermentativi, pesticidi, coloranti ed altri additivi in genere.

La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla "caratteristiche generali e merceologiche".

**Prodotto biologico.**

### **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA ED AL NATURALE**

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia.

Il prodotto fornito deve essere tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata elettrolitica differenziata tra coperchio, fondello e pareti, con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine. Le carni devono essere prive di lembi, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed avere una bassa acidità. E' consentita l'aggiunta di sale. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Caratteri organolettici delle carni di tonno sott'olio:

odore = all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole; non è ammessa la presenza di odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processo di biodegrado delle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

colore = il tessuto muscolare deve essere esclusivamente di colore rosa o castagna.

consistenza = in tessuto muscolare deve essere consistente, ma cedevole alla pressione esercitata con utensile da cucina, deve essere disposto in fasci concentrici uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono esserci tracce di frammenti muscolari né tanto meno di carni tritate o poltigliose.

Il tonno in scatola deve essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge vigente ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio.

### **MIELE**

Elaborato dalle api, esso si presenta di consistenza sciropposa più o meno densa, di colorito dal bianco al giallo a seconda della provenienza del nettare, al rossastro, di aspetto viscoso e trasparente, di odore gradevole e sapore dolce aromatico.

Dovrà essere fornito da spalmare, in vasetti da kg 0,5.

Dovrà rispondere alle disposizioni delle leggi 29/12/90, n. 428 e 12.10/82, n. 753.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- a) presentare sapore od odore estranei;
- b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- d) presentare una acidità modificata artificialmente;
- e) essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- b) il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore;
- d) l'anno di produzione;
- e) la data entro cui se ne consiglia l'uso.

**Prodotto biologico.**

### **SUCCHI DI FRUTTA**

Il prodotto e' quello definito dal D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge 31 marzo 1980 n. 139 art.1.

I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione (40-50%).



Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta da cui derivano.

I succhi di frutta, di gusti vari, devono essere privi di sostanze non genuine o guaste, non devono contenere additivi, anticrittogamici e pesticidi, nè dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti e puntini neri, che rivelerebbero l'utilizzo di frutta bacata, anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Il prodotto confezionato nelle tipologie sottoindicate, dovrà contenere non meno del 40-50% di purea di frutta.

- brick da cc 200
- brick da lt. 1

Il contenuto di ogni tetrabrick deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco e gli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione

come da D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982.

### **BISCOTTI E "MERENDINE"**

I biscotti e le merendine da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante.

Si intendono per "merendine" i prodotti dolciari da forno monoporzione.

Possono essere prodotti con farina di tipo "0", di "tipo 2" o di "tipo integrale", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante, confettura o marmellata o semilavorato di frutta.

Non è ammessa la presenza di strutto.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione vanno indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonchè la data di scadenza.

Non devono essere dolcificati con saccarina o con altre sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio.

Si richiede la fornitura delle seguenti tipologie di merendine:

- crostatine assortite da gr. 40;
- croissant alla marmellata da gr. 40 anche biologiche;
- tortino tipo "Porretta" da gr. 40,;
- plum-cake allo yogurt da gr. 40,.

### **BISCOTTI SENZA UOVA E SENZA LATTE**

Equivalenti al tipo "Cruscoro"

Costituiti da farina di grano tenero di tipo 0, farina di grano tenero integrale in percentuale minima del 25% e farina di soia, zucchero, grassi vegetali non idrogenati, sciroppo di glucosio, estratti di malto, sale, polvere lievitante.

### **BISCOTTI FROLLINI**

In confezione monoporzione da gr. 25.

Potranno essere ottenuti, oltre che con farina tipo “0”, zucchero, latte, uova, polveri lievitanti, sale, anche con margarina vegetale, miele, aromi naturali.

### **CRACKERS**

Non salati in superficie ed ai cereali, in monodose da gr. 12 e da gr. 25.

Ottenuti dalla cottura di una pasta lievitata 24- 48 ore con lievito naturale e bicarbonato di sodio. Preparata con farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale e grasso vegetale in quantità non superiore al 14%. Senza latte e derivati.

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo “0” e/o di “tipo 1” e/o “tipo 2” e/o di “tipo integrale”; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d’umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

È escluso l’uso di grassi animali.

### **SCHIACCIATINE**

In confezioni da gr. 30/40, è un panificato di forma rettangolare con costolature caratteristiche, composto da farina di grano tenero tipo “0”, olio vegetale, lievito, sale, farina di cereali maltati, aromi ed eventualmente con l’aggiunta di rosmarino, o pomodoro/formaggio/origano o olive. Merceologicamente è definibile come “cracker”.

### **FETTE BISCOTTATE**

In monoporzione da gr. 15 (bifette).

Ottenute dalla cottura di impasto di farina di grano tenero tipo 0, lievito naturale, olio vegetale, zucchero, malto, sale, farina di cereali maltati. Senza latte e derivati.

Devono essere prodotte in conformità al DPR n. 283 del 23/6/93.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non devono essere presenti coloranti artificiali, così come ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580 e D.M. 31 Marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

### **GRISSINI**

Caserecci all’olio d’oliva e torinesi in confezioni monodose da gr. 12/15

Non devono essere alterati:

- Per eccesso di umidità, per riscaldamento;
- Per la presenza di parassiti;
- Per la presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo.

Non devono contenere:

- Additivi;
- Residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.

Le confezioni devono essere sigillate e costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. n. 109/92.

### **ACETO BIANCO E DI MELE**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco genuino: deve avere colore trasparente, avere odore e sapore pungente esaltato. L'acidità totale espressa in acido acetico non deve essere inferiore al 6% e non superiore al 12%. E' vietata l'acidificazione con l'aggiunta di acido acetico o di altri acidi e sostanze coloranti come da L. n. 527/82. La composizione deve rispondere ai requisiti richiesti dal DM 27/3/1986 ed il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del DPR 12/2/65 n. 162 (convertito nella L. n. 739/70).

Sono ammesse alla distribuzione bottiglie della capacità di lt 1 e di lt. 0,500. Detti recipienti devono essere muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di "Aceto" o "Aceto di vino" e devono inoltre essere indicati:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di....." seguita dal nome della località di produzione;
- c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: "contenuto minimo litri..... a gradi..... di acidità", con tolleranza del 2.5%;
- d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiore a 5 mm per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiori a 2 mm per le altre.

### **FAGIOLI IN SCATOLA**

Si richiede la fornitura di fagioli borlotti e bianchi di Spagna in scatola da Kg. 2,5/3

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

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Dlg. 109/92 e successivi aggiornamenti.

### **LEGUMI**

Ceci - lenticchie - fagioli dovranno essere secchi in confezioni di cartone da gr. 500 perfettamente chiuse ed integre. Dovranno essere di provenienza italiana.

#### **CULTIVAR RICHIESTE**

CECI

LENTICCHIE

FAGIOLI

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 (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

### **OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE**

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n.327/80 e dal Dlg. 109/92 e Dlg. 68/00.

Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

### **ORZO PERLATO**

In confezioni integre sottovuoto da kg. 0,5

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge (580/67) sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

### **FARRO**

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

### **ZUCCHERO SEMOLATO**

Di barbabietola a media granulosità.

Con tale prodotto si intende il saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, avente i requisiti previsti dalla L. 31/3/80 n. 139 e cioè:

- essere raffinato, avere polarizzazione di almeno 99,7%;
- contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto massimo di anidride solforosa 15 mg/Kg.

Il peso netto della confezione dovrà essere di Kg. 1 ed essa deve riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt-Test).

### **ZUCCHERO A VELO/VANIGLIATO/VANILLINA**

In confezioni chiuse integre.

Lo zucchero vanigliato è una miscela di zucchero a velo, amido di mais e vanillina.

Entrambi non dovranno avere insetti, parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri. Non dovranno contenere conservanti, coloranti, e additivi in genere.

## **SALE**

- - iodato, marino, fino in confezione da kg. 1
- - iodato, marino grosso in confezione da kg. 1

Il prodotto offerto deve essere sale ad uso commestibile denominato sale da cucina. Non deve contenere impurità o corpi estranei.

## **CONFETTURA DI FRUTTA MONOPORZIONE E IN BARATTOLO**

Devono possedere i requisiti previsti dagli artt. 2 e 3 del D.P.R. n.401 8 giugno 1982 e successive modificazioni ed integrazioni. Devono essere ottenute per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato e devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza e non possono essere utilizzate sostanze edulcoranti sintetiche così come sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzanti artificiali.

Potranno essere utilizzati tutti i tipi di zucchero ammessi dalla normativa vigente. Potranno essere utilizzati anche miele, concentrati sciroppi vegetali, malto di cereali, è tollerata la presenza di pectina come gelificante e di correttori di acidità. Sono escluse sostanze antif fermentative anche sotto forma di residui in traccia presenti originariamente nei semilavorati.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Confezioni da gr. 500-700 gr. e monoporzione da gr.25

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nell'art.7 della medesima legge.

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla normativa generale della L. 30/4/62 n. 283 modificata dalla L. 26/2/63 n. 441 e s.m.

## **CAMOMILLA, THE IN FILTRI E SOLUBILI**

Solubile: in confezioni chiuse integre da kg. 0,500.

Senza presenza di pesticidi, senza aggiunta di conservanti e coloranti. Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

## **THE (ANCHE DETERMINATO) IN BRIK E BOTTIGLIA**

In bottiglia da L. 1,5.

Contiene acqua minerale, succo di limone o di pesca, fruttosio, acido L-Ascorbico, aromi ed estratto di Tè.

## **KARKADE**

## **LATTE VEGETALE DI SOIA E DI RISO**

In confezioni da ml. 500.

Prodotto a lunga conservazione a base di acqua, soia, zucchero di canna, olio di soia e sale marino.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

**Latte di riso da ml. 500 biologico.**

**Latte di soia da ml. 500 convenzionale**

## **VINO**

Bianco secco per cucinare, bianco e rosso da tavola in brick sigillati da lt. 1.

Il vino deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale alcolica di mosti di uva matura ed è definito dal DPR 12/2/65 n. 162.

Per il vino bianco la gradazione minima richiesta è del 9%.

Il vino deve essere di buon sapore, limpido, stabilizzato. Non deve aver subito l'alcolizzazione, la colorazione artificiale, la disacidificazione chimica.

Saranno respinte all'origine le confezioni di vino con odore e sapore di muffa, o del tino "secco" o di legno.

Saranno rinviati all'origine i vini bianchi che siano soggetti all'intorpidimento virando dal giallo al bruno.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo ed il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermantativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

All'esame organolettico effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura di 9-10°C, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

### **CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI CON FRUTTA SECCA (MUESLI)**

In confezioni chiuse integre da 500 gr ben confezionati per riparare il prodotto da eccesso di umidità e da polvere.

I prodotti suddetti debbono essere privi di parassiti, polveri minerali, corpi estranei, impurità varie ed esenti da muffa e odori estranei. Senza additivi.

### **FRUTTA VARIA SCIROPATA**

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

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

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa generale della L. 30/4/62 n. 283 modificata dalla L. 26/2/63 n. 441 e s.m.

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e 68/00.

Confezione: Kg.3.

### **MAIS AL NATURALE**

In confezioni chiuse integre da Kg.2/ 3 senza additivi.

### **CIOCCOLATO FONDENTE**

Per cioccolato extra fondente si deve intendere il prodotto avente le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla Legge 30/4/76, n.351. Il cioccolato extra da somministrare deve, pertanto, essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero saccarosio con contenuto minimo di cacao non inferiore al 45%.

Il cioccolato extra deve avere consistenza lapidea, sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli. La superficie di rottura del cioccolato deve presentare una grana finissima e omogenea. La lavorazione del cioccolato extra (mescola, raffinazione, concaggio, modellazione) deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta.

Il colore del cioccolato extra deve essere omogeneo, sia in superficie che nell'interno e privo di efflorescenze. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti da Kg. 1 (peso netto) singolarmente avvolti in foglio di alluminio e in fascetta di carta, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso.

### **CIOCCOLATO AL LATTE**

In tavoletta da gr. 20.

Si intende il prodotto ottenuto da una pasta di cacao, saccarosio, latte nel rispetto della normativa già citata e delle indicazioni riportate per il cioccolato extra fondente.

Non deve contenere più del 50% di saccarosio e almeno il 30% di sostanza secca totale di cacao, nonché il 18% di materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5 % di grasso butirrico.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

L'etichettatura deve essere conforme alla Legge del 30/4/76 n. 351 art. 17 indicante:

- Denominazione
- Tenore in sostanza secca totale di cacao, con la menzione obbligatoria: "cacao per cento minimo".
- Menzione delle eventuali aggiunte (menzioni obbligatorie previste dagli art.11,12,13,14,).
- Nome e ragione sociale, indirizzo o sede sociale del fabbricante o del confezionatore.
- Termine minimo di conservazione.
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

### **CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO**

Tipo Nutella, monoporzione da gr. 18.

Prodotto a base di cacao magro, zucchero, oli vegetali, nocciole, latte, aromi.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92.

### **PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURE'**

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti; devono inoltre essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei.

La confezione, da Kg. 4, deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione e dall'umidità; inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste.

## **MINUTERIA VARIA**

### **ORZO SOLUBILE**

In confezioni chiuse integre da kg. 0,500.

Trattasi di orzo tostato, macinato e solubilizzato. Senza presenza di pesticidi, senza aggiunta di conservanti, coloranti, aromatizzanti e additivi in genere. Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

### **ORIGANO SECCO (in confezioni da kg. 0,500),**

Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelle che sono loro proprie. Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovrà essere confezionata in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti); devono infine rispondere ai requisiti previsti dal DL n. 107 del 25/1/92.



### **ZAFFERANO**

In bustine da gr. 0,1 o in vasetto da 5 gr.

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

Per la tutela della denominazione si fa riferimento al R.D. n. 2217 del 12 novembre 1963.

### **FRUTTA SECCA**

Sono compresi in questa categoria:

le noci sgusciate e non, le arachidi, le mandorle, i fichi, le prugne, i pinoli, ecc.

Dovrà essere di ottima qualità e non contenere sostanze estranee, insetti, parassiti, muffe, colorazioni e additivi diversi da quelli suoi propri.

Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere.

### **SUCCO DI LIMONE 100%**

In confezione da lt. 1.

Deve essere assolutamente naturale, avere aspetto liquido, colore giallo avorio, sapore/odore esprimenti il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92.

### **FECOLA DI PATATE**

In confezioni chiuse integre da kg. 0,250

Non dovrà contenere parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Deve aver subito esclusivamente trattamento di purificazione o sterilizzazione.

### **PESTO**

Il pesto deve essere prodotto fresco con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano e/o pecorino.

Non deve contenere grassi non meglio identificati. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

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

Deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

### **BRODO GRANULARE VEGETALE SENZA GLUTAMMATO/LATTICINI**

Prodotto in polvere o meno con presenza di verdure essiccate. Sciolto in acqua bollente dà un brodo dal caratteristico sapore vegetale.

Non deve contenere glutammato e latticini.

### **Panettone**

Prodotto con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0"o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito. Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 Febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (Decreto n.250/98).

### **LIEVITO CHIMICO**

in polvere, per dolci, confezionato in bustine da utilizzare per kg 0.500 di farina in polvere per torte salate in bustine da gr. 15

Deve rispettare la normativa vigente in tema di etichettatura e comunque deve presentare la dicitura lievito chimico o polvere lievitante, nel rispetto del D.M. 14.4.83 e 1.8.83 e successive modifiche ed integrazioni.

### **LIEVITO DI BIRRA**

Si richiede il prodotto fresco in cubetti da gr. 25 ciascuno.

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

La pasta di semola dovrà essere fornita di tipo biologico.

In contenitori cellofanati del peso di Kg.3 e 5 per la pasta/pastina di semola biologica, di Kg 5 per quella non biologica eventualmente ordinata.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971, nonché dal DM 24.4.98 n.264.

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

- presenza di macchie bianche e nere;
- odore di stantio o di muffa, sapore acido e sgradevole;
- bottatura o bolle d'aria;
- perdita di polvere o farina se rimossa;
- spezzature o tagli;
- perdita della forma e della consistenza a seguito di cottura; a tal proposito si precisa che la pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:
  - o basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);
  - o elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5' dall'esatto tempo di cottura (a 100°C) è compreso tra 1,00 e 1,10);
  - o elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a 100°C) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);
  - o elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);
  - o basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a 60°C (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

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

Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200g., per Kg. di semola, come citato nell'art 3.1 legge n. 580/67 e successive modificazioni.

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

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 ed il tempo di cottura.

In particolare la pasta dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- o basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);
- o elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5' dall'esatto tempo di cottura (a 100°C) è compreso tra 1,00 e 1,10);

- o elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a 100°C) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);
- o elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);
- o basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a 60°C (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).

Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C): non superiore a 10<sup>4</sup> UFC/g.
- Salmonella: assente/25 g,
- Staphylococcus aureus: non superiore a 100 /g.

Le tipologie saranno le seguenti:

- pasta di formati assortiti (compresa pastina da brodo) in confezioni da Kg. 5 e da gr. 250

### **RISO**

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Le varietà da somministrare saranno di volta in volta indicate secondo le esigenze dei servizi comunali. Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive integrazioni e modifiche. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

**Deve essere fornito riso biologico.**

### **FARINA di grano tenero**

In confezioni da Kg. 1.

Per farina di grano tenero si intende il prodotto derivato dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; ai sensi della L. 580/67 titolo II art. 7 deve essere priva di conservanti, antiossidanti ed emulsionanti, antiparassitari e additivi in genere. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti (DM 209/96 e successive modificazioni).

Il tipo da utilizzare in cucina è la farina "O" e "OO" con le seguenti caratteristiche:

- umidità max: 14.50% sia per "O" che "OO"
- ceneri max: s.s. 0.5% per farina "OO" e 0,65 % per farina "O"
- cellulosa max: s.s. 0% per la farina "OO" e 0,2% per la farina "O"
- glutine secco min: 7% per la farina "OO" e 9% per la farina "O"

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; 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 come da DL.109/92.

**Deve essere biologica.**

### **FARINA DI MAIS**

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

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Istantanea in confezioni da Kg. 0,500

Gialla bramata in confezioni da Kg. 1

Nel caso si tratti di farina di mais per polenta precotta deve essere indicato anche il tempo di cottura del prodotto.

### **SEMOLINO**

In confezioni da gr. 250.

Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, nè altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportati nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal DL 109/92.

## **DISPOSIZIONI GENERALI**

### **Caratteristiche degli automezzi di trasporto**

#### **Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti**

1. Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità:
  - alle norme igienico - sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riguardo al D.lgs 155/97 e successive integrazioni e modificazioni nonché eventuali normative emanate in corso di svolgimento del contratto,
  - al Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso..
2. Salvo diversi accordi, la consegna dei prodotti oggetto di fornitura deve avvenire su idonei bancali, roll o pedane. Qualora situazioni logistiche particolari lo impongano, il Fornitore deve avvalersi di attrezzature e/o supporti adeguati allo stato fisico dei luoghi di consegna.
3. Eventuali eccedenze dei quantitativi di derrate in consegna, non vengono riconosciute e pertanto non vengono pagate.
4. Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori ai quantitativi ordinati, il Fornitore ha l'obbligo di reintegrare, nelle modalità più avanti indicate, le quantità mancanti.
5. Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

#### **Indisponibilità temporanea di prodotti**

1. Nel caso in cui sopraggiunga la non disponibilità di prodotti (intendendosi per "non disponibilità del "prodotto" la non disponibilità temporanea della marca prescelta dal fornitore per ogni articolo di prodotto) dovuta ad eventi occasionali, il Fornitore deve tempestivamente comunicare per iscritto alla referente dell'U.O. cucina la non disponibilità di quella determinata marca.

2. La comunicazione di non disponibilità deve indicare:
  - il codice,
  - la Denominazione di Vendita,
  - il periodo temporale di non disponibilità,
  - marca offerta in sostituzione.
3. In tal caso il Fornitore deve offrire in sostituzione prodotti che abbiano caratteristiche qualitative equivalenti o superiori a quello/i temporaneamente sostituito/i. In caso contrario il Fornitore subirà le penali previste nella Convenzione. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.
4. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea di uno o più prodotti, esclusi i prodotti certificati di cui al successivo articolo, si protragga per più di 10 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del/i prodotto/ non disponibile secondo le modalità descritte all'Art. 7.

### **Verifiche alla consegna e sostituzioni**

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche “a vista” e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri) effettuate dai Punti Ordinanti o dalle Unità Approvvigionanti al momento della consegna dei prodotti stessi, risultino non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato – e relativi Allegati- e nell'Elenco delle Referenze.
2. Per i prodotti a consegna trisettimanale e bisettimanale, tale sostituzione deve essere eseguita dal Fornitore entro la mattinata successiva.
3. Per i prodotti a consegna settimanale e quindicinale tale sostituzione deve essere eseguita dal Fornitore entro il tempo massimo di un giorno lavorativo, successivo alla richiesta di sostituzione da parte dei Punti Ordinanti o delle Unità Approvvigionanti.
4. Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte dei Punti Ordinanti o delle Unità Approvvigionanti mediante compilazione e consegna al Fornitore del **“Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme”**
5. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le penali previste, previo invio al Fornitore di formale Reclamo, che avviene compilando il **Modulo 7 “Reclamo al Fornitore”**, come previsto all'Art. 21 della Convenzione.
6. Nel caso in cui il Fornitore, nonostante la penale contestata, non intenda comunque ottemperare all'obbligo di sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi a seguito dei controlli e delle verifiche effettuati dalle Unità Approvvigionanti all'atto della consegna, si procede secondo la seguente procedura.

### **CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI**

GENNAIO	barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchio, invidia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.
MARZO	carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchio, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.
APRILE	asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, invidia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO	asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.
GIUGNO	asparagi, bietole, barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.
LUGLIO	bietole, barbabietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, fiori di zucca, insalate, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
AGOSTO	barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fava, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
SETTEMBRE	carote, cavoli, cetrioli, cicoria, costa, erbette, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	bietole, barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.
DICEMBRE	barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, erbette, finocchi, funghi, invidia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevigiana, zucca.

### CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO	arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.
FEBBRAIO	arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.
MARZO	arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi.
APRILE	banane, mele, pere, pompelmi, nespole.
MAGGIO	banane, ciliegie, fragole, lamponi, pere, pompelmi, prugne, nespole,
GIUGNO	albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, mele, pere, susine.
LUGLIO	albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, pesche, susine
AGOSTO	albicocche, anguria, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	fichi, mele, pere, pesche, susine, uva.
OTTOBRE	cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.
NOVEMBRE	ananas, arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
DICEMBRE	ananas, arance, banane, cachi, mele, mandarini, pere, pompelmi.

**LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (salvo aggiornamenti normativi)****SCHEDA N° 1: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO/ PASTA ALL'UOVO SECCA**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 5 \cdot 10^4$ UFC/g su 3 $\mu.c.$ $\leq 5 \cdot 10^6$ UFC/g su 2 $\mu.c.$		Circ. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 5 \cdot 10^2$ UFC/g su 3 $\mu.c.$ $\leq 5 \cdot 10^3$ UFC/g su 2 $\mu.c.$		Circ. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
SALMONELLA	assente in 25 g su 5 $\mu.c.$		Legge n. 238/62 art. 5 Rapp. ISTISAN 89/9 Circ. Min. San. 03/08/85 n. 32
LISTERIA MONOCYTOGENES	11/g in 1 $\mu.c.$ 110/g in 2 $\mu.c.$		O.M. 07/12/93

**SCHEDA N° 2: GNOCCHI E PASTA FARCITA INDUSTRIALE (PASTA FRESCA CONFEZIONATA)**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5$ UFC su 3 $\mu.c.$ $\leq 10^6$ su 2 $\mu.c.$		Circ. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTAN 89/9
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 $\mu.c.$ $\leq 5 \cdot 10^2$ UFC/g su 1 $\mu.c.$		Circ. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTAN 89/9
CLOSTRIDIUM PERFRINGES	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 $\mu.c.$ $\leq 10^3$ UFC/g su 1 $\mu.c.$		Circ. Min. San. 03/08/85 n. 32
SALMONELLA SP.	Assente in 25 g su 5 $\mu.c.$		Legge n. 238/62 art. 5 Rapp. ISTAN 89/9 Circ. Min. San. 03/08/85 n. 32
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11/g$ in 1 $\mu.c.$ $\leq 110/g$ in 2 $\mu.c.$		O.M. 07/12/93
BACIULLUS CEREUS	$\leq 10^4$ UFC/g		Nota Rapp. Istisan 89/9

**SCHEDA N°3: FARINA**

<b>PARAMETRI</b>	<b>LIMITI VALORI</b>	<b>FONTE</b>	<b>RIFERIMENTI</b>
------------------	----------------------	--------------	--------------------



<b>MICROBIOLOGICI</b>	<b>GUIDA</b>	<b>BIBLIOGRAFICA</b>	<b>NORMATIVI</b>
FILTH TEST	< 50 insetti o loro frammenti/50g su 6 $\mu$ .c. <1 pelo roditore/50g su 6 $\mu$ .c.	Norma FDA/USA	

#### **SCHEDA N°4: PANE GRATTUGGIATO**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA MICROBICA TOTALE	$1 * 10^5$ UFC/g	MARSHALL J.P. 1986	
COLIFORMI	$1 * 10^2$ UFC/g	MARSHALL J.P. 1986	
LIEVITI MUFFE	$1 * 10^3$ UFC/g	MARSHALL J.P. 1986	

#### **SCHEDA N°5: BURRO**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
COLIFORMI	M = 10 m = 0 n = 5 c = 2		D.P.R 14/01/97 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	< $10^2$ /g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc: Ig: BURL 15/05/93
MUFFE	< $10^2$ /g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc: Ig: BURL 15/05/93
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D.P.R 14/01/97 n. 54
SALMONELLA spp	assenza in 25 g n = 5 c = 0		D.P.R 14/01/97 n. 54

#### **SCHEDA N°6: YOGURT CONFEZIONATO**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
BATTERI LATTICI	<106/g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc: Ig: BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
COLIFORMI	$\leq 10$ /ml		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc: Ig: BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10$ /ml		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc: Ig: BURL 15/05/93

			Rapp. ISTISAN
LISTERIA MONOCITOGENES	assenza in 1 g		D.P.R 14/01/97 n. 54
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 0 c = 0		D.P.R 14/01/97 n. 54

#### SCHEDA N°7: CRESCENZA/MOZZARELLA (FORMAGGI FRESCHI)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
E.COLI	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c=2		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc: Ig: BURL 15/05/93, D.P.R 14/01/97 n. 54
COLIFORMI (30° C)	M = 10 <sup>5</sup> m = 10 <sup>4</sup> n = 5 c=2		
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 <sup>3</sup> m = 10 <sup>2</sup> n = 5 c=2		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc: Ig: BURL 15/05/93; D.P.R 14/01/97 n. 54
SALMONELLA SP.	assente su 25 g n = 5 c=2		D.P.R 14/01/97 n. 54
L. MONOCITOGENES	assente su 25 g		D.P.R 14/01/97 n. 54

n = numero delle unità campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente

c = numero di unità campionarie nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite M se M è superato anche di una sola unità di campionamento il risultato è insoddisfacente.

#### SCHEDA N°8: RICOTTA DI VACCA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
E.COLI	≤10/g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93,
STAFILOCOCCO AUREO	≤ 10 <sup>2</sup> /g		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93,
SALMONELLA SP	assente su 25 g		D.P.R 14/01/97 n. 54
LISTERIA MONOCITOGENES	assente su 1 g		D.P.R 14/01/97 n. 54

#### SCHEDA N°9: GELATO A BASE DI LATTE

PARAMETRI	LIMITI VALORI	FONTE	RIFERIMENTI
-----------	---------------	-------	-------------

<b>MICROBIOLOGICI</b>	<b>GUIDA</b>	<b>BIBLIOGRAFICA</b>	<b>NORMATIVI</b>
CARICA MICROBICA TOTALE	$M = 5 \times 10^5$ $m = 10^5$ $n = 5 \quad c = 2$		D.P.R 14/01/97 n. 54
COLIFORMI	$M = 10^2$ $m = 10$ $n = 5 \quad c = 2$		D.P.R 14/01/97 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	$M = 10^2$ $m = 10$ $n = 5 \quad c = 2$		D.P.R 14/01/97 n. 54
SALMONELLA SP	assente in 25 g $n = 5 \quad c = 0$		D.P.R 14/01/97 n. 54
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 1 g		Legge n.283/62 art 5

n= numero delle unità campione

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente

c = numero di unità campionarie nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite M

se M è superato anche di una sola unità di campionamento il risultato è insoddisfacente.

#### **SCHEDA N°10: VERDURE SURGELATE**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
E.COLI	$\leq 10^2/g$	ICMSF* "Microorganismi in food" Vol. 2- 1991- Toronto Press	
CARICA BATTERICA TOTALE	$\leq 10^6/g$	ICMSF* "Microorganismi in food" Vol. 2- 1991- Toronto Press	
LISTERIA MONOCYTOGENES	11/g in 2 $\mu$ .c. 110/g in 3 $\mu$ .c.		O.M. 07/12/93

(\*) I.C.M.S.F. (INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOOD)

#### **SCHEDA N°11: VERDURE FRESCHE (DA CONSUMARSI CRUDE)**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
E.COLI	$\leq 10^2/g$	ICMSF* "Microorganismi in food" Vol. 2- 1991- Toronto Press	
SALMONELLA	assente in 25 g	ICMSF* "Microorganismi in food" Vol. 2- 1991- Toronto Press	Legge n. 283/62 art.5
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g		Legge n. 283/62 art.5

(\*) I.C.M.S.F. (INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOOD)

**SCHEDA N°12: VERDURE FRESCHE ( DA CONSUMARSI COTTE)**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
SALMONELLA	assente in 25 g	ICMSF* "Microorganismi in food" Vol. 2- 1991- Toronto Press	Legge n. 283/62 art.5
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤11/g in 1μ.c. ≤110/g in 2 μ.c.		O.M. 07/12/93

(\*) I.C.M.S.F. (INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOOD)

**SCHEDA N°13: OVOPRODOTTI**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	≤10 <sup>5</sup> /g		D.L. 04/02/1993 N.65 O.M. 11/1/1978
ENTEROBATTERI	≤10/g		D.L. 04/02/1993 N.65
SALMONELLA	assente in 25 g		D.L. 04/02/1993 N.65 O.M. 11/10/1978
STAFILOCOCCO AUREO	≤10/g (*)		D.L. 04/02/1993 N. 65

(\*) Limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

**SCHEDA N° 14: PROSCIUTTO COTTO**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	≤10 <sup>4</sup> /g	ICMSF* "Microorganismi in food" Vol. 2- 1991- Toronto Press	
E.COLI	≤10/g	Normativa francese	
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	≤10/g	Normativa francese	
STAFILOCOCCO AUREO	≤10/g	Normativa francese	
SALMONELLA	assente in 25 g		Legge n.283/62 art 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g		Legge n.283/62 art 5

(\*) I.C.M.S.F. (INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOOD)



**SCHEDA N°15: BRESAOLA**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
SALMONELLA	assente in 25 g		Legge n.283/62 art 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g		Legge n.283/62 art 5

**SCHEDA N°16 : CARNI BOVINE FRESCHE IN OSSO REFRIGERATE**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	$\leq 10^5/\text{cm}^2$		Linee guida Regione Lombardia sull'autocontrollo
E.COLI	$< 10^2/\text{cm}^2$		Linee guida Regione Lombardia sull'autocontrollo
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	$< 10^2/\text{cm}^2$	Casistica I.Z.S.	
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2/\text{cm}^2$		Linee guida Regione Lombardia sull'autocontrollo
SALMONELLA	assente in 25 g		Linee guida Regione Lombardia sull'autocontrollo Legge n. 283/62 art.5
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11/\text{g}$ in 1 $\mu$ .c. $\leq 110/\text{g}$ in 1 $\mu$ .c.		O.M. 07/12/93

**SCHEDA N°17: CARNI FRESCHE CONFEZIONATE/ CARNI BOVINE CONGELATE/CARNI SUINE**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ con esclusione lattici		D.P.R. 01/03/92 N. 227
E.COLI	$< 5 \times 10^2/\text{g}$		D.P.R. 01/03/92 N. 227
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	$< 5 \times 10^2/\text{g}$		D.P.R. 01/03/92 N. 227
STAFILOCOCCO AUREO	$< 5 \times 10^2/\text{g}$		D.P.R. 01/03/92 N. 227
SALMONELLA	assente in 25 g		D.P.R. 01/03/92 N. 227 Legge n. 283/62 art.5
LISTERIA MONOCYTOGENES	11/g in 1 $\mu$ .c. 5 110 /g in $\mu$ .c.		O.M. 07/12/93

**SCHEDA N°18: CARNE AVICOLE (PRELIEVO EFFETTUATO SULLA MASSA MUSCOLARE)**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	1x 10 <sup>6</sup> /g	G.M.P.	
E.COLI	<10 <sup>2</sup>	G.M.P.	
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	<10 <sup>2</sup>	G.M.P.	
STAFILOCOCCO AUREO	<5 x 10 <sup>2</sup>	G.M.P.	
SALMONELLA	assente in 25 g		Legge n. 283/62 art.5
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤11/g in 1 μ.c. ≤11/g in 2 μ.c.		O.M. 07/12/93

**SCHEDA N°19: PRODOTTI ITTICI FRESCHI E CONGELATI**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10 <sup>6</sup> /g	G.M.P.	
COLIFORMI	< 10 <sup>3</sup> /g	G.M.P.	
COLIFORMI FECALI	< 10 <sup>2</sup> /g	G.M.P.	
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 <sup>2</sup> /g	G.M.P.	
SALMONELLA	assente in 25 g		Legge n. 283/62 art.5
LISTERIA MONOCYTOGENES ( per prodotti congelati)	≤11/g in 2 μ.c. ≤110 /g in 3 μ.c.		O.M. 07/12/93
LISTERIA MONOCYTOGENES ( per prodotti freschi)	≤11/g in 1 μ.c. ≤110/g in 2 μ.c.		O.M. 07/12/93

**SCHEDA N°20: MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI E CEFALOPODI CONGELATI O SURGELATI**

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>LIMITI VALORI GUIDA</b>	<b>FONTE BIBLIOGRAFICA</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	≤10 <sup>6</sup> /g	G.M.P.	
COLIFORMI	≤10 <sup>3</sup> /g	G.M.P.	
E.COLI	≤10 <sup>2</sup> /g	G.M.P.	
STAFILOCOCCO AUREO	≤10 <sup>2</sup> /g	G.M.P.	



CLOSTRIDI SOLFITO- RIDUTTORI	≤10 UFC/g	G.M.P.	
VIBRIO PARAHAEMOLITIC US	≤10 UFC/g		
SALMONELLA	assente in 25 g		Legge n. 283/62 art.5
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤11/g in 2 μ.c. ≤110/g in 2 μ.c		O.M. 07/12/93

(\*) I.C.M.S.F. (INTERNATIONAL COMMISSION MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOOD)