

4 Qualità nutrizionali e caratteristiche merceologiche degli alimenti



Si riportano le caratteristiche merceologiche degli alimenti più comunemente utilizzati per la preparazione di pasti. L'elenco comprende prodotti diversificati per le piccole realtà produttive (prodotti freschi) e per la grande ristorazione nella cui filiera produttiva trova maggiore utilizzo il prodotto surgelato a garanzia della sicurezza igienica, nel rispetto delle caratteristiche nutrizionali.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà rispondere ai requisiti della L. 580/67 e non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- › tempo di cottura;
- › resa (*aumento di peso con la cottura*);
- › tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (*assenza di collosità*);
- › tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art.3 e 22 del D.Lgs. 27/01/1992 n° 109 e s.m.i..

RISO

Deve essere classificato come superfino quello che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo “*parboiled*”, trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve rispondere ai requisiti della L. 18-3-58 n° 325 e della L. 5-6-62 n° 586.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 28 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

GNOCCHI FRESCHI

Prodotti assimilabili alla pasta fresca. Confezionati con fecola di patate e farina di grano tenero tipo 00 nelle giuste proporzioni, presentano umidità elevata. Se l'umidità è molto alta vanno conservati solo con la surgelazione per pochi mesi, pochi giorni se il prodotto invece è fresco.

FARINA BIANCA

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti della L. 4-7-67 n° 580. Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dagli artt. 3 e 22 del D. Lgs. 27-3-92 n° 109.

PANINI

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Per i panini bianchi deve essere usata farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale e lievito. Per i panini integrali deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito. Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per i panini integrali. Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido. La pezzatura deve essere come da tabella dietetica. Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21-03-73 e successivo di modifica del 25-06-81. Non devono essere conservati con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerati.

MAIS DOLCE IN SCATOLA

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n°109 e conformi a quanto riportato nella Legge Regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

LEGUMI SECCHI

Devono essere di pezzatura omogenea (*sono ammessi leggeri difetti di forma*) ed uniformemente essiccati (*l'umidità della granella non deve superare il 13%*).

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art. 3 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

FAGIOLI - Cultivar richieste: borlotto o cannellino

LENTICCHIE - Cultivar richieste: pantelleria

CECI - Cultivar richieste: comune

I legumi secchi devono essere biologici, conformi al Regolamento Cee n. 2092/91 e s.m.i.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (*ammollo in acqua per almeno 12 ore*) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi

PISELLI SURGELATI

Devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e di tipo finissimi e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (*dopo scongelamento e cottura*), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (*dolce*), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

POMODORI PELATI TIPO S. MARZANO

Devono essere ottenuti dai frutti freschi e a giusta maturazione della pianta omonima e, previa cernita e lavaggio, sottoposti a scottatura e pelatura ovvero devono rispondere ai requisiti della L.10-3-69 n° 96 e D.P.R. 11-4-75 n° 428.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

I pomodori devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n. 2092/91.

PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO

I pomodori devono essere **biologici**, conformi al regolamento CEE n. 2092/91.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.Lgs. 27\01\92 n° 109.

ORTAGGI FRESCHI A FRUTTO

POMODORI, ZUCCHE E ZUCCHINE: devono essere frutti sani e interi, privi di lesioni non cicatrizzate esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

ORTAGGI FRESCHI A TUBERO

PATATE: devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (*tele ed imballaggi lignei*).

PATATE DISIDRATATE

Le confezioni devono essere sigillate senza rotture, difetti od altro e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

INSALATA FRESCA PRECONFEZIONATA BIOLOGICA

I prodotti (*lattuga, incappucciata*) devono appartenere alla categoria “IV gamma”: “ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preconfezionati e presentati in confezioni chiuse, sigillate e non manomettibili, es. buste termosaldate, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata, ecc”.

I prodotti devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n° 2092\91.

VERDURE ED ORTAGGI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme di cui al D. Lgs. 27-1-92 n°110. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta sempre, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18 °C.

I prodotti devono giungere nei locali del centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione e devono essere riposti in freezer immediatamente.

SPINACI: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

CAROTE: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale, la forma deve essere a rondella e la colorazione deve essere tipica della varietà.

FAGIOLINI: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, lo sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

CARCIOFI: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale, la forma deve essere a spicchi, lo sviluppo e la colorazione devono essere tipici della varietà.

MINISTRONE: il prodotto comprendente piselli, pomodori, fagioli (varietà Borlotto), fagiolini, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine e talvolta cavolo verza, deve essere di marca conosciuta a livello nazionale

ERBE AROMATICHE

Devono provenire da coltivazioni o, se spontanee, da zone non situate in vicinanza di strade di grande traffico o al margine di fossi di scolo di un qualunque scarico. Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né presentare germogli.

ODORI FRESCHI: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.

ODORI SECCHI: origano, alloro, noce moscata, ecc.

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente.

È tollerata la presenza di parti di stelo.

I prodotti devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n° 2092/91.

CARNI BOVINE FRESCHES REFRIGERATE

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine che non abbiano partorito e che non siano gravide, di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 12 (dodici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il D.M. 29.09.2000. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE1026/91 ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Tagli delle carni indicati per le preparazioni

SPEZZATINO

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

REALE (Sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungo-spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

FESONE DI SPALLA (Spalla): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omeroale e

comprende i muscoli anconeali e la parte posteriore del deltoide.

CAPPELLO DEL PRETE (Spalla): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.

Le parti connettive non devono eccedere il 3%.

CARNE TRITA PER HAMBURGER E POLPETTE

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

REALE (Sottospalla): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungo-spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

FESONE DI SPALLA (Spalla): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omeroale e comprende i muscoli anconeali e la parte posteriore del deltoide.

CAPPELLO DEL PRETE (Spalla): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.

PUNTA DI PETTO (punta di petto): ha per base ossea le sette emivertebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omeroale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%.

ARROSTI

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

REALE (SOTTOSPALLA): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungo-spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

NOCE (Pezza a cannella): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

FESA (Natica): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimembranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.

ROAST BEEF

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

SCAMONE (Colarda): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

FETTINE ALLA PIZZAIOLA

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

GIRELLO O MAGATELLO (lacerto): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.

COTOLETTE

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

NOCE (Pezza a cannella): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

CARNI DI VITELLO

Le carni di vitello utilizzate debbono provenire dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg. Le carni dovranno altresì essere fornite nei seguenti tipi:

- › da selle, disossate e sgrassate, toelettate e sezionate nei seguenti tagli anatomici:
- › noce (*pezza a cannella*), fesa (*natica*), scamone (*colarda*), girello (*lacerto*);
- › da busti, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici:
- › spalla, reale (sottospalla), punta di petto.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283/62 e del D.Lgs. 286/94, nonché rispettare le disposizioni ai sensi del D.L.vo

n° 109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/2003, e Reg. CE 852/2004 deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto, l'allevatore, la provenienza ed il singolo capo macellato.

La carne deve altresì:

- › presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollata al punto giusto, non viscida e scevra da qualsiasi sapore o odore anomalo;
- › possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione gestagena, da sostanze ad effetto anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s. m.
- › presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2° C. Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2° C fino alla spedizione.

La confezione sottovuoto non deve in alcun modo presentare liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale e deve riportare un'etichetta chiara e leggibile, indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE), oltre ad un sistema di rintracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza; il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei e registrati, con temperatura durante il

trasporto da -1° a +7°C e al momento della consegna non superiori a +10°C. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0° e +4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

CARNE FRESCA DI SUINO

Arista di maiale fresca refrigerata

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, D.L. n° 118/92, provenire da allevamenti nazionali ed essere munito di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas. Dal punto di vista organolettico, le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime in assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono essere scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo, da sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. Le carni devono inoltre essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo\grasso rappresentato da una normale mazzatura.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto

Le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, nonché etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie ai sensi del D.L. 109/92. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- › involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- › i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- › il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei e registrati, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0 e +4 °C.

Salsicce tipo “Cervellatina”

Il prodotto deve provenire dai muscoli lunghissimo del dorso da animali macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 286/94.

La salsiccia deve essere un insaccato fresco di pronto consumo, costituito da carne suina con la sola aggiunta di sale comune; il contenuto in grasso (lardelli) non deve superare il 25 - 30 % massimo.

Prosciutto cotto Nazionale

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L.vo n. 537/1992. Deve essere di prima qualità, realizzato con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg. Il prodotto, in particolare,

non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità.

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

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

- › assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti ecc.)
- › assenza di patinosità esterne;
- › grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- › assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- › limitata quantità di grasso interstiziale;
- › fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta, non sbriciolabile.

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori limite:

- › umidità non superiore al 70%;
- › pH di circa 5;
- › assenze di proteine vegetali (soia);
- › proteine: 15/20% ;
- › grassi: 15% ;
- › ceneri: 2-2,5 %;
- › il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.L.vo n° 109/92 modificato dal D.L.vo n. 181/03.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 - +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema

H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

Prosciutto crudo Nazionale

Il prodotto deve essere prodotto da coscia fresca di suino allevato in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DL.vo n. 537/1992.

Caratteristiche merceologiche:

- › forma tondeggiante, con sottile limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore;
- › peso normalmente compreso tra i 7 e i 10 kg;
- › colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- › carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce;
- › assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi (sono consentite limitate chiazze bianche da granuli di tiroxina), putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che siano specificati:

- › la composizione percentuale del prosciutto;
- › gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- › la durata della stagionatura.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

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 (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

Mortadella

Deve essere un insaccato cotto di puro suino senza l'aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 537/92 e deve essere confezionato in porzioni singole suddivise in fette del diametro ciascuna non inferiore a cm. 20, il cui peso deve essere conforme a quello indicato nelle tabelle dietetiche.

Salame tipo Milano

Deve essere costituito da carne suina, carne bovina e da lardo in parti uguali, con aggiunta di sale e di altri additivi consentiti, stagionato per un periodo di tre-cinque mesi e più. L'impasto è composto di carne tritata e grana fine, l'involucro deve essere costituito dal colon di suino.

CARNE DI POLLO FRESCA REFRIGERATA**Caratteristiche generali:**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n°118 del 27/01/1992.

Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26/06/1990.

La carne deve altresì:

- › provenire da allevamenti nazionali e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CEE;
- › provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione (+ 0°/+4°C);
- › 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 attestante l'avvenuta visita sanitaria;
- › 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.

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda, di spiccata lucentezza e di colore bianco rosa.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura.

La pelle, quando presente, deve essere di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata; il grasso sottocutaneo deve essere sottile, di colore uniforme e chiaro.

Confezione, imballaggio e trasporto

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Tutte le tipologie di prodotto dovranno essere confezionate in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente o in confezioni integre sottovuoto.

I regolamenti CE 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 confezioni devono essere allocate in idonei imballaggi.

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 + 7°C attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura “da consumarsi entro”, data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il n. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

Tipologia prodotti in base al Regolamento CE 1538/91.

- › **Coscia di pollo:** ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- › **Coscetta di pollo:** ovvero coscia di pollo con unita parte del dorso al quale non deve incidere per più del 25% sul peso complessivo del taglio.
- › **Sovracoscia di pollo:** ovvero il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- › **Fuso di pollo:** ovvero tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- › **Petto di pollo** (con forcina): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio. La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- › **Crocchette di pollo:** devono essere prodotte e confezionate conformemente ai requisiti del D. L.vo. 27-1-92 n° 110 in porzioni pronte per l'uso.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fesa arrotolata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L.vo n. 537/1992 e la fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinosità esterne e di iridescenza.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Ogni confezione deve essere munita di regolare etichetta riportante la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita, le indicazioni richieste dal D.L.vo n° 109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/03, tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 - +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. in base al Reg. CE 852/2004.

Spezzatino di tacchino

Deve provenire da stabilimenti di macellazione riconosciuti dal Ministero della Sanità conformemente a quanto stabilito dal D.P.R. n. 495 del 10/12/1997.

Lo spezzatino deve essere ottenuto dal petto di tacchino conformemente etichettato con bollo sanitario attestante l'avvenuta visita sanitaria.

Petto di tacchino arrosto

Deve provenire dai muscoli pettorali del tacchino trattati termicamente,

Gli additivi consentiti sono quelli indicati dal D.M. 27 febbraio 1996 n. 209. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.L.vo 537 del 30/12/92.

Il bollo sanitario deve essere riportato in etichetta e dovrà essere conforme al D. L.vo 109

del 27/1/92. L'unica confezione consentita è sottovuoto e monodose.

Hamburger di tacchino surgelato

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003; D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992; D.M. n.493 del 25/09/1995), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto. Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne macinata di tacchino (80-90%), acqua, granuli di patate, sale, spezie, aromi, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 5-7% e il rapporto collagene/proteine della carne inferiore al 12.

Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari né segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e deve essere mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).

Le confezioni devono essere in porzioni e devono:

- › avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative 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;
- › possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e s.m.i.

Il trasporto deve avvenire con mezzi di trasporto idonei e registrati, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980; la temperatura durante il trasporto deve essere uguale o inferiore a -18°C, con una tollerabilità di +3°C al momento della consegna, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

Hamburger di tacchino al rosmarino refrigerato

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e deve rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne di tacchino (90-95%), granuli di patate, patate, sale, rosmarino fresco (0,2%), senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 6-7% ed il rapporto collagene/proteine inferiore a 12. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve possedere sapore e odore gradevole, essere in buono stato di conservazione e mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1° - +4°C).

La carne deve altresì:

- › essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- › non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- › non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto CEE. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, 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. 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 +7°C, attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

Carni di coniglio fresche e refrigerate

Le carni devono provenire da animali in buono stato di nutrizione, del peso medio di kg. 1,4/1,6 senza interiora, zampe e testa; non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore e devono essere munite di bollo a placca inamovibile.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495/97, D.P.R. n° 559/92, D.L.vo n° 109/92 e s.m. e D.L.vo n°118/92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe “A”, secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe ed interiora ed opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

La carne deve altresì:

- › provenire da allevamenti nazionali;
- › essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- › non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- › non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

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 di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell’impianto di macellazione, la specie ed il taglio. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed 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 trascinarsi al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi di trasporto idonei e registrati, 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 +7°C, attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

Hamburger di coniglio refrigerato

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e deve rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: polpa di coniglio (98-100%), sale, senza l’aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Il tasso di grasso deve essere inferiore al 6% ed il rapporto collagene/proteine inferiore a 10. Il prodotto non deve presentare schegge d’osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione.

La carne deve altresì:

- › essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- › non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- › non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un’etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice ed il numero di riconoscimento dell’impianto CEE. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose. Il trasporto deve avvenire con mezzi di trasporto idonei e registrati,

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 +7°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al Reg. CE 852/2004.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.L.vo n.110/92; D.M. n.493 del 25/09/1995) e devono essere provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.L.vo n. 531/92.

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e devono:

- › avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative 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;
- › possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- › riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003 e dal D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- › il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- › i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- › la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20-30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;

- › i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- › la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- › deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del D.M. 27 marzo 2002, Regolamento 2065/2001 e Regolamento CE n. 178/2002, e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- › La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni e la data di congelamento non deve essere anteriore a 6 mesi alla data di consegna.
- › Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge n° 283 del 30 aprile 1962. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C) per rispettare la “catena del freddo”, affinché mantengano lo stato di surgelazione.

Caratteristiche specifiche:

- › il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- › il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;
- › i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- › 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 – 1 mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi al D.L.vo n. 531/92.

Tipologia dei prodotti:

filetti di merluzzo - filetti di merluzzo carbonaro a tranci - filetti di merluzzo pastellato o alla mugnaia - filetti di merluzzo e spinaci impanati - filetti di merluzzo con mozzarella e pomodoro - filetti di pesce spada - bastoncini precotti di pesce- cotoletta di trota impanata.

Filetti di Merluzzo

Nome scientifico: *Gadus Morhua Morhua*

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Ingredienti: merluzzo (*Gadus Morhua Morhua*) 100%.

Le carni devono essere bianche e tenere.

Parametri chimici: TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABTV(azoto basico totale volatile) <30mg/100g

Parametri fisici: Glassatura 20-30%, Calo peso 30%

Filetti di merluzzo carbonaro a tranci

Nome scientifico: *Pollachius virens* o *Pollachius pollachius*

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Ingredienti: merluzzo carbonaro (*Pollachius virens* o *Pollachius pollachius*) 100%.

Filetti di merluzzo pastellato o alla mugnaia (senza spine)

Nome scientifico: *Pollachius pollachius* (Pollack d'Alaska)

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Le carni devono essere bianche e tenere.

Parametri chimici: TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABVT (azoto basico volatile totale) <30mg/100g

Parametri fisici: Glassatura 20-30%, Calo peso 30%

Filetti di merluzzo e spinaci impanati

Nome scientifico: *Pollachius pollachius* (Pollack d'Alaska)

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Filetti di merluzzo con mozzarella e pomodoro

Nome scientifico: *Pollachius pollachius* (Pollack d'Alaska)

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Filetti di pesce spada

Nome scientifico: *Xiphias gladius*

Ordine: Perciformi

Le carni devono essere bianche, rosate e delicate

Bastoncini precotti di pesce

Il prodotto deve provenire da pesce alaskan pollack (*Pollachius pollachius*) appartenente alla famiglia dei Gadidi.

Bistecca di tonno albacore

Filetto di tonno albacore “*Thunnus albacares*”, senza pelle, senza spine, tagliato a fette.

Ingredienti: Tonno Albacore 100%.

Cotoletta di trota impanata

Nome comune: Trota iridea

Nome scientifico: *Oncorhynchus mykiss*

Famiglia: Salmonidi

Ordine: Salmoniformi

oppure

Nome comune: Trota fario

Nome scientifico: *Salmo trutta fario*

Famiglia: Salmonidi

Ordine: Salmoniformi

Le tipologie di prodotto commercializzate sotto forma di FILETTI, non devono presentare:

- › bruciature da freddo
- › pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- › grumi di sangue
- › pinne o resti di pinne*
- › residui di membrane/parete addominale
- › colorazione anormale
- › attacchi parassitari.

* I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Cotoletta di platessa surgelata

Deve essere prodotta e confezionata conformemente ai requisiti del D.Lgs. 27-1-92 n°110 in porzioni pronte per l'uso.

Tonno all'olio d'oliva ed al naturale

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92.

Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua.

I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito nel D.L.vo n. 531/92. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 ovvero 1 mg/Kg; si richiede in merito un reperto analitico recente o

una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere extra vergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale. La confezione deve essere conforme all'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. 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 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

Uova pastorizzate refrigerate intere

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate.

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.L.vo del 4\2\1993, n. 65 attuazione della direttiva CEE 89\437; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CEE; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4 °C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65\93 e dal D.L. 109\92 e successive modifiche.

Olio extravergine d'oliva

Deve essere di marca nazionale, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irrepreensibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1 % in peso.

Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 26 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109.

L'olio deve essere **BIOLOGICO**, conforme al Regolamento CEE n. 2092/91.

Burro

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 1-4-97 n° 54.

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui

alla L 23-12-56 n° 1526 e deve essere burro di qualità.

Latte intero

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 14-1-97 n° 54 e deve essere tipo U.H.T.

Besciamella U.H.T.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano tipo 00, sale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml.

Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 109/92 e successive modifiche. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del D.M. del 27-2-1996, n° 209, e s.m.i. (Decreto n° 250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Formaggio Grana Padano o Parmigiano reggiano

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni.

Deve essere confezionato in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

Mozzarella e bocconcini di mozzarella

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa min del 45%. Deve essere in confezione integra originale, in liquido di governo e conforme ai requisiti degli art. 3 e 23 del D.Lgs. 27-1-92 n° 109 così come modificato dal D.L.vo n. 181\2003. Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

Formaggio spalmabile

Deve derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuto dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-3-65 e successive modifiche. Deve essere confezionato in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

Formaggio fuso

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.P.R. n. 54 del 14/01/97, essere composto dai seguenti ingredienti: acqua, formaggi, cagliata, burro, proteine del latte, sale, sale di fusione citrato di sodio, correttore di pH acido citrico.

I parametri chimici devono essere i seguenti: umidità 51% massimo sostanza secca 49% minimo e materia grassa su s.s. 42% minimo.

Formaggini

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-03-65 e successive modifiche. Devono essere confezionati in monorazioni contenenti n° 2 formaggini da gr. 28 cadauno.

Confezioni di limone in bustine

100 % succo di limone monodose in bustine da 4 ml.

Descrizione:

Aspetto fisico: liquido

Colore: giallo avorio

Sapore\odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto.

Sale iodato

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 10-8-95 n° 562.

Acqua oligominerale

Deve essere leggermente demineralizzata ed il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non deve essere superiore a 500 mg per litro.

Frutta fresca di stagione

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche minime generali e, quindi, essere:

- › interi
- › sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria
- › privi di odori e sapori anormali
- › puliti, cioè privi di corpi estranei e di impurità
- › privi di anomala umidità esterna
- › turgidi ovvero privi di segni di ammolimento
- › maturi fisiologicamente e commercialmente
- › omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza

I frutti devono presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste.

Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate:

- › la specie
- › la varietà
- › la categoria di appartenenza
- › la provenienza della frutta
- › il peso netto
- › il peso lordo

Agrumi

ARANCE - Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (Calabrese)

MANDARINI - Cultivar richieste: clementine, paterno, Campania

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

Può essere tollerato un massimo del 10%. espresso in numero o peso dei frutti, non ri-

spondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria ed un massimo del 20% in numero o peso da frutti sprovvisti di calice.

Pomacee

MELE - Cultivar richieste: golden delicious, starking delicious, red delicious, annurche

PERE - Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana, conference

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 2 cm. di lunghezza e/o 1 cm. di superficie, salvo che per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono superare 1/4 di cm.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria, e un massimo del 25% in numero o peso dei frutti privi di peduncolo.

Nettarine

ALBICOCCHE - Cultivar richieste: boccuccia, tonda di castiglione, precoce di imola, reale di imola.

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

BANANE

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

UVA DA TAVOLA - Cultivar richieste: italia, regina

Classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione della buccia (*leggerissime bruciature di sole*).

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei grappoli, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

NETTARE DI FRUTTA

Devono essere quelli definiti dal D.P.R. 18-5-82 n° 489 art 2-1° comma sub. a.

Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore.

I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui all' art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

I nettari di frutta devono essere biologici, conformi al regolamento CEE n. 2092/91.

MERENDE PRECONFEZIONATE NON FARCITE BIOLOGICHE

MERENDINE DOLCI - PANDORINO

Si intendono prodotti dolci da forno confezionati con farina di frumento o di mais, burro, ecc. e non devono contenere coloranti artificiali nè additivi.

Il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

Le merende, confezionate ed etichettate conformemente a quanto previsto dal D. L.vo. 27-1-92 n°109, devono essere fresche e presentare odore, sapore e colore gradevoli e

propri del prodotto.

CIOCCOLATO SPALMABILE ALLA NOCCIOLA

Si intende crema di cioccolato alla nocciola spalmabile confezionata in porzioni monodose del peso, all' origine, di gr 30. Sul preimballo debbono essere riportate le indicazioni di cui all' art 3 del D. L.vo. 27-1-92 n°109.

UOVO DI CIOCCOLATO

Si intende un prodotto di cioccolato fondente o cioccolato al latte definito dalla L 30-4-76 n 351-all.to 3, punti 16 e 21 - e contenenti, all'interno, una sorpresa per maschietti o per femminucce.

BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE O CIOCCOLATO FONDENTE

Si intende un prodotto di cioccolato al latte o fondente definito dalla L. 30-4-76 n° 351 - all.to 3, punti 16 e 21 confezionata in porzioni monodose del peso all'origine, di gr 20.

DOLCETTI TIPO CHIACCHIERE

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. I dolcetti devono essere fritti in olio extravergine d' oliva e spolverati con zucchero a velo.