



# Comune di Grottazzolina

PROVINCIA DI FERMO

Allegato n. 1

Procedura aperta per l'affidamento del servizio mensa scolastica

## TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Come prescrizione preliminare e generale valida per tutti i prodotti del presente appalto e di seguito indicati si precisa che, per effetto dell'art. 3 Legge Regione Marche 23/02/2000 n. 9, nell'attività di ristorazione scolastica è vietata la somministrazione di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Nella preparazione dei pasti devono essere utilizzati cibi di produzione nazionale, salvi i casi espressamente previsti nella singola tabella merceologica.

Le normative riportate nel presente capitolato possono essere state modificate ed integrate con successive norme giuridiche.

Ove sono indicati nella presente tabella marche o tipi di prodotti o alimenti, ai sensi della circolare 29/04/04 Presidente Consiglio dei Ministri Dipartimento delle Politiche Comunitarie (G.U. 12/07/04 n° 161) si intendono ammessi prodotti equivalenti di differente marca o tipo.

### ALIMENTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA NAZIONALE

#### SPECIFICHE GENERALI

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto del Reg. CEE n. 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. CEE 2092/91, modificato dal Reg. CEE 1935/95.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere) a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco), che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

I fornitori di prodotti biologici freschi (non confezionati), devono essere in possesso dell'apposito certificato in cui si attesta il rispetto delle regole di produzione imposte dalle leggi comunitarie, che viene rilasciato da uno dei dieci Organismi di certificazione italiani autorizzati dal Ministero delle Risorse Agricole.

### **CARNI DI VITELLONE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA BIOLOGICA**

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29/11/71 n. 1073 e successive modificazioni ed integrazioni e Decreti sulla Zootecnia biologica n. 91436 del 4/08/2000 e n. 9459 del 29/03/2000 e successive integrazioni e modifiche). Devono essere fresche e di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), e provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali e rispettare le norme previste dalla soprarichiamata legislazione sulla Zootecnia biologica. **Gli animali utilizzati devono essere nati, allevati e macellati nelle Regioni dell'Italia Centrale (Marche, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Umbria e Abruzzo).**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30/04/1962, dei D.L. n. 286 del 18/04/1994, n. 109 e n. 118 del 27/01/1992; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Inoltre:

- la carne deve provenire da stabilimenti delle Regioni dell'Italia Centrale (Marche, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Umbria e Abruzzo) riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza dell'animale e devono essere rintracciabili sia l'allevatore, sia il singolo capo macellato;
- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a  $10^6$  UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a  $2 \times 10^2$  UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a  $10^3$  UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: assente/25 g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g

Il confezionamento della stessa può essere effettuato sottovuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso, purchè i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per eventuali contatti con il suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da  $-1^\circ$  a  $+7^\circ\text{C}$  e al momento della consegna non superiori a  $+10^\circ\text{C}$ .

Si richiede:

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

Tipologia dei tagli:

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

### **UOVA DI GALLINA DI PROVENIENZA BIOLOGICA**

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione e al regolamento CEE 1907/90 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

**Gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Reg. Ce 2092/91 e successive modificazioni e integrazioni. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.**

Le uova di gallina devono essere fresche e di produzione delle Regioni dell'Italia Centrale (Marche, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Umbria e Abruzzo), avere un guscio scuro integro, morbido e pulito, una camera d'aria non superiore a 6

mm, un albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso e immobile, un tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, ed un peso variabile da 60 a 65 g.. Le uova non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C; tuttavia possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, per un massimo di 24 ore.

### **ALIMENTI NON BIOLOGICI DI PROVENIENZA NAZIONALE\***

\* Ad eccezione di alcuni alimenti, debitamente segnalati nelle relative tabelle merceologiche, per i quali è ammessa la provenienza estera

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

Prodotta con le modalità previste dalla legge 580/67 titolo IV art.28-29, deve possedere i requisiti di composizione ed acidità riportati dalla stessa.

La pasta di semola di grano duro dovrà presentare odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe o rotture, punti bianchi o punti neri; il colore dovrà essere giallo ambrato.

La pasta dovrà risultare indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo e da muffe o altri agenti infestanti.

Dovrà essere garantita la fornitura di pasta in diversi formati (anche speciali) sia da brodo che asciutta.

Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate:

- tempo di cottura;
- resa in peso con la cottura;
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche;
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'osservanza di spaccature.

La pasta dovrà essere fornita in confezioni intatte e sigillate a norma di legge da 500 gr a 3 Kg.; inoltre, durante le prove di cottura (50 gr di pasta fatti bollire per 15' in 500 cc di acqua contenenti 2,5 gr di NaCl) la pasta non dovrà presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume dovranno aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non dovrà risultare torbida o lattescente.

Produzioni suggerite: De Cecco, Rossi Tascioni, Del Verde, Voiello, Divella, Agnesi, Barilla, Buitoni, Ercoli.

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

I prodotti richiesti devono esser esenti da ogni additivo o esaltante di sapore, avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo e le materie prime impiegate per la produzione devono possedere caratteristiche e requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere esclusivamente composta da semola di grano duro nazionale con aggiunta di almeno 4 uova di gallina (200 gr)/kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente e una pasta soda ed elastica, e le caratteristiche batteriologiche devono risultare ottimali. La pasta all'uovo deve essere confezionata in involucri riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e consegnata con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenerla ad una temperatura fra 0° e +4°C e di peso da 500 gr a 3 Kg.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

Si richiede pasta per lasagne, tagliatelle, quadrucchi.

#### **TORTELLINI**

Il rapporto pasta-ripeno deve essere pari a 80-20. Il ripieno deve essere composto da carne di pollo e vitello con esclusione di carne di maiale, formaggio grana e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione. Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 DL n.537 del 30/12/1992, come modificato dal D.lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato DL 537 e successive modificazioni. Le confezioni devono avere un peso da 500 gr a 3 Kg.

#### **GNOCCHI**

Gli gnocchi richiesti sono quelli di patate e farina di grano tenero 00 nazionale, privi di corpi estranei e/o impurità ed esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti, esaltatori di sapore.

Le materie prime impiegate devono avere caratteristiche e requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Il numero degli gnocchi dovrebbe essere di circa 20 pezzi per hg e dopo cottura devono presentarsi di consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Le caratteristiche batteriologiche devono risultare ottimali; gli gnocchi devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e consegnati con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenerli ad una temperatura fra 0° e +4°C.

Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione e devono avere un peso da 500 gr a 3 Kg.

## **FARINA DI FRUMENTO**

La farina di frumento deve essere di tipo 1 con composizione prevista dalla L.580/67 e s.m., priva di sostanze imbiancanti e/o farine di cereali diversi dal grano o altre sostanze estranee. Inoltre, deve essere esente da infestanti, parassiti, larve, frammenti di larve, insetti o altri infestanti.

Le confezioni devono essere da 1 Kg, risultare integre, sigillate, e riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 322/82 e cioè:

- tipo di farina;
- peso netto;
- luogo di produzione;
- data di conservazione.

## **FARINA BIANCA**

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

- umidità: 14,50%
- Aw: non superiore a 0.80-0.85
- ceneri: 0,50% su s.s.
- glutine secco: 7%
- conservanti: assenti
- frammenti di insetti: assenti
- peli di roditori: assenti
- frammenti metallici: assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n. 209 del 27/2/96 e s.m.i., o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e s.m.i..

Le confezioni devono essere da 1 Kg., sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare un'etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.

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

## **RISO**

Il riso dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

Dovrà essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, muffe, aflatossine, con umidità non superiore al 14,50%, privo di polveri minerali (gesso o caolino), privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.)

Non dovrà presentare odore di muffa né altro odore che non gli sia proprio.

Dovrà essere esente da difetti (grani striati di rosso, grani rotti violati o ambrati, corpi estranei ed impurità varie), e non lasciare le mani incipriate.

Alla cottura dovrà resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15-20 minuti.

E' richiesta la qualità RIBE con trattamento PARBOILED.

Per eventuali diete speciali si potranno richiedere riso integrale, crema di riso, semolino di riso.

Saranno richieste confezioni da 1 Kg..

Produzioni suggerite: Scotti, Gallo Blond, Flora, Curti.

## **PRODOTTI ITTICI DI 1° QUALITA' CONGELATI O SURGELATI**

Il prodotto, di provenienza esclusivamente nazionale, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%.

Il prodotto non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; inoltre, deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alla normativa vigente ed in stabilimenti riconosciuti CEE.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria deve risultare conforme alla normativa vigente (art.13 D.M. 15/06/1971) ed in particolare le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283 del 30/04/1965 e s.m.i.;
- riportare la data di confezionamento e/o scadenza come da D.P.R. n. 322 del 18/05/1982.

I prodotti, trasportati in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura di almeno - 18°C, devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente tra 0 e +4°C).

I prodotti ittici non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

Il prodotto, di provenienza nazionale o estera, deve essere per "i filetti" o "i cuori" ottenuto esclusivamente dalle specie ittiche riferite al D.M. 15/07/83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e pelle, surgelato singolarmente ed ottenuto da tagli anatomici interi, con pezzatura uniforme e privo di ritagli e non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici; si ammette la presenza di alcuni filetti spezzati.

La percentuale di acqua di scongelamento, effettuato a +4°C per 24 ore, non deve essere superiore al 20% per i filetti di platessa, i cuori di merluzzo, i naselli e le code di rospo, e del 15% per i filetti di merluzzo, i tranci di palombo e le seppie.

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni prodotto, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.

L'odore del pesce deve essere gradevole ad una temperatura del prodotto di 15°-20° e la consistenza della carne deve essere soda ed elastica; il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. del 9/12/93.

I prodotti consegnati devono presentare la data di scadenza per l'utilizzo del prodotto non inferiore a tre mesi.

Il pesce richiesto e' il seguente:

- Filetti di platessa: pz. da gr. 150 – 180;

- Filetti di merluzzo, sogliola o nasello: pz. da gr. 120-180;

La ditta fornitrice non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto non rilevati all'atto della consegna. Le confezioni devono essere uso famiglia.

Produzione consigliata: Findus, Genepesca, Mare Fresco, Surgela.

## **LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (sassi, stelo, ecc.), esenti da attacchi di parassiti, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma.

I legumi secchi devono essere uniformemente essiccati (umidità della granella non superiore al 13%), con un anno al massimo di conservazione dalla raccolta.

Si richiedono confezioni in sacchi di Juta da 1 e 5 kg.

Verranno utilizzate le seguenti tipologie:

Fagioli Borlotto e Cannellino, Ceci Cottolo e /o Principe, Lenticchie Castelluccio di Norcia, Leonessa, Parco dei Sibillini, Montebuso.

Il prodotto deve essere etichettato e confezionato a norma delle vigenti leggi.

## **CARNE SUINA FRESCA REFRIGERATA**

La carne suina deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 aprile 1962, R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928, DD.LL. 27 gennaio 1992, n. 109 e n. 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

**Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle vigenti norme sulle produzioni animali.**

La carne deve:

- provenire da animali nati ed allevati nelle Regioni dell'Italia Centrale (Marche, Emilia-Romagna, Umbria, Lazio, Toscana e Abruzzo) e da macelli siti nell'Italia Centrale abilitati nell'ambito della CEE, con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento);
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;

Inoltre, dovrà essere specificata la provenienza della carne e dovranno essere rintracciabili sia l'allevatore, sia la partita omogenea di capi macellati.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a  $10^6$  UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a  $2 \times 10^2$  UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a  $10^3$  UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: assente/25 g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Yersinia enterocolitica*: assente/25 g

Le carni devono essere alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, secondo il D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a +7°C e, al momento della consegna, non superiori a +10°C.

Il confezionamento della stessa può essere effettuato sottovuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso, purché i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per eventuali contatti con il suolo.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, oltre alle indicazioni previste per i prodotti animali.

#### Tipologia dei tagli:

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

### **CARNE AVICOLA E CUNICOLA FRESCA REFRIGERATA**

La carne di pollo, di tacchino e di coniglio deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

**Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali.**

La carne deve altresì:

- provenire da animali nati, allevati e macellati nelle Regioni dell'Italia Centrale (Marche, Emilia-Romagna, Umbria, Lazio, Toscana e Abruzzo);
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg. e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a  $10^6$  UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a  $2 \times 10^2$  UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a  $10^3$  UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a  $10^2$  UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Campylobacter jejuni*: assente/25 g

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

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

Le carni devono essere alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C.

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data di presentazione della documentazione nel corso dell'utilizzo.

Tipologia delle carni richieste: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

#### **Petto di pollo**

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno.

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

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;

- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

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

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

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali. L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra.

#### **Cosce di pollo**

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

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

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali. L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra.

#### **Fesa di tacchino**

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

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

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

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali.

#### **Coniglio**

La carne deve provenire da allevamenti di razze locali rustiche, in libertà di movimento, con ampi spazi disponibili all'aperto.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 kg. di peso.

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

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

Tipologia richiesta:

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

Caratteristiche della confezione:

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

## **PROSCIUTTO CRUDO O COTTO**

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi (decreto n. 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

### **Prosciutto cotto senza polifosfati di 1ª qualità**

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

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

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

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

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature proteolitiche da germi alofili, né inverdimento da lattobacilli, né mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

- *Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g;
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10 UFC/g;
- *Salmonella*: assente/25 g;
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g;
- *Anaerobi solfito-riduttori*: inferiore a 10 UFC/g;

All'apertura e affettazione, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

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

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

### **Prosciutto crudo tipo Parma**

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

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

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

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

### **Prosciutto crudo di Parma**

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13/2/1990, come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 chilogrammi di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi (L. 26/1990 come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142). Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del DL 109/1992



(così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259).

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

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

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

## YOGURT

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

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Le confezioni devono essere con vasetti da gr. 125.

**Si richiede yogurt prodotto solo ed esclusivamente con latte di mucche nate ed allevate in Italia .**

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa a meno che non si tratta di yogurt con pezzi di frutta.

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

Caratteristiche microbiologiche:

- Batteri lattici: superiore  $10^6$  UFC/g
- Germi contaminanti: inferiore a  $10^5$  UFC/g
- Coliformi totali: assenti/g
- *Staphylococcus aureus*: assenti/g
- Muffe: inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt intero): inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt alla frutta): inferiore a  $10^2$  UFC/g

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

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ...." Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di  $0 \div +4^\circ\text{C}$  e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di  $+14^\circ\text{C}$ .

## FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni e devono rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18/07/1990, pubblicata sulla G.U. n. 57 del 30/08/1990.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto delle norme di legge in materia;
- peso di ogni forma e confezione.

**Tutti i formaggi forniti devono essere di produzione italiana**, ad eccezione dell'Emmenthal che può essere di produzione svizzera o francese; essi devono inoltre corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato, **preferibilmente italiano**. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

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

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

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

Devono in ogni caso corrispondere ai requisiti tutti, prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

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

Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere i seguenti:

- Coliformi totali: inferiore  $10^4$  UFC/mL
- *Escherichia coli*: inferiore a  $10^2$  UFC/mL
- *Staphylococcus aureus* non enterotossico: inferiore a  $10^2$  UFC/mL
- *Staphylococcus aureus* enterotossico: assente/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g

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

#### **Emmenthal**

Caratteristiche:

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

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère a quello svizzero ed a quello francese, giusta la convenzione internazionale approvata con D.P.R. n. 1099 del 18 novembre 1953.

#### **Grana padano da tavola**

Il prodotto deve essere confezionato in quarti sottovuoto ai sensi del D.P.R. del 18 settembre 1986 e D.P.R. del 26 gennaio 1987, stagionato 24 mesi, di forma non inferiore a 24 kg, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm, grasso sulla sostanza secca minimo 32%, coefficiente di maturazione compreso tra 0,25 e 0,45. Deve rispondere ai requisiti di cui alla L. n. 125 del 10/04/1954, al D.P.R. n. 667 del 5/08/1955, al D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e al D.M. del 23/04/1957. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il Grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide. All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a  $10^2$  UFC/g, né muffe superiori a  $10^2$  UFC/g.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### **Parmigiano Reggiano**

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n. 125 - G.U. 30 aprile 1954 n. 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n. 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n. 42). La stagionatura deve essere di almeno 24 mesi.

La composizione chimica del formaggio Parmigiano Reggiano deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% secco;
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0,25 e 0,45.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### **Fontina**

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

All'analisi microbiologica il prodotto deve presentare le seguenti cariche microbiche:

- *Staphylococcus aureus*: inferiore a  $10^2$  UFC/g
- Muffe: inferiore a  $10^2$  UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 120÷130 g. Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da 15÷20 g.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3/10/1955 n. 1269.

Requisiti richiesti:

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

È necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi dall'utilizzo, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a  $10^6$  UFC/g
- *Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a  $10^2$  UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a  $10^4$  UFC/g
- Muffe: inferiore a  $10^3$  UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di  $0\pm 4^\circ\text{C}$  e la fornitura deve essere consegnata con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di  $+14^\circ\text{C}$ .

### **Burro**

#### **Si richiede burro di produzione italiana.**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Deve essere fornito nelle confezioni disponibili sul mercato, al massimo da 1 Kg.

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

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

Requisiti compositivi:

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

Caratteristiche chimiche:

- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%;
- numero di perossidi: inferiore a 1,5;
- reazione di Kreiss: negativa;
- grado rifrattometrico:  $44\pm 48$ ;
- pH:  $4.5\pm 6.0$ .

È necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a  $5 \times 10^5$  UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 10 UFC/g
- *Escherichia coli*: assente/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a  $10^2$  UFC/g
- *Lieviti e muffe*: inferiore a 10 UFC/g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g
- Fosfatasi: negativa alla produzione

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di  $0\pm 6^\circ\text{C}$  ed il burro deve essere consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di  $+14^\circ\text{C}$ .

### **ORTAGGI SURGELATI**

Le verdure richieste da destinare alla surgelazione devono essere di 1° qualità, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto concerne il colore, la pezzatura, il grado di integrità; gli ortaggi devono inoltre essere privi di sostanze o corpi estranei, terrosità, odore, sapore alterato, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le relative confezioni, dal peso massimo di 2,5 kg, devono essere sigillate e riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto. Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di  $-18^\circ\text{C}$ .

Le varietà richieste sono: bieta in foglie, broccoli calabresi, cavolini di bruxell, spinaci, cuori di carciofo, cavolfiori, fagioli borlotti, fagiolini fini, funghi champignon affettati, piselli fini cal. 8,2-8.75 mm.

**Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di provenienza nazionale.**

## **PREPARATO PER MINESTRONE**

Nella scelta delle varietà orticole sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale e sono vietate quelle transgeniche.

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

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **Caratteristiche generali richieste per ortaggi e frutta**

I prodotti devono essere freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di provenienza nazionale certificata, ad esclusione delle sole banane.

Sono da escludere dalla fornitura prodotti transgenici.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o 1° categoria e solo per straordinari motivi di mercato e limitati periodi di emergenza, debitamente documentati con dichiarazioni dei fornitori accreditati, si potrà utilizzare frutta di 2° categoria.

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione del prodotto.

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

In ogni imballaggio deve essere riportata esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile:

- 1) la denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- 2) l'indicazione del prodotto, del tipo e della varietà della merce;
- 3) la qualifica di selezione extra o 1° categoria;
- 4) il marchio commerciale e la zona di produzione.

### **Le varietà di ortaggi richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:**

#### Annuale:

aglio, cipolle, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, patate, insalate varie, funghi.

#### Gennaio/Febrero/Marzo:

bieta, broccoletti, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla.

#### Aprile/Maggio/Giugno:

basilico, bieta, cetrioli, cipolle novelle, cavolfiori, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, spinaci, zucchine.

#### Settembre/Ottobre:

basilico, cetrioli, cavolfiori, fagiolini, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori maturi, pomodori da insalata, spinaci, zucchine.

#### Novembre/Dicembre:

bieta, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla.

### **Patate bianche, rosse, novelle**

Devono essere di qualità eccellente, sane, intere, senza tracce di appassimento, lesioni o alterazioni provocate da attacchi di parassiti o insetti; non devono presentare germogliazione incipiente o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni o maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibile prima e dopo la cottura. Si richiede morfologia uniforme.

### **Le varietà di frutta richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:**

#### Annuale:

banane, mele.

#### Gennaio/Febrero:

arance, clementine, kiwi.

#### Marzo/Aprile:

arance, kiwi.

#### Maggio:

albicocche precoci, kiwi, fragole.

#### Giugno:

albicocche, pesche, susine, fragole.

#### Settembre:

pesche, susine, pere, uva.

#### Ottobre:

pere, uva.

#### Novembre:

uva, clementine, pere.

#### Dicembre:

arance, clementine, pere, kiwi, uva.

La frutta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Mele: Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious, calibro 60-65 mm.;

Pere: William, Abate, Kaiser, Conference, decana del Comizio, calibro 55-60 mm.;

Arance: tarocco, moro, sanguinello, ovale, calibro minimo 55 mm.;

Clementine: senza semi, calibro minimo 35 mm., grammatura compresa tra 50 e 70 gr.;

Limoni: provenienti da Sicilia e Campania, calibro minimo 45 mm.;

Actinidia (kiwi): grammatura tra 70 e 85 gr.;

Pesche noci: calibro 60-65 mm.;

Albicocche precoci: grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 35 mm.;

Susine: grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 35 mm.;

Fragole: confezionate in cestini, con calibro di circa 25 mm.;

Banane: con marchio riconosciuto CEE, grammatura 200 gr.;

Uva: Regina, grammatura 150-200 gr/grappolo;

Ciliegie: calibro minimo 20 mm..

## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**in confezioni in vetro dal ml. 1000**

**contenitori in banda stagnata cromata da ml. 5000**

S'intende l'olio che, ottenuto per spremitura meccanica a freddo di olive prodotte nelle Regioni dell'Italia Centrale (Marche, Emilia-Romagna, Umbria, Lazio, Toscana e Abruzzo), non abbia subito manipolazioni chimiche, che non contenga più dell'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna; alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

L'olio extra vergine di oliva dovrà riportare tutte le caratteristiche tipiche regolamento CEE n. 1429/92 - tabella prima e seconda:

- acidità massima 1,0%
- alcoli olifatici massimo 300 mg/Kg
- colesterolo massimo 0,5%
- sferoidi totali minimo 1000 mg/Kg
- acido linoleico massimo 0,9%
- acido arachide massimo 0,7%
- paneltest >6,5

L'olio extra vergine di oliva non dovrà contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato ad oli di semi di alcun genere.

All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala (art.5, L. 13/11/60 n. 1407 e D.M. 31.10.1987 n.509).

Potrà essere richiesto anche **olio extra vergine di oliva di origine protetta** come indicato nella Legge 05.02.1992, n. 169 (D.O.P. e I.G.P.), quali olio extravergine delle Marche, dell'Aprutino Pescarese (provincia di Pescara) e dell'Umbria (intero territorio della Regione Umbria).

In questo caso si farà riferimento ai singoli disciplinari di produzione, rispondenti ai Regolamenti CEE più avanti indicati. L'olio deve essere di gusto assolutamente perfetto e contenere una acidità massima dello 0,60/0,65%.

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza (L. 13/11/60 n. 1407, D.M. 31/10/87 n. 509 e Regolamento CEE n. 1915/87 del 02/07/87 e Legge 05.02.1992, n.169 relativa al riconoscimento della denominazione di origine controllata).

L'olio extra vergine di oliva di origine controllata dovrà riportare tutte le caratteristiche tipiche del prodotto, con l'indicazione della zona di produzione, non dovrà contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato ad oli di semi di alcun genere. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala (art. 5, L. 13/11/60 n. 1407).

L'olio a denominazione di origine controllata sulle bottiglie o sul contenitore deve riportare oltre alle indicazioni previste, anche la denominazione di origine sotto la quale l'olio è posto in vendita, seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" e dalla dicitura "olio imbottigliato dal produttore all'origine" o "olio imbottigliato nella zona di produzione", o altre indicazioni equipollenti a seconda che l'imbottigliamento del prodotto sia effettuato all'interno della zona di produzione, dal produttore o da terzi.

L'olio extra vergine di oliva e/o l'olio extra vergine di oliva di origine controllata rappresentano l'unico condimento utilizzato per tutte le preparazioni, con impiego preferibilmente al crudo.

## **ACQUA MINERALE NATURALE**

### **in confezioni in PET da ml. 1500, da ml. 500, da ml. 250, in confezioni in tetrapak da ml. 1000**

Si intende l'acqua proveniente da sorgenti naturali o perforate delle Marche con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nel D.Lgs. 25/01/1992 n. 105. Deve indicativamente presentare un residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/litro e la durezza deve essere compresa tra 10-15° francesi. L'acqua minerale naturale deve essere confezionata in contenitori a base di Cloruro di Polivinile, rispondenti ai requisiti indicati nel D.M. 17/02/81 relativo ai recipienti per acque minerali. I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita, ed in Tetrapak ed etichettati a norma dell'art 11 del D.L. 25/01/92 n. 105.

L'acqua minerale naturale erogata quale bevanda deve essere conforme alle caratteristiche organolettiche tipiche e cioè: inodore, insapore, incolore; in base ai referti delle analisi chimiche non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuno dal contenitore. Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche dell'acqua, sia all'origine che alla fine della catena di imbottigliamento, nonché di distribuzione, essa deve risultare esente in ogni caso:

- 1) da enterobatteri patogeni (con ricerca sistematica delle salmonelle);
- 2) da altri germi patogeni;
- 3) da germi indici di inquinamento fecale (conformi, streptococchi fecali, clostridi ecc...) che dovranno risultare assenti in almeno ml. 250;
- 4) da pseudomonas eruginosa, che dovrà risultare assente in almeno ml. 250;
- 5) da staphylococcus aureus con caratteristiche di patogenicità da ricercare alla fine della catena di imbottigliamento e che dovrà risultare assente in almeno ml. 250.

Per quanto riguarda la carica microbica saprofitaria dell'acqua minerale all'origine, essa deve essere limitata a poche unità microbiche per ml.. L'acqua deve comunque essere rispondente alle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche indicate nel citato Decreto Ministeriale 17/02/81. La valutazione ed i relativi risultati degli accertamenti saranno effettuati in base alle metodiche di campionamento di analisi messe a punto dall'Istituto Superiore di Sanità (D. M. 13/01/93). L'acqua deve essere consegnata in confezioni della capacità sopra indicata, rispondente a quanto previsto nel D. M. 17/02/81 riportanti in etichetta le prescritte indicazioni. Le confezioni non devono essere tenute in depositi esposti al sole.

## **PANE E DERIVATI**

### **Pane fresco**

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

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

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

La fornitura deve essere garantita: 1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti 2) assicurando tutte le norme di igiene del caso.

### **Pane integrale**

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

Farina di grano tenero Integrale:

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

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza, separazione delle crusche. Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge (art. 7-9 legge n. 580/67 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502) e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

### **Pane speciale (panini all'olio)**

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

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

### **Pane grattugiato**

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

**PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO**

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

---

---