

ALLEGATO B

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRESSO UN PUNTO DI RISTORO, A FAVORE DEGLI STUDENTI DELLA SAPIENZA UNIVERSITA’ DI ROMA – POLO DISTACCATO DI LATINA. CIG. 54128297CA.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

- i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- i prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali;
- il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio;
- vita commerciale residua delle derrate fresche, alla consegna del 70%;
- l’etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al D.lgs. 109/92, al D.lgs. 181/03 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, biologico,etc.);
- di tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

Pasta secca di semola di grano duro

- Il prodotto, di cui si tratta, dovrà rispondere ai requisiti igienico-sanitari e alle caratteristiche fissate dalle disposizioni di legge vigenti in materia (legge n. 580 del 4 luglio 1967 e D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001);
- contenuto massimo di umidità 12,5%;
- tenore massimo di ceneri 0.90% sul secco;
- cellulosa: 0.20% minimo sul secco, massimo 0,45%;
- acidità massima. 4 gradi sul secco;
- proteine sui vari formati (Nx 5,70) su sostanza secca, almeno del 14,5%;
- non deve presentare in modo diffuso difetti come: presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bollatura o bolle d’aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta;
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;

- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento.

Pasta all'uovo fresca/secca

- la pasta deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per Kg. di semola, (art. 31 legge N° 580 e successive modificazioni);
- deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola) e possedere ottime caratteristiche di cottura.

Paste farcite fresche/secche

- il prodotto deve essere fresco, confezionato in atmosfera protettiva e le confezioni devono essere integre e intatte;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35 % per le paste ripiene con carne e al 40 % per le paste ripiene di magro;
- le paste ripiene di carne devono essere conformi al Reg. CE n. 853/2004.

Gnocchi di patate

- per il confezionamento del prodotto debbono essere usati esclusivamente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale;
- Il prodotto deve essere esente da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98);
- la confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice;
- le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza;

Pane fresco bianco

- deve essere conforme alla legge del 4 luglio 1967, n. 580;
- deve essere conforme al D.P.R. del 30/11/98 n. 502 (aggiunta di ingredienti, tenore di umidità);
- deve essere trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti;
- ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti;
- prodotto con farine di tipo 0 e 00;
- di produzione giornaliera (massimo 3 ore dalla cottura) e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;

- deve avere una pezzatura di circa 50 grammi.

Pane integrale

- A lievitazione naturale, prodotto con le farine previste dalla legge 580/67. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro, salvo quanto previsto dalle leggi in vigore.
- Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri cellulosa e glutine previste dalla legge.
- Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane sarà quello previsto dalla legge.
- Per le pezzature fino a 70 gr. l'umidità massima è del 29% con una tolleranza del 2% in aumento per il pane integrale.

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

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

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

Cracker e grissini

- conformi alla legge n. 580 del 1967 e per i cracker al D.P.R. 283 del 1993;
- i grassi impiegati possono essere solo burro, strutto e grassi di origine vegetale non idrogenati;
- devono essere in confezione monoporzione.

Pane grattugiato

- preconfezionato con idonea etichettatura;
- confezionato in modo da garantire protezione al prodotto;
- approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l'apertura.

Lievito di birra secco attivo

- Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

Farina:

- deve essere conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001;
- deve essere esente da parassiti, larve, muffe e altri agenti infestanti;
- non deve contenere corpi estranei;

- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- devono essere utilizzate la farina di tipo 00, la farina di ceci, di castagne, di grano duro e la farina di mais ottenute da produzioni nazionali;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di farina.

Prodotti dolci da forno

- devono provenire da stabilimenti autorizzati (confezionati ed idoneamente etichettati);
- possono essere monoporzione o prodotti interi da porzionare;
- la porzionatura deve avvenire nelle fasi immediatamente precedenti alla distribuzione e la presentazione deve essere in recipienti protetti da idoneo film protettivo;
- devono essere stabili a temperatura ambiente, ovvero non contenere panna o creme fresche;
- il prodotto deve risultare esente da corpi estranei.

Riso

- deve essere conforme alla legge n. 325/ 58;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- deve essere confezionato in imballaggi sigillati che garantiscano un'idonea protezione al prodotto;
- non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con qualunque sostanza ne modifichi il colore naturale o ne alteri la composizione naturale.

Altri cereali (orzo, farro, ecc.)

- devono rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (legge n. 580/67 e D.P.R. 178/2001);
- devono avere granella uniforme, integra e pulita;
- devono essere sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- confezioni che garantiscano la protezione del prodotto.

Pasta sfoglia surgelata

- deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- la confezione deve garantire un'idonea protezione al prodotto.

Pasta per pizza

- deve essere preparata fresca giornalmente con farina conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001, acqua, lievito e sale;

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Carni

Carni di bovino adulto fresca: confezionamento

- sulla confezione e sui documenti di accompagnamento deve essere ben visibile la bollatura sanitaria;
- l'etichettatura deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D.lgs. n. 109/92 e inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario;
- la temperatura durante il trasporto deve essere compresa tra i 1° e i + 7°C;
- le carni devono essere trasportate sottovuoto. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7 %.

Le confezioni in fase di ricevimento merci devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro e ben aderente alla carne (il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro);
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D. M. 21/03/1973 e s.m.;
- assenza di segni di danneggiamento, perdite di vuoto o sierosità eccessiva.

Requisiti minimi delle carni bovine:

- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti già riconosciuti ed autorizzati CEE;
- devono essere ottenute dalla macellazione di animali riconosciuti incondizionatamente adatti al consumo alimentare umano e dal sezionamento delle loro carcasse, conformemente al Reg. CE 853/04;
- devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CEE 1760/2000);
- devono essere ottenute da bovini di età inferiore ai 24 mesi;
- devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- il colore della carne sottovuoto, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro;

- devono essere fornite carni già porzionate (no tagli anatomici) ed affettate, in confezioni sottovuoto; le confezioni sottovuoto non devono presentare alla consegna alcun segno di danneggiamento e perdite di vuoto e più di 5 giorni di confezionamento;
- per quel che attiene alle carni fresche–refrigerate non confezionate sottovuoto, deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a sei giorni.

vitello fresco

Per le condizioni generali vedesi “Carni di bovino adulto fresca”.

- La carne di vitello deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:
 - deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
 - deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento kg di peso e non siano state sottoposte a trattamenti con estrogeni.

carne trita

- deve possedere i requisiti previsti dalla circolare A.C.I.S. n° 22, prot. n° 640-24810, A.G. del 15.02.1958.

In particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- essere preparata dal taglio di carne previsto;
- essere garantita la preparazione in giornata e all’interno della mensa;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge n°283/62 e successive modifiche, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +4°C.

Carni di suino magrone fresco

Requisiti minimi delle carni di suino:

Condizioni generali:

- la carne deve essere ricavata da maiali adulti che abbiano raggiunto al termine della fase di ingrasso un peso medio alla macellazione tra i 100 e i 130 Kg;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- per le carni sottovuoto, il colore della carne, rosa intenso finché la confezione è integra, deve ritornare roseo passato poco tempo dall’apertura dell’involucro;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica;
- deve essere specificata la provenienza e la tracciabilità;

- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo la disposizione del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra $i - 1^{\circ}$ e $i + 7^{\circ}C$;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- in etichetta devono essere ben visibili le seguenti informazioni: taglio anatomico, temperatura di stoccaggio e data di confezionamento e scadenza. la carne deve provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in impianti (CEE) siti sul territorio nazionale, riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.lgs. 286/94).

Carni avicole

Requisiti minimi delle carni avicole

Condizioni generali:

- devono provenire da allevamenti a terra nazionali e da stabilimenti già riconosciuti CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e successive modifiche e integrazioni ed in attesa di riconoscimento ed autorizzazione da parte delle autorità competenti ai sensi del Reg. CE 853/04;
- devono essere ottenute dalla macellazione di animali riconosciuti incondizionatamente adatti al consumo alimentare umano e dal sezionamento delle loro carcasse, conformemente al Reg. CE 853/04;
- sulla confezione e sui documenti di accompagnamento deve essere ben visibile il “Marchio d’identificazione” conforme al Reg. CE 853/04;
- devono presentare etichettatura conforme a quanto indicato dall’ordinanza ministeriale 26 agosto 2005 e sue modifiche apportate con O.M. 10 ottobre 2005 concernenti “misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile”;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- devono essere forniti polli e tacchini a busto freschi refrigerati completamente sviscerati, privi di testa, collo e zampe che devono presentare data di macellazione recente;
- devono inoltre essere fornite carni sezionate ben conformate e con muscolatura ben sviluppata, sottovuoto o in atmosfera condizionata: cosce, sovracosce e petti di pollo o tacchino; i petti devono essere esenti da forcella, sterno, costole, cartilagini e pelle.

Prodotti a base di carne

Requisiti minimi di tutti i prodotti a base di carne

I prodotti a base di carne devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.lgs. 537/92). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Salumi

Per la preparazione dei secondi piatti affettati o per la preparazione dei panini potranno essere impiegati:

Prosciutto crudo Parma disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal DM 15/02/1993, n°253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990, n°26 e confezionati secondo la legge n°283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n°777, 23 agosto 1982 e agg. e il D.Lgs. n° 109, 27 gennaio 1992.

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

E' ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina.

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

Prosciutto crudo San Daniele

Deve corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e al D.Lgs.537/92 e successive modifiche.

Coppa cruda (capocollo) stagionata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti.

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

La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento.

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

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

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai 3 mesi.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60%.

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965.

Salame stagionato

Deve essere conforme al D.L.573/92 e provenire da uno stabilimento riconosciuto CEE.

Deve essere dichiarato il tipo di salame.

Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 35%;
- le proteine totali dovranno essere min. 20%;
- il rapporto collagene/proteine deve essere max. 0.12+/-1;
- il rapporto acqua/proteine deve essere max. 2.1+/-2;
- il rapporto grasso/proteine deve essere max. 1.8+/-2;
- il PH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto:
- la maturazione deve essere omogenea e non devono esservi zone di rammollimento;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere almeno di 2 mesi e deve essere dichiarata.

Salsiccia e salamella fresca

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere di puro suino.

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

Le parti connettive macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30/35%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione CONAL).

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per soli fini igienici.

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M.21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino);

all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

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

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patina né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;

- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto “ricostituito” e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l’aroma deve essere dolce “di nocciola”, e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- l’umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62/66%;
- i grassi devono essere il 6/10%.

Prosciutto di Praga

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Prosciutto magro di suino affumicato a norma del D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino);

all’interno dell’involucro non deve esserci liquido percolato.

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

Altre caratteristiche:

- l’esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni;
- l’umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

Mortadella

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

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

Altre caratteristiche:

- l’impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l’aroma non deve essere eccessivamente speziato;

-gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo

1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

-contenuto in grasso;

-contenuto in proteine;

-contenuto in zuccheri totali;

-contenuto in ceneri.

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Wurstel

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

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

Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;

- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;

- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;

- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;

- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

-contenuto in grasso;

-contenuto in proteine;

-contenuto in zuccheri totali;

-contenuto in ceneri.

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Cotechino

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali.

Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione.

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Pancetta tesa affumicata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Pancetta coppata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Il prodotto deve essere compatto; la pancetta e la coppa devono essere ben aderenti tra loro e non devono tendere a separarsi.

La coppa deve essere accuratamente rifulata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Pancetta arrotolata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo

1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%, le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Bresaola

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

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

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

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 marzo 1965.

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

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

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

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

I grassi devono essere il 2/4%.

Preparazioni di carne

Le preparazioni a base di carne devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.P.R 309/98 e s.m.i.). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Spiedini misti di carne e verdure:

Composizione: carne bovina e/o suina, salsiccia, verdure fresche e/o aromi;

- la carne deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta e venatura scarsa;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- lo spiedino dovrà presentare un contenuto in carne non inferiore al 70%;
- l'imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Kebab

deve essere preparato con carni miste (carne avicola e/o ovina e/o bovina) e la composizione dovrà comparire in menù:

- la carne deve provenire da allevamenti comunitari e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere approvvigionato allo stato congelato, avvolto in film alimentare; le confezioni dovranno essere adeguatamente etichettate;
- le pezzature dovranno essere comprese tra 5 e 7 kg.

Altre preparazioni (hamburger, svizzere, ecc.)

Non è ammesso l'utilizzo di semilavorati o di prodotti impanati pronti a cuocere. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Viene ammesso l'impiego di carne allo stato surgelato solo per l'hamburger in monoporzione, essi possono essere approvvigionati allo stato surgelato in confezioni adeguatamente etichettate. E devono essere conservati, in modica quantità, allo scopo di supplire a situazioni di emergenza relative agli approvvigionamenti di carne fresca;

Altri prodotti con carne

Carne di bovino in gelatina

- la gelatina deve essere conforme al Reg. CE n. 853/2004;
- la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;

- i contenitori non devono presentare difetti;
- la gelatina dovrà essere impiegata in confezioni monoporzione, peso netto minimo di 140 grammi;
- tenore proteico superiore al 12 %; tenore lipidico massimo del 2 %; carni bovine cotte pari circa al 75 % del peso dichiarato (riferito alla carne cruda);

Preparati per brodo con estratto di carne:

- deve essere conforme al D.P.R. 567/53.
- non deve contenere, in forma aggiunta, Acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.

LATTE E DERIVATI

Prodotti a base di latte

I prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.P.R. 54/97 e s.m.i.). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Latte fresco pastorizzato

- deve risultare conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97;
- in confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) ed alla temperatura di +4°C;
- le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Latte UHT intero

- deve essere conforme a quanto previsto dalla legge n. 169/89;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- deve presentare un tenore lipidico superiore al 3,2 %.

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:

R.D.L. n° 1177 del 15 maggio 1938, D.P.R. n° 54 del 27 gennaio 1997. I formaggi di “origine” e “tipici” devono corrispondere alle disposizioni previste dalla L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955, D.P.R. n° 667 del 05 agosto 1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;

- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. 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 ed all'esterno.

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

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

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

Il trasporto deve avvenire a +0/+4°C per i formaggi freschi o ricotta in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Montasio

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 10 marzo 1986) grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 60 a 150 giorni; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Formaggi freschi tipo caprino

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

-prodotti da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo contenuto deve essere 50% su S.S.;

-devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;

-non devono presentare gusti anormali dovuti a inaridimento o altro;

-devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. 322/80 di materiale idoneo. D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;

-devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.Lgs. 109/92.

Asiago

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

-formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21 dicembre 1978;

-prodotti da puro latte vaccino;

-non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo “Allevato” e il 44% sulla S.S. per il tipo “Pressato”;

-la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo pressato e di circa 6 mesi per il tipo “Allevato”.

I formaggi con denominazione d'origine (D) se commercializzati in parti confezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

Brie

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

-prodotti da puro latte vaccino;

-non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro;

-sull'etichetta devono essere riportati indicazioni del paese di fabbricazione, la percentuale minima di materia grassa sul secco per i formaggi che contengono almeno il 45% di materia grassa sul secco.

L'indicazione della percentuale potrà essere sostituita dalla indicazione “grasso”.

Camembert

I formaggi devono essere conformi al D.P.R. 54/97 e devono provenire da stabilimenti in possesso di bollo CEE.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

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

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

-prodotto da puro latte vaccino;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro.

Grana padano

Caratteristiche:

-formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;

-il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;

-non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;

-deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

- non deve contenere formaldeide residua;

-deve essere idoneo ad essere grattugiato;

-deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n° 283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 e al D.Lgs. 109/92.

Gorgonzola dolce/piccante

Caratteristiche:

-formaggio tipico, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;

-prodotto da puro latte vaccino fresco

-il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;

-la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle;

-deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.

Fontina

Caratteristiche:

-prodotto da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Emmenthal

Caratteristiche:

-prodotti da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;

-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;

-per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;

-deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 18 novembre 1953.

Mozzarella/fiordilatte

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 g 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato «ciliegina» da g 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 500 o 1000.

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 avere 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;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica CONAL).

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Scamorza

Caratteristiche:

-prodotto da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Provolone

Caratteristiche:

-prodotto da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;

-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Provolone è riservata ai prodotti indicati nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Crescenza o stracchino

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;

-il grasso deve essere il 50% sulla S.S.;

-la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;

-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-devono essere vendute in confezioni sigillate;

-devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Taleggio

Caratteristiche:

-prodotto da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo sulla S.S. deve essere 48%,D.M. 29 dicembre 1973;

-devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

-devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;

-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Pecorino Romano

Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco 36%.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n°1269 del 30/10/55.

Italico

Caratteristiche:

-prodotto da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo sulla S.S. deve essere 48%,D.M. 29 dicembre 1973;

-devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

-devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;

-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto; ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

Mozzarella per pizza in filoni

Caratteristiche generali come la Mozzarella/Fiordilatte e confezionamento in imballaggio primario sottovuoto.

Formaggio spalmabile:

deve essere prodotto a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.

Yogurt

- deve essere conforme alla Circolare del Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/72;
- devono essere presenti, in quantità elevata (da 100 milioni/g a 1 miliardo/g alla produzione e da 1 a 5 milioni alla data limite di consumo) *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* vivi e vitali fino al momento del consumo;
- confezione unitaria da 125 grammi;
- devono essere nei tipi magro o intero e alla frutta;
- per il tipo alla frutta, essa deve essere di buona qualità.

Burro

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento;
- tenore in materia grassa non inferiore a 82 %.

Panna UHT da cucina

- panna di origine animale;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi;
- contenuto grasso minimo del 20 %.

Besciamella:

- deve avere origine nazionale;
- deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido.

Budino:

- deve avere origine nazionale;
- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- confezione unitaria da 125 grammi;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 109/92;

- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Gelati

Dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge n°283 del 30/4/62 ed alle modifiche ad essa apportate.

I gelati devono essere:

- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327;
- con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. 6 marzo 1975 e successive modificazioni;
- oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75, per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime elencate nella G.U.E del 11/10/70;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92;
- inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

UOVA E OVOPRODOTTI

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (Reg. CE 1274/91 e 1907/90, D.lgs. 65/93 e s.m.i.). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Uova fresche

- devono essere prodotte da galline allevate a terra;
- devono essere conformi alla Circolare n. 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare idonea stampigliatura sul guscio; il sistema di allevamento a terra è identificato dal codice n. 1;
- devono essere di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- guscio normale, intatto e pulito;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, in materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Uova pastorizzate:

- da uova intere di galline allevate a terra con sistema identificato dal codice n. 1;
- sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo;
- confezioni in Tetrabrick;
- le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto; le eventuali eccedenze devono essere considerate come rifiuti ed eliminate e non possono essere conservate per successive preparazioni.

PESCE E PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.Lgs. 530/92 e 531/92 e s.m.i.). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Pesce congelato e/o surgelato:

Requisiti minimi

La fornitura di prodotti surgelati deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 110/92.

Il pesce congelato non deve avere subito altro trattamento oltre alle normali lavorazioni (toielettatura, eviscerazione, spellatura, eventuale filettatura) ed al trattamento con il freddo.

In conformità all'art. 8 del Reg. CE n. 2065/2001 le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato all'art. 3 del D. M.I.P.A.A.F. 31/01/08;
- la denominazione scientifica della specie interessata;
- il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. CE n. 2065/2001;
- la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. CE n. 2065/2001;
- le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura;
- deve essere in buono stato di conservazione e di odore gradevole;
- la glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare alcun difetto e in particolare: bruciate da freddo, grumi di sangue, pinne e resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm;

Sono richiesti i seguenti pesci congelati e/o surgelati: misto pesce per insalata di mare (che non deve contenere concentrati proteici di pesce, surimi), vongole sgusciate, polpi puliti, gamberi sgusciati, seppioline pulite, calamari, totani, cozze, filetti e tranci di Halibut, filetti di sogliola, filetti e tranci di Merluzzo, cuori di Nasello, filetti di Platessa, tranci di Pesce Spada, filetti e tranci di Salmone, filetti di Trote.

Conserve e semiconserve ittiche: filetti di alici/sgombro/sardine

- devono essere immerse in liquido di governo composto esclusivamente da olio di oliva;
- di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida e spugnosa;
- contenitori in vetro o in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce.

Tonno

- composto da tranci interi, senza briciole e frammenti;
- carne di colore chiaro;

- contenitori, in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto.

PRODOTTI VEGETALI

Verdure fresche:

- appartenenti alla 1° categoria;
- intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto;
- gli ortaggi da foglia, insalate, biette e spinaci devono anche essere mondati;
- prive di umidità esterna anomala;
- esenti da odori e/o sapori estranei (sedani, porri, biette, spinaci, cetrioli, zucche, ravanelli, zucchine, melanzane, cavolfiori bianchi e cipolle possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione purché non pregiudichi l'aspetto generale e la qualità del prodotto).

L'approvvigionamento dei prodotti ortofrutticoli seguirà un calendario stagionale sotto riportato:

Aglione primavera – estate – autunno - inverno

Asparagi primavera

Barbabietole estate – autunno – inverno

Basilico estate

Bietole primavera – estate – autunno

Broccoli primavera – autunno – inverno

Carciofi inverno - primavera

Cardi inverno

Carote primavera – estate – autunno - inverno

Catalogna inverno

Cavolfiore primavera - autunno

Cavoli cappuccio estate – autunno – inverno

Cavolini di Bruxelles autunno - inverno

Cetrioli estate

Cicoria autunno – inverno - primavera

Cicorini inverno

Cime di rapa inverno - primavera

Cipolle primavera – estate – autunno - inverno

Crescione primavera

Crescione dei prati inverno

Erbette autunno

Fagioli estate – autunno

Fagiolini primavera – estate

Fave primavera

Finocchi autunno – inverno - primavera

Fiori di zucca estate

Indivia primavera – estate – autunno - inverno

Lattuga primavera – estate – autunno - inverno

Melanzane estate

Patate estate - inverno
Patate novelle primavera
Peperoni primavera - estate
Piselli primavera - estate
Pomodori primavera – estate
Pomodori a grappolo autunno
Porri primavera – estate – autunno – inverno
Prezzemolo primavera - estate
Radicchi rossi primavera – autunno – inverno
Rape primavera - estate - inverno
Ravanelli primavera - estate
Rosmarino primavera – estate – autunno - inverno
Rucola primavera – estate
Salvia primavera - estate
Scalogno estate
Scorzonera autunno – inverno - primavera
Sedano primavera – estate – autunno - inverno
Sedano rapa autunno
Spinaci primavera – estate – autunno - inverno
Taccole estate
Topinambours autunno - inverno
Valeriana primavera - estate
Valerianella autunno – inverno
Verza autunno - inverno
Zucche estate – autunno - inverno
Zucchine estate

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli:

gli imballaggi possono essere di legno o in altro materiale idoneo; devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;

- ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea;
- in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;
- in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione “prima”; calibratura con l’indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti;
- possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione;

- per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti;
- la cadenza delle forniture deve essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al loro consumo.

Tipi di verdure fresche richieste e requisiti aggiuntivi:

aglio: presentati allo stato fresco, semisecco e secco; privi di germogli esterni visibili; i bulbi devono essere sufficientemente serrati; in cassette, in mazzi, in sacchi o trecce;

cipolle: prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne; devono essere del tipo bianca, dorata e rossa; in cassette ordinate in strati, in sacchi o trecce;

finocchi: radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; in cassette;

ortaggi a foglia (insalate): con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; presentazione singola o in cassette con disposizione in strati;

peperoni dolci: consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo; in cassette con disposizione ordinata in strati;

pomodori: consistenti e sufficientemente turgidi; non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sottoforma di frutti individuali o a grappolo; in cassette ordinate in strati;

porri: non fioriti; cassette con disposizione ordinata o legati in mazzi;

sedano: bene sviluppati e di forma regolare; con nervature principali intere; in cassette con disposizione ordinata o presentazione singola;

zucchine: muniti di peduncolo che non deve essere più lungo di 3 cm; giunte a uno stadio sufficiente di sviluppo, prima che i semi siano diventati duri; esenti da cavità e screpolature; in cassette ordinate in strati.

Verdure di IV gamma:

Considerata l'estrema deperibilità e la frequente proliferazione microbica in prodotti ancora in corso di validità (soprattutto per le insalate), si ritiene opportuno richiedere che il prodotto giunga presso la struttura non oltre le 48 h dal confezionamento, verificabile in etichetta. La buona prassi imporrebbe inoltre che i quantitativi stoccati siano quelli necessari a coprire i fabbisogni della cucina per non più di 48 h.

E' consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma:

- per i prodotti che vadano incontro a trattamento termico (es. patate);
- nelle realtà prive di laboratori per la preparazione delle verdure;

Le verdure di IV gamma devono essere ricavate da verdure di prima categoria;

- devono essere sane, pulite, ben mondate, esenti da parassiti e tagliate in modo uniforme;
- tutta la produzione deve rispettare le norme di buona fabbricazione;
- devono essere conformi al Reg. CEE 79/88 e 2323/88 per le insalate e D.M. 7/4/40 per le patate;
- le patate devono essere fornite pre-tagliate e in confezioni sottovuoto;
- le carote e l'insalata devono essere fornite in sacchetti.

FRUTTA FRESCA:

Requisiti minimi della frutta fresca

- appartenente alla 1° categoria;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- matura fisiologicamente;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- priva di umidità esterna anomala;
- esente da odori e /o sapori estranei;
- deve presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- deve essere esente da danni da gelo;
- gli agrumi e le banane devono essere esenti da un inizio di "asciutto" all'interno;
- deve essere esente da bruciature, ammaccature, screpolature, lesioni e qualsiasi altro difetto;
- deve riportare sull'imballaggio, oltre le indicazioni previste per tutti i prodotti ortofrutticoli,
- designazione della specie e della varietà, origine del prodotto (paese d'origine e se nazionale regione o località), categoria e calibro.

L'approvvigionamento della frutta seguirà il calendario stagionale sotto riportato:

Albicocche estate

Amarene estate

Ananas autunno - inverno – primavera

Angurie estate

Arance inverno – primavera

Avocado inverno

Banane inverno – primavera - estate

Cachi autunno

Castagne autunno

Cedri autunno - inverno

Ciliegie primavera - estate

Cotogne autunno

Fichi estate - autunno

Fragole primavera – estate

Fragoline di bosco estate

Kiwi inverno

Lamponi estate

Limoni autunno – inverno - primavera

Mandaranci autunno

Mandarini autunno - inverno

Mandorle autunno

Melograno autunno

Mele autunno
Meloni estate
Mirtilli estate
More estate
Nespole primavera - autunno
Nocciole autunno - inverno
Noci autunno
Pere estate – autunno
Pere conference primavera
Pesche estate
Pompelmi autunno – inverno - primavera
Prugne estate
Ribes estate
Uva Italia autunno
Uvaspina estate

Frutta fresca requisiti aggiuntivi:

albicocche: diametro minimo di 35/40 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

arance: diametro minimo di 80/85 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

banane: sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di residui di pistilli; peduncolo intatto, senza piegature; le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, senza frammenti di gambo e tagliata con un taglio netto; al momento del consumo i

frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, la polpa soda, il sapore gradevole, non allappante; la polpa non deve presentare annerimenti; mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti; peso medio compreso tra 200 e 220 grammi;

cachi: sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti; buccia integra e calice ben inserito; al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni; contenitori tali da garantire una protezione adeguata al prodotto;

ciliegie: cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;

clementine: senza semi; diametro minimo 61/65 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

cocomeri: polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni;

fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verdi e freschi; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;

kiwi: interi ma senza peduncolo; sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; ben formati, sviluppati, di buona qualità, esclusi frutti doppio multipli; buccia integra; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo 55/61;

limoni non trattati in superficie: cassette con disposizione ordinata in strati;

mandarini: diametro minimo di 61/65; cassette con disposizione ordinata in strati;

mele: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; diametro minimo 75/80; cassette ordinate in strati;

meloni: consistenti e sufficientemente sviluppati; a polpa gialla o bianca e di aspetto fresco; con peduncolo non > di 2 cm; presentazione singola o in casse;

pere: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non devono presentare grumi; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 70/75 mm;

pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo; la polpa non deve presentare alcun deterioramento; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 65/70 mm;

pompelmi: a polpa gialla o rossa; cassette con disposizione ordinata in strati;

prugne/susine: cassette ordinate in strati; susine di diametro minimo di 35/40 mm;

uva da tavola: gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso, e con la buccia non lesionata né spaccata; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Verdure surgelate

queste:

- devono essere conformi al D.Lgs. 110/92, alla legge n. 32/68 e al D.M. 493/95 inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati;
- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- devono risultare conformi (pari al fresco) il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- devono avere imballaggio primario preconfezionato in busta impermeabile.
- devono essere rilevabili l'odore e il sapore propri del prodotto di origine;

in queste:

- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni; prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- non devono esserci aggiunte di additivi;

Verdura surgelata consentita

- basilico;
- bietola;
- carote;
- cavolfiori rosetta;
- cavolini di Bruxelles;
- cuori di carciofi;
- fagiolini;
- melanzane;

- patate pretagliate da friggere;
- peperoni;
- piselli;
- punte di asparagi;
- spinaci;
- zucchine.

Requisiti aggiuntivi per le verdure miste surgelate

La composizione merceologica deve essere di minimo 10 varietà di verdure ed indicativamente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo e basilico.

Prodotti vegetali al naturale

Prodotti ottenuti da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Verdure al naturale consentite (confezioni in vetro o banda stagnata)

- carciofini;
- mais sgranato;
- crauti;
- ceci;
- fagioli;
- lenticchie;
- sedano rapa;
- misto per insalata capricciosa, la cui composizione merceologica deve essere un misto di tre verdure tagliate a fiammifero;
- misto per insalata russa, la cui composizione merceologica deve essere indicativamente la seguente: patate (50%), carote (30%) e piselli (20%);
- misto per insalata di riso/pasta.

Funghi champignon al naturale

- interi o tagliati;
- freschi di aspetto, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari, un'intensa colorazione brunastra al gambo o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e privi di corpi estranei visibili;
- sufficientemente sviluppati;
- confezione in banda stagnata;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

Funghi porcini secchi

- delle specie appartenenti alla sezione Edules del genere Boletus;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anomala;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse.

Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)

- di pezzatura omogenea;
- sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- uniformemente essiccati.

Capperi sotto sale

- il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi, sani, privi di impurità, larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il prodotto non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- confezionati in vetro o banda stagnata.

Olive verdi e nere al naturale

- ottenute da olive mature, sane, prive di impurità e difetti dovuti a malattie;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pomodori pelati

- conforme al D.P.R. 428/75;
- deve presentare frutti sani, compatti, interi, non spappolati ed esenti da alcun tipo di difetto con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di impurità, infestanti animali e vegetali, insetti, corpi estranei, difetti dovuti a malattie;
- confezione in banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Passata di pomodori

- prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo, non devono contenere bucce e semi.
- il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.
- i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si

faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982.

- ogni contenitore deve riportare tutte le dichiarazioni previste da D.P.R. n° 327/80 art. 64 e d. lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.
- il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 kg.

Frutta sciroppata

- i frutti o le parti in cui sono divisi, immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa consistente;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- confezionamento in vetro o banda stagnata.

Tipi di frutta sciroppata e requisiti aggiuntivi:

ananas sciroppato: completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda;

pere sciroppate: senza epicarpo, detorsolate e depicciolate;

pesche sciroppate: prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà;

prugne sciroppate: intere e con nocciolo;

macedonia.

Preparati per il brodo con estratto di origine vegetale

- non deve contenere, in forma aggiunta, acido glutammico (E-620), glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- deve essere conforme al D.P.R. 567/53.

Spezie

Odori (erbe aromatiche fresche):

salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina; prezzemolo

- devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide e fresche;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anomala;
- aventi il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anomali;
- esenti da danni causati da gelo;
- sono richiesti::;

- presentazione in mazzetti singoli o in cassette.

Erbe aromatiche e spezie disidratate:

origano, chiodi di garofano, bacche di ginepro, cannella, noce moscata, paprika, zenzero, peperoncino, curry, timo, insaporitore per arrostiti, aglio in polvere

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Pepe

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- in grani: in grani compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma;
- può presentarsi in forma essiccata o in salamoia;
- deve presentarsi nelle seguenti varietà: verde, bianco, nero, rosa;
- macinato: deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei; devono presentare il tipico aroma;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Zafferano

- si richiede in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice;
- deve rispettare le norme di tutela di denominazione di "zafferano" secondo il R.D. 2217/36.

SALE, AROMI, SALSE E CONDIMENTI

Sale

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto iodato" o sale da tavola "raffinato iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei;

Olio extravergine di oliva

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;
- deve essere prodotto con olive Italiane; deve essere lavorato e confezionato in Italia;
- deve essere confezionato in confezioni tali da proteggere il prodotto dalla luce solare.

Olio di semi di arachide (da utilizzare solo per i fritti)

- deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previste dalla legge RDL n° 2033.
- deve essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente;
- presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non deve comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione;
- deve essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt.1 o da lt.5;

- i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962 D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti di banda stagnata saldati con la lega stagno- piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.
- le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.lgs. del 27 /01/1992, n. 109.

Aceto di vino

- il prodotto deve essere conforme alla Legge 82/2006 e sue successive modifiche e integrazioni;
- deve avere un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%.

Aceto di mele

- ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di succo di mele;
- deve avere un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%.

Aceto Balsamico

- il prodotto deve rispondere ai requisiti della L 93/86 e del DM 191/87;
- all'aspetto deve presentarsi di colore bruno scuro, sapore dole acido, odore aromatico;
- acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6 grammi per 100 mL;
- quantitativo di alcol non superiore ad 1,5 % in volume;
- estratto secco dedotti gli zuccheri non inferiore a 30 grammi per litro.

Succo concentrato di limone

- deve essere ottenuto a partire da limoni nazionali;
- deve aver subito un trattamento di pastorizzazione o trattamento equivalente.

Salse per condimento (es. noci, funghi, olive, carciofi, formaggi, ragù di selvaggina, ecc.)

- devono essere prodotti stabilizzati a temperatura ambiente;
- le confezioni devono essere quantitativamente adeguate al fabbisogno di una giornata di produzione (considerata la bassa frequenza della presenza in menù non è opportuno che il prodotto aperto venga conservato fino al successivo utilizzo).

Pesto alla genovese

- prodotto esclusivamente con: basilico (min 25%), olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento;
- l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.

Maionese, ketchup, senape

- consistenza omogenea, non schiumosa, priva di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- per la distribuzione devono essere presenti in confezioni monoporzione.

Zucchero semolato:

- deve essere conforme alla legge n. 139/80;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei.