

## Allegato B “Capitolato Speciale d’Appalto”

### TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI VEGETALI E ANIMALI OTTENUTI CON IL METODO DELL’AGRICOLTURA BIOLOGICA (Regolamenti Ce 2092/1991 a 1804/1999)

#### CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Nell'elaborare i nostri capitolati abbiamo seguito il principio ispiratore comune della qualità delle materie prime.

Siamo fermamente convinti che solo partendo da derrate che diano una completa garanzia sotto l'aspetto igienico nutrizionale, organolettico e merceologico, si possa confezionare un prodotto “adatto” alla refezione scolastica e collettiva in generale.

Pertanto, in riferimento alla fase di acquisto, oltre ai criteri generali, ai quali i fornitori dovranno tassativamente attenersi e che di seguito saranno elencati, abbiamo previsto capitolati tecnici per ogni singolo prodotto, anche di quelli non previsti nell'attuale menù.

#### VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossoinfezioni, intossicazioni, o altro.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

#### SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo. n° 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- provenire prevalentemente da produzioni agricole regionali e nazionali, come di seguito specificato
- idoneità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. secondo quanto previsto dal D. P. R. n. 777 del 23/8/1982, in attuazione della direttiva CEE n. 76/893;
- modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idoneo alla derrata immagazzinata;
- fornitura giornaliera, porzionata e sotto vuoto per carne, prosciutto, pollame, (salvo diversa specifica richiesta), regolare e agli orari prestabiliti

E' inoltre importante che gli indici di qualità prezzo siano valutati in base ad alcuni

parametri specifici:

- prezzo unitario;
- denominazione e composizione del prodotto;
- tipo di qualità, d'imballaggio e di confezionamento;
- indicazioni in etichetta;
- stato di conservazione del prodotto;

E' auspicabile, laddove si riterrà opportuno, prevedere parametri che siano migliorativi rispetto alla legge stessa.

E' inoltre importante che almeno due volte l'anno i fornitori presentino certificati di analisi dei loro prodotti sulla base dei parametri stabiliti dalle normative di legge e dai capitolati

E' opportuno che i controlli su quanto stabilito siano effettuati con scadenze periodiche, salvo i casi di emergenza, dai Servizi competenti dell'U.S.L. di appartenenza.

## SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

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

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e succ. modif. e integraz. e più specificamente, per le aziende italiane, ci si riferisce al d. legisl. 220 del 17 marzo 1995 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'articolo 11 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., nonché dai Regg. Ce n. 94/92, 3457/92 e 529/95. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

*Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. Ce 2092/91 siano attuate le prescrizioni relative alle etichette. Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte le seguenti informazioni:*

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con sigla di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- codice del produttore, o del diverso operatore;
- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.

*Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. Cee 2092/91, modificato dal Reg. Cee 1935/95. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla (tre lettere), il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).*

### **Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee 2092/91 non saranno accettati.**

Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica e controllo ai sensi del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz.; è inoltre prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti, che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati secondo il Reg. Ce 2092/91.

Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale amministrativo, medico e paramedico autorizzato al controllo, di riconoscere il prodotto biologico. Sia le materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. Ce 2092/91.

## PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

### PANE FRESCO

Secondo la legge n° 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni (L. n° 109 del 27/01/92, L. n° 146 del 22/2/94, D.P.R. n° 502 del 30/11/98), è denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature di 25 g e di 40-50 g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (n° 580/67 e D. 6 aprile 1998, n° 172) per quanto riguarda la composizione e devono provenire da agricoltura biologica ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e succ. modif. e integraz.. Ne consegue che le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

Requisiti microbiologici richiesti:

- germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a 5 x 10<sup>3</sup> UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 10<sup>2</sup> UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 5 x 10<sup>4</sup> UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 5 x 10<sup>4</sup> UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- Muffe: inferiore a 10<sup>4</sup> UFC/g

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole entro le ore 10, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

#### **PANE BIANCO**

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, confezionato con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate, di grossa pezzatura, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Prodotto con le farine di grano tenero tipo "0". Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa, previste dalla legge 580/67 artt. 7 a 9.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0" biologica, acqua, sale marino, lievito naturale. È implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, od altro.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

#### **PANE INTEGRALE E SEMINTEGRALE**

Si intende quel prodotto derivato da frumento coltivato con il metodo biologico, costituito dalla farina integrale o semintegrale di provenienza biologica certificata, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Le farine integrale e semintegrale devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- ceneri: minimo 1.40% - massimo 1.60% su s.s.
- cellulosa: 1.60%
- glutine secco: 10%.

Entrambi i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerati.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina bianca addizionata di crusca, il valore nutritivo del pane integrale ottenuto con quest'ultimo sistema è del tutto analogo a quello del pane bianco e così pure il suo comportamento dopo l'acquisto, cioè diventa rafferma nel giro di un giorno. Deve essere ottenuto con farina biologica macinata con mulini a pietra, deve essere panificato con lievito acido o lievito di birra che rende la pasta del pane più compatta e umida ed è conservabile più a lungo. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al regolamento CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto.

#### **PANE SPECIALE CONDITO**

Solo per la realizzazione dei cestini previsti in occasione delle gite scolastiche.

Deve essere dichiarato il tipo di ingrediente impiegato, che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 della Legge n° 580/67 e dai D.M. 5/2/70 e D.M. 2/2/76 e comunque nel rispetto del Reg. Cee 2092/91.

#### **PANE GRATTUGIATO**

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche indicate.

### **PASTE ALIMENTARI DI PROVENIENZA BIOLOGICA**

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

Prodotta con le modalità previste dalla Legge devono possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa, Legge n° 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modifiche, Legge n° 440 del 8 giugno 1971.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

La pasta viene utilizzata per la ristorazione scolastica in tegame trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuocipasta automatici di grande portata ed il trasporto in termocontenitore in acciaio inox.

Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:

- tempo di cottura;
- resa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);

- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
  - capacità di trattenere i condimenti.
- 2) caratterizzazione merceologica delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:
- disfacimento residuo per effetto della sosta;
  - consistenza dopo il tempo di sosta.

Il confezionamento deve essere effettuato secondo il D. Lgs. n° 109, 27 gennaio 1992, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

#### PASTE SPECIALI ALL'UOVO, INTEGRALI CON FARINA DI ORZO, INTEGRALI CON FARINA DI FRUMENTO

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina e tagliatelle.

I formati di pasta integrale sia di frumento che di orzo, devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri.

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

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C): non superiore a 104 UFC/g.
- *Salmonella*: assente/25 g,
- *Staphylococcus aureus*: non superiore a 100 /g

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere secondo il D. Lgs. n° 109/1992 e n° 77/1993.

#### CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

##### FARINA DI FRUMENTO

La macinatura è preferibilmente fatta con mulino a pietra, il quale consente la conservazione di almeno una parte delle preziose sostanze presenti nello strato aleuronico della cariosside.

Le farine derivano da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*, la cui variabilità è notevole quanto a caratteristiche nutrizionali, al comportamento degli impasti, alla quantità di proteine. La classificazione commerciale del frumento tenero riconosce il «mercantile», il «buono mercantile», il «fino», con il 10% circa di proteine, lo «speciale», con il 12% circa di proteine, lo «speciale di forza», con il 13 od il 14% di proteine.

Alcuni produttori biologici tengono separate le farine dei vari tipi di frumento che coltivano.

A seconda del livello d'abburrattamento, si produce farina del tipo "integrale", privata della sola crusca più grossolana, del tipo "2", chiamata anche semi-integrale, privata anche del cruschetto, farine del tipo "1" e del tipo "0", dalle quali è levato anche il tritello. Queste ultime sono maggiormente adatte a preparare salse, dolci, scaloppine.

La farina dev'essere documentata con l'etichettatura in conformità al regolamento CE 2092/91.

La farina deve ottemperare alla legge 580/67 e ai D.L. n° 109/92 e 77/93.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, dalla presenza di corpi estranei generici.

##### FARINA BIANCA

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

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

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n° 172 del 6/4/98.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.

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

##### FARINE DI FARRO

Una volta decorticato, anche il farro (*Triticum monococcum* oppure *Triticum spelta*) può essere macinato, preferibilmente da mulino

a pietra, e ridotto in farine, che possono rientrare nelle categorie elencate per il frumento tenero. Più frequenti sono quelle del tipo "integrale" e del tipo "2".

La preferenza che può essere data alle farine di farro, deriva dalla riscoperta di un gusto decisamente migliore, rispetto a quello dei grani teneri nudi oggi più coltivati. Altro motivo di preferenza, è la tolleranza al glutine di farro, di norma riscontrata presso chi soffre di intolleranze ai frumenti più diffusi.

Dal punto di vista nutrizionale ed, in particolare, per il contenuto in proteine, la variabilità nel farro è analoga a quella presente negli altri frumenti.

Valgono le medesime prescrizioni elencate per le farine di frumento.

#### FARINA DI MAIS

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

Molto variabile è il mais delle diverse selezioni colturali, in particolare nel tipo di frattura della cariosside (vitreo, farinoso, glutinoso) ed ancor più nelle caratteristiche organolettiche. Le varietà ibride oggi più coltivate, perché più produttive, sono in genere a frattura farinosa, poco adatte all'alimentazione umana. Tra le popolazioni vitree, un tempo estesamente coltivate per la polenta, in particolare nell'Italia settentrionale, alcune sono di qualità eccellenti, come vari tipi locali di Marano, di Brigantino, di Nostrano dell'Isola, alcuni Cinquantini, il Biancoperla.

Queste vecchie varietà dimenticate, che meritano una diffusa riscoperta, sono ancora disponibili in piccole quantità, grazie ad alcuni coltivatori biologici appassionati.

#### RISO

##### RISO BIANCO, SEMINTEGRALE O SEMILAVORATO E RISO INTEGRALE

Il riso deve:

- essere identificato dalla denominazione commerciale "Ribe" o "Baldo", "Originario" o "Balilla", "Vialone nano", corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980.
- Dev'essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata.
- Dev'essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.
- Secondo la legge n° 325 del 18 marzo 1958, dev'essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, in assenza di corpi estranei generici e di semi infestanti; strofinato tra le mani, non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.
- Deve resistere alla cottura per almeno 15 min senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15,0 ÷ 15,5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura,

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura dev'essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

##### FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO, SPEZZATO DI FARRO

Possono essere usati in alternativa al riso ed alla pasta minuta.

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

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

##### ORZO DECORTICATO, ORZO PERLATO

Possono essere usati in alternativa al riso e alla pasta.

In conformità alla legge n° 325 del 18 marzo 1958, il prodotto essere indenne da larve, da insetti e da loro frammenti, dalla presenza di corpi estranei generici e di semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

#### LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

##### LATTE FRESCO

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti conformi al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz. ed, in ogni caso, deve soddisfare le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del D.P.R. n° 54/97.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98) e comunque in conformità al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n°54/97.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;

- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54 del 14701/97 e da quanto previsto dalle norme vigenti sull'agricoltura biologica.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste all'allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

Caratteristiche chimico fisiche: Limite

- peso specifico a 20°C non inferiore a 1028
- grasso inferiore a 3,25%
- residuo secco magro non inferiore a 8,50%
- indice crioscopico inferiore o uguale a -0,520°C
- prova della fosfatasi negativa
- prova della perossidasi positiva
- acidità inferiore a 1,8%
- antibiotici non rilevabili

Il latte crudo alimentare di vacca deve, dopo il confezionamento, soddisfare le seguenti norme:

- Tenore di germi a 30°C < 5\*104 u.f.c. per ml
- *Staphylococcus aureus* (per ml) < 5\*102 u.f.c. in 2 u.c. su 5  
< 5 u.f.c. in 3 u.c. su 5
- *Salmonella* assenza in 25 g di prodotto

Inoltre i microrganismi patogeni e le loro tossine non devono essere presenti in numero tale da nuocere alla salute dei consumatori.

Il latte pastorizzato deve rispettare le seguenti caratteristiche microbiologiche (D.P.R. n° 54/97)

- Germi patogeni Assenti in 25 g di prodotto
- Dopo incubazione a 6°C per 5 giorni: Tenore di germi a 21°C (per ml): < 5 \* 105 u.f.c / ml in 1 u.c su 5  
< 5 \* 103 u.f.c. / ml in 4 u.c. su 5  
< 5 u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5
- Coliformi Assente in 1 ml in 4 u.c. su 5

Il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni: Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0,1 ml.

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) alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg. da quello della data di confezionamento.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero.

È accettato l'uso di latte a lunga conservazione proveniente da allevamenti biologici certificati, la cui validità non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento.

## YOGURT

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

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

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

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermantativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

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

Caratteristiche microbiologiche:

- Batteri lattici superiore 106 UFC/g
- Germi contaminanti inferiore a 105 UFC/g
- Coliformi totali assenti/g
- *Staphylococcus aureus* assente/g
- Muffe inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt intero) inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt alla frutta) inferiore a 102 UFC/g

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

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ....."

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

## FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G.U. n° 57 del 30.08.1990.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98) e delle norme sull'agricoltura biologica;
- 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 o all'esterno.

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

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

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

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

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

- |   |                        |
|---|------------------------|
| · Coliformi totali:                               | inferiore 104 UFC/mL   |
| · <i>Escherichia coli</i> :                       | inferiore a 102 UFC/mL |
| · <i>Staphylococcus aureus</i> non enterotossico: | inferiore a 102 UFC/mL |
| · <i>Staphylococcus aureus</i> enterotossico:     | assente/g              |
| · <i>Salmonella</i> :                             | assente/25 g           |
| · <i>Listeria monocytogenes</i> :                 | assente/25 g           |

Per l'etichettatura si richiede quanto previsto dall'art. 5 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

Per la sostituzione di una qualità di formaggio si rimanda alle condizioni generali d'appalto.

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

### ASIAGO

Formaggio a denominazione (D.P.R. 21 dicembre 1978), peso medio della forma 12 kg.

L'azienda offerente indichi la zona di produzione, la percentuale di grasso sulla sostanza secca e sul tal quale. All'analisi microbiologica il prodotto deve presentare le seguenti cariche microbiologiche:

- *Staphylococcus aureus* inferiore a 102 UFC/g
- Muffe inferiore a 102 UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### TALEGGIO

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 15 settembre 1988), molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

### PECORINO

Formaggio a denominazione d'origine (p. romano e siciliano D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955 - p. toscano D.P.R. 17 maggio 1986 - p. sardo D.P.C.M. del 04 novembre 1991). Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.

Non deve presentare difetti di aspetto, odore o altro dovuti a fermentazione anomala. Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.

### EMMENTHAL

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 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 (gruviera), la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura è scarsa con pochi buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

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

#### 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 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e l'origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### GRANA PADANO DA TAVOLA

Prodotto confezionato in quarti sottovuoto ai sensi del D.P.R. del 18 settembre 1986 e D.P.R. del 26 gennaio 1987.

Grana padano stagionato 18 mesi, di forma non inferiore a 24 kg, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm, grasso sulla sostanza secca minimo 32%, coefficiente di maturazione compreso tra 0,25 e 0,45. Deve rispondere ai requisiti di cui alla L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 667 del 5 agosto 1955, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955 e D.M. del 23 aprile 1957. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il Grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 102 UFC/g, né muffe superiori a 102 UFC/g. Si richiede sia indicata la percentuale di grasso sul secco e sul totale.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### PARMIGIANO REGGIANO

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima.

Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42).

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

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### FONTINA

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

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

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

- *Staphylococcus aureus* inferiore a 102 UFC/g
- Muffe inferiore a 102 UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### CRESCENZA

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 kg circa, senz'aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta dev'essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

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

- *Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus* inferiore a 102 UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 104 UFC/g
- Muffe: inferiore a 103 UFC/g

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la

temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.  
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### STRACCHINO

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15 a 20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0 a +4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato, alla temperatura max di +14°C.

#### ROBIOLA

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

#### RICOTTA

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa
- un'umidità non superiore a 60÷65%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- germi contaminanti inferiore a 10 UFC/g
- *Escherichia coli* inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus* inferiore a 102 UFC/g
- *Salmonella* assente/25 g
- Lieviti inferiore a 10 UFC/g
- Muffe inferiore a 102 UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0÷+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato, alla temperatura max di +9°C.

#### MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 120÷130 g. Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da 15÷20 g. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di 250 g.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti:

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

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

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g
- *Escherichia coli*: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 102 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 104 UFC/g
- Muffe: inferiore a 103 UFC/g

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

#### BURRO

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato.

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

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

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

Requisiti compositivi:

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

Caratteristiche chimiche:

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

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

- germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a  $5 \times 10^5$  UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 10 UFC/g
- *Escherichia coli*: assente/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 102 UFC/g
- *Lieviti e muffe*: inferiore a 10 UFC/g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g
- Fosfatasi: negativa alla produzione

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

#### PANNA

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989.

Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)

Confezioni in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di  $0 \div +6^{\circ}\text{C}$  e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di  $+9^{\circ}\text{C}$ .

Requisiti microbiologici richiesti:

- Coliformi totali inferiore a  $5 \times 10$  UFC/g
- *Salmonella* assente/25 g

#### CARNI

La carne bovina, di pollo, di tacchino, di coniglio, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

La carne bovina dev'essere nazionale e dev'essere accompagnata da un'autocertificazione del produttore per le carni selezionate tipo COALVI, 5R, Marchi carni bovine certificate con apposita legge regionale.

#### CARNI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

In seguito all'entrata in vigore del Reg. Ce 1804/99, che integra il Reg. Ce 2092/91 nella parte delle produzioni animali ottenute con metodo biologico, oltre alla pubblicazione dei decreti ministeriali d'attuazione dello stesso nel territorio nazionale, si prescrive che la fornitura delle carni previste dal menù avvenga nel rispetto del suddetto regolamento.

Il decreto ministeriale del 4 agosto 2000, modificato dal decreto ministeriale del 29 marzo 2001, pubblicato il 7 agosto 2001, fornisce alcune precisazioni valide nel territorio nazionale.

Il Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz. non si applica, nell'attesa di apposite norme, per l'allevamento cunicolo e per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

#### CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni ed integrazioni).

Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche. Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992); deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta);
- essere specificata la provenienza e siano rintracciabili sia l'allevatore, sia il singolo capo macellato;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione 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, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, l'organismo di controllo autorizzato, il codice dell'operatore, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne, 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.

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

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 2 x 10<sup>2</sup> UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 103 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: assente/25 g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere 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 o cedere sostanze pericolose.

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

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

Si richiede:

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

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello (ossibuchi), noce muscolo (arrostiti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

### **CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE, DI PROVENIENZA BIOLOGICA**

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. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

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

La carne deve altresì:

- provenire prevalentemente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CE, con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza e siano rintracciabili sia l'allevatore, sia la partita omogenea di capi macellati;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;

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

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 2 x 10<sup>2</sup> UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 103 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: assente/25 g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Yersinia enterocolitica*: assente/25 g

Le carni devono essere alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carni, che siano assolutamente pulite e

sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo.

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

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

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

Tipologia dei tagli:

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

### **CARNI FRESCHE REFRIGERATE, DI PROVENIENZA BIOLOGICA: POLLAME E CONIGLI**

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. 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.

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

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici.
- oltre alle norme generali sopra ricordate, gli animali devono essere stati allevati secondo le norme indicate dal regolamento CE 1804 del 1999, che ha integrato, quanto alle produzioni animali, il regolamento CE 2092 del 1991, dal decreto ministeriale del 4 agosto 2000, modificato dal decreto dello stesso ministero delle politiche agricole, del 29 marzo 2001, il quale fornisce prescrizioni particolari anche riguardo alle norme sul trasporto e sulla macellazione e si riserva di emanare apposite prescrizioni sugli allevamenti cunicoli, per il momento non regolamentati.

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

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| • Carica mesofili aerobi totali:  | inferiore a 106 UFC/g     |
| • Coliformi totali:               | inferiore a 2 x 102 UFC/g |
| • <i>Streptococcus faecalis</i> : | inferiore a 103 UFC/g     |
| • <i>Staphylococcus aureus</i> :  | inferiore a 102 UFC/g     |
| • <i>Salmonella</i> :             | assente/25 g              |
| • <i>Campylobacter jejuni</i> :   | assente/25 g              |

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

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

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

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

### **POLLI IN BUSTO**

Polli di allevamenti conformi alle norme sulle produzioni animali biologiche, allevati a terra, di prima qualità (1a/A) del peso di 1000÷1100 g, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di collo; la resezione del collo deve avvenire al livello della terz'ultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a ½ cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;

- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente e cioè non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore; alla macellazione dev'essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo, senza ecchimosi o macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenzino cristallizzazioni o bruciature da freddo od ossidazione dei grassi.

Si fa esplicito richiamo, per quanto riguarda il tenore di acqua, al D.L. 12 marzo 1984 e alla legge 4 luglio 1985 n° 343.

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e dell'organismo di certificazione, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali biologiche.

#### PETTO DI POLLO

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale, con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno, con peso medio commerciale, orientativamente, di 230÷250 g a porzione.

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

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

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

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

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e dell'organismo di certificazione, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali biologiche.

#### COSCE DI POLLO

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

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

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e dell'organismo di certificazione, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali biologiche.

#### FESA DI TACCHINO

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

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

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

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto dev'essere, orientativamente, non inferiore a 2000 g.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e dell'organismo di certificazione, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali biologiche.

#### CONIGLIO

Nell'attesa che siano emesse le preannunciate norme ministeriali sulle produzioni cunicole biologiche, possono essere adottate norme private, se esistono, o quelle generali sulla zootecnia dell'IFOAM.

Devono essere allevate razze locali rustiche, in libertà di movimento, con ampi spazi disponibili all'aperto.

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 kg di peso.

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

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della ditta produttrice e la sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed 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;
- le carni devono essere alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo.
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

#### Tipologia

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

#### Caratteristiche della confezione:

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

### PROSCIUTTI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

In seguito all'approvazione e pubblicazione del Reg. Ce 1804/99, che integra il Reg. Ce 2092/91 nella parte delle produzioni animali ottenute con metodo biologico, si prescrive che la fornitura dei prosciutti previsti dal menù avvenga nel rispetto del suddetto regolamento.

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

Dev'essere fatto presente che mancano ancora norme specifiche europee su alcune preparazioni animali biologiche e che il regolamento 1804/1999 ed i decreti attuativi fanno riferimento, per il momento, alle norme sanitarie nazionali generali, tranne la sola esclusione di alcuni nitriti e nitrati. Nell'attesa di una normativa più precisa e più aderente allo spirito dell'agricoltura biologica, gli operatori dovranno fare la massima attenzione, affinché non siano presenti sostanze notoriamente dannose alla salute in prodotti composti di carni da zootecnia biologica, o scegliere prodotti alternativi nel menù (n.d.r.)

### PROSCIUTTO COTTO

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

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato. Una composizione di questo tipo è però incompatibile con una produzione biologica (n.d.r.).

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

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

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

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

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

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

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

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

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a  $+2 \div +6^\circ\text{C}$ .

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

L'etichetta deve riportare quanto previsto dall'art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche secondo la L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli 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.

#### PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DEL FRIULI

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 9,5 kg;
- stagionato per un periodo non inferiore a 9 mesi dalla salatura, che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. È escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grassa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

#### UOVA DI GALLINA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

##### UOVA FRESCHE

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

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

A partire dal 24 agosto 2000 gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz.. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da 60÷65 g. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, (\*) camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assente di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

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

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| · <i>Salmonella</i>         | Assente in 25 g od in 25 ml di prodotto |
| · Batteri acrobici mesofili | < 105 u.f.c. in 1 g od in 1 ml          |
| · Enterobatteri             | < 102 u.f.c. in 1 g od in 1 ml          |
| · <i>St. aureus</i>         | Assente in 1 g di prodotto              |

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del regolamento CEE n° 95/69.

---

(\*) Le uova devono comunque essere lavate ed immediatamente asciugate in modo accurato con materiale monouso, subito prima del loro impiego.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;

- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

## PRODOTTI SURGELATI

*Fatta eccezione per alcuni prodotti di seguito specificati, la provenienza biologica delle materie prime oggetto di surgelazione è una delle condizioni per un loro utilizzo nella preparazione dei pasti. Le condizioni per l'etichettatura sono quelle previste dall'art. 5 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..*

*È richiesto che anche la trasformazione delle materie prime sia oggetto di certificazione secondo il Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..*

### Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni 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;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, un sistema di rintracciabilità delle materie prime, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322, oltre alle norme sulle produzioni biologiche.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme dell'Unione Europea 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;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza 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.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedano i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971.

Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento dev'essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0 ÷ +4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Limiti microbiologici per i surgelati:

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| · carica mesofila totale:                         | inferiore a 3 x 10 <sup>5</sup> UFC/g |
| · Coliformi totali:                               | inferiore a 10 <sup>3</sup> UFC/g     |
| · <i>Escherichia coli</i> :                       | inferiore a 10 UFC/g                  |
| · <i>Staphylococcus aureus</i> :                  | inferiore a 10 <sup>2</sup> UFC/g     |
| · <i>Salmonella</i> :                             | assente/25 g                          |
| · <i>Listeria monocytogenes</i> :                 | assente/25 g                          |
| · Anaerobi solfo-riduttori (incubazione a +46°C): | inferiore a 30 UFC/g                  |

### Prodotti della pesca surgelati:

- 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.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- 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 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco. Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

Come limiti microbiologici per il pesce surgelato, oltre ai parametri microbiologici già evidenziati per i surgelati, si segnala:

- Vibriani patogeni: assenti/g.

Tipologia:

Vitello di mare - filetti di sogliola - cuore di merluzzo - dentice - palombo (abadecco) - nasello - pesce spada - tonno intero o a tranci - seppie - calamari - polpo - gamberetti - bastoncini e polpettine precotte di merluzzo - coda di rospo.

Per la fornitura del solo centro di cottura, causa i quantitativi di prodotto lavorato, è possibile l'acquisto di tonno allo stato congelato. In questo caso le temperature di trasporto non devono essere superiori a -15°C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992.

Prodotti orticoli surgelati provenienti da agricoltura biologica

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Le materie prime devono provenire prevalentemente da produzioni nazionali, il cui metodo di coltivazione, ovviamente, sia stato anch'esso certificato secondo il Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz. Per quanto riguarda il tenore di nitrati è prescritto che, in ogni caso, non dev'essere superiore a 5 ppm. Non è ammessa, come previsto dalla normativa sul metodo di produzione biologico, la presenza sul prodotto di residui di prodotti fitosanitari. Non sono inoltre consentite aggiunte di additivi, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92).

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né unità fessurate più o meno profondamente, né unità parzialmente spezzate, né rotte, né eccessivamente molli, né unità o parte di esse decolorate o macchiate, né avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità tali da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non dev'essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non dev'essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo, né altri difetti dovuti al trattamento subito.

## ALIMENTI CONSERVATI

Fatta eccezione per alcuni alimenti di seguito specificati, la provenienza biologica delle materie prime oggetto di conservazione è una delle condizioni per un loro utilizzo nella preparazione dei pasti. Le condizioni per l'etichettatura sono quelle previste dall'art. 5 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz.. Si richiede che anche la trasformazione delle materie prime sia oggetto di certificazione secondo il Reg. Ce 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

### POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e dall'art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia; non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali. La consistenza dev'essere quella del frutto fresco.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984.

L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 322/82.

### PASSATA DI POMODORO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

La passata dev'essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un

sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

#### CONFETTURA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

*Confettura extra di prima, secondo il D.P.R. n° 401 dell'8 giugno 1982.*

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna
- succo di limone
- gelificante (pectina) se indispensabile.

Si richiedono confezioni da 300 ÷ 350 g in contenitori di vetro; Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

#### MAIONESE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Ingredienti: olio di girasole, uova fresche, miele, senape, aceto di mele o di vino, sale marino, acido lattico, erbe aromatiche. Tutti gli ingredienti menzionati devono provenire da agricoltura biologica.

Si richiedono confezioni da 250÷500 g in barattoli di vetro; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92. Inoltre, ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

.La composizione espressa in ingredienti principali dev'essere la seguente: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" fresche o pastorizzate, aceto di vino, tuorlo d'uovo di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità né aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

Requisiti microbiologici:

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| · Microrganismi aerobi totali:    | inferiore a 5 x 10 <sup>4</sup> /g;                |
| · Coliformi totali:               |  |
| · <i>Staphylococcus aureus</i> :  | inferiore a 5 x 10 <sup>2</sup> /g                 |
| · <i>Streptococcus faecalis</i> : | inferiore a 10 <sup>2</sup> /g                     |
| · <i>Salmonella</i> :             | inferiore a 5 x 10 <sup>0</sup> /g<br>assente/25 g |

Si richiedono confezioni da 500 g e da 1 Kg in barattoli di vetro; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92 e al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

#### AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Fatta eccezione per alcuni prodotti di seguito specificati, la provenienza biologica delle materie prime oggetto di preparazione è una delle condizioni per il loro utilizzo nella preparazione dei pasti. Le condizioni per l'etichettatura sono quelle previste dall'art. 5 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz.. In questo modo si richiede che la trasformazione delle materie prime sia oggetto di certificazione ai sensi del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

#### OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991. All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- |  |      |
|--|------|
| · acidità (%)                                  | 1    |
| · numero di perossidi (meq/O <sub>2</sub> /kg) | 20   |
| · colesterolo (%)                              | 0,5  |
| · trilinoleina                                 | 0,35 |
| · composizione acidica                         |      |
| · composizione sterolica                       |      |
| · transisomeri degli acidi grassi              |      |
| · spettrofotometria di cui                     |      |
| - K232   | 2,4  |

- K270

0,2

· panel test

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o, se superiori ai 5 litri, in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere conforme al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. Gli eventuali contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro. L'eventuale banda stagnata impiegata deve rispondere alle norme del D.M. del 18 febbraio 1984. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per limiti di piombo totale (mg / kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92 e nella normativa sull'agricoltura biologica.

Durante il periodo d'immagazzinamento, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia, o della lattina, sempre perfettamente chiusa.

Si richiede la presentazione delle seguenti analisi (con data non anteriore a 6 mesi):

- gascromatogramma;
- acidità;
- numero di perossidi.

#### OLIO D'ARACHIDE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Da utilizzare esclusivamente nelle feste di Carnevale, per frittura.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge R. D. n° 2033.

Su richiesta dev'essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per limiti di piombo totale (mg / Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92 e nella normativa sull'agricoltura biologica.

#### PESTO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino.

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30 aprile 1998);

Sale marino grosso e fino integrali

Standard analitici richiesti (valori medi):

- cloruro sodico NaCl: 96,00%
- cloruro di magnesio MgCl<sub>2</sub>: 0,11%
- solfato di magnesio MgSO<sub>4</sub>: 0,01%
- cloruro di potassio KCl: 0,01%

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e di contaminanti fisico-chimici - ambientali.

#### MIELE VERGINE INTEGRALE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Secondo la legge n° 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni ed in conformità al regolamento CE 1804/1999, che ha integrato per la zootecnia il regolamento CE 2092/1991, ed ai decreti ministeriali di recepimento.

Non dev'essere stato sottoposto ad alcun trattamento termico, affinché contenga gli enzimi in forma attiva.

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

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- né avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- né essere stato sottoposto a trattamento termico, che comprometterebbe l'attività degli enzimi e di altre sostanze termolabili;
- né essere sottoposto a procedimenti di filtrazione spinta, che renderebbero impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori di vetro, conformi alle prescrizioni dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

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

- peso netto espresso in grammi od in chilogrammi;
- l'origine botanica del miele (millefiori se raccolto dopo più fioriture);
- l'origine geografica del miele;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;

- l'indirizzo del laboratorio di confezionamento;
  - l'anno di produzione e la data di scadenza;
  - il riferimento al regime di controllo dell'agricoltura biologica, la sigla dell'organismo di controllo, il codice del produttore, un sistema per rintracciare l'intera filiera di produzione
- Si richiede analisi bromatologica con, in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

#### DADO PER BRODO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Dado vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico, né di additivi artificiali.

Dev'essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato proveniente da coltivazione biologica, verdure miste (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, in proporzioni variabili) provenienti da coltivazione biologica controllata.

L'etichettatura deve riportare, oltre le normali indicazioni, la certificazione secondo il regolamento CE 2092/1991 e successivi adattamenti, lungo l'intera filiera di produzione ed un sistema per rintracciarla.

#### PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Dopo accurate ricerche, s'è potuto appurare che il mercato della frutta biologica offre quasi esclusivamente prodotti appartenenti alla II<sup>a</sup> categoria; solo eccezionalmente sono disponibili prodotti di I<sup>a</sup> categoria.

La sostanziale differenza tra I<sup>a</sup> e II<sup>a</sup> categoria si basa sulle differenze in cm di lunghezza e in cm<sup>2</sup> di superficie di possibili difetti presenti nella buccia della frutta.

Per le differenze di parametri, tra le due categorie, di tutti i tipi di frutta, si fa riferimento agli allegati del medesimo D.L. 17 marzo 1967 n° 81.

*La Ditta pertanto fornirà prodotti biologici di II<sup>a</sup> categoria.*

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti, nemmeno per la conservazione, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98), pertanto gli ortaggi devono rientrare nella 1<sup>a</sup> categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, dev'essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'articolo 11 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., nonché dai Regg. Ce n. 94/92, 3457/92 e 529/95. Per tutti questi prodotti (banane, azuki, datteri, ecc.) è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione europea.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità alla temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili nella misura prevista.

#### VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto dev'essere effettuata tra le verdure di stagione. Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale, Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica, varietà colturale e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di

due o tre giorni;

- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 per i soli formulati ammessi dal regolamento CE 2092/1991;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettata in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

In particolare patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti di contaminazione microbica per:

1. verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi, ecc.)

- microrganismi aerobi: inferiore a 106 UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 2x10<sup>3</sup> UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 103 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 102 UFC/g
- Microrganismi anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 10 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g

2. verdure cotte raffreddate a temperatura ambiente (spinaci, patate, erbe, zucchine, ecc.):

- Microrganismi aerobi: inferiore a 105 UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 2x10<sup>2</sup> UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 2x10<sup>2</sup> UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 5x10<sup>1</sup> UFC/g
- Microrganismi anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 5 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Devono essere forniti prodotti confacenti alle richieste di seguito riportate e l'etichettatura deve riportare la certificazione secondo il regolamento CE 2092/1991 e successivi adattamenti, lungo l'intera filiera di produzione ed un sistema per rintracciarla.

## ORTAGGI A RADICE

### Carote

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

È ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote omogenee anche nella calibratura come segue:

Carote novelle di varietà piccola: 10÷40 mm di diametro oppure 20÷150 g di peso;

carote a radice grande: 20÷40 mm di diametro oppure 50÷150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

## ORTAGGI A BULBO

### Cipolla

Sono preferite le varietà a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata di Parma, la rossa massese, la rossa di Tropea. Evitare varietà ibride, sono vietate le transgeniche.

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

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle omogenee anche nella calibratura come segue:

- sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;
- sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;
- da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

### Aglio

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale. Non si conoscono varietà ibride, né transgeniche, essendo agamica la

riproduzione sul campo, tramite gli spicchi.

Dev'essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non dev'essere stato trattato con radiazioni.

#### Scalogni

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale. Non si conoscono varietà ibride, né transgeniche, anche perché ai nostri climi i fiori non sono, di norma, fertili e la riproduzione nel campo è agamica, staccando singoli spicchi. Non dev'essere stato trattato con radiazioni.

#### Porri

Devono essere interi, d'aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Evitare varietà ibride, non se ne conoscono di transgeniche.

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

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

### ORTAGGI A FRUTTO

#### Pomodori

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale, come il pomodoro da gratinare del Cavarzerano, il Cuore di bue, il San Marzano originario. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

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

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

In ogni collo il prodotto dev'essere omogeneo, anche per la calibrazione, come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati: diametro minimo 50 mm;
- pomodori allungati: diametro minimo 30 mm.

#### Zucchine

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm.

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

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm né superiore a 30 cm e il peso non dev'essere inferiore a 50 g né superiore ai 200 g.

#### Zucca

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale. La varietà Hokkaido è oggi più diffusa, per la pezzatura modesta ed uniforme, ma dev'essere esclusa la forma derivante da seme ibrido. Sono vietate eventuali varietà transgeniche.

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

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento nelle sole zucche violina ed Hokkaido.

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

Poiché le zucche sono utilizzate in genere per preparazioni culinarie, non ha importanza l'uniformità della pezzatura all'interno di una stessa partita.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- zucca barucca libera da confezioni
- violina in cassette.

#### Melanzane

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe dev'essere di 4 cm e la lunghezza minima di 10 cm; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di 7 cm (D.M. 30 maggio 1973).

#### Peperoni

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g

### ORTAGGI A SEME

#### Fagiolini

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri parassiti, devono essere privi di odori e sapori anomali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce, visibili

o non, di fertilizzanti né di antiparassitari.

#### Piselli

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi d'umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi. ma tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

#### Fagioli

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

#### Funghi

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

#### **LEGUMI SECCHI: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia**

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

#### **ORTAGGI A FIORE**

##### Cavolfiori

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche. Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore ad 11 cm.

##### Carciofi

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

#### **ORTAGGI A FUSTO**

##### Finocchi

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

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

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

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

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

##### Tuberi e radici (patate e topinambur)

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride, sono vietate quelle transgeniche e le patate arricchite di selenio. Una varietà molto diffusa nell'agricoltura biologica è la Desirée, a scorza rossa, adatta a tutti gli usi.

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- tuberi turgidi, privi d'umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germoglia ombra) o in via d'evoluzione, né con tracce di verde epicarpale (solanina), né con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, né abrasioni, né maculosità bruna della

polpa.

Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima né dopo la cottura; ricordiamo che le patate non devono essere state sottoposte a nessun trattamento antigerminativo.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

#### **ORTAGGI A FOGLIA: cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico**

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

Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- foglie o grumoli, sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

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

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10.

Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti, né di antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti né aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dev'essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrature diversificate, ma le lattughe devono avere un peso minimo di 150 g, l'indivia di 200 g.

#### **FRUTTA FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

La scelta della frutta fresca dev'essere effettuata tra la frutta di stagione; del tipo extra o di prima o di seconda qualità per i motivi indicati nella premessa sui prodotti ortofrutticoli ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
  - dev'essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate;
  - essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie e varietà botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
  - essere fisiologicamente matura e non solo commercialmente, tanto da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
  - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
  - non dev'esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
  - dev'essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura;
  - essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti estranei;
  - essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici;
  - non presentare tracce di appassimento, né alterazione quant'anche incipiente;
  - priva del tutto di residui di antiparassitari non consentiti, nemmeno nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
  - essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche, né ultramaturazione;
  - rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.
- I frutti devono essere confezionati in uno stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi, preferibilmente di legno o di cartone. I vassoi alveolari dovranno essere di cartone di cellulosa grezza pressato.

Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura tra il pezzo maggiore ed il minore non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Per quanto riguarda l'etichettatura, vale quanto prescritto dall'articolo 5 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., compreso un sistema per rintracciare il produttore e l'intera filiera, nel caso in cui l'operatore finale non corrisponda al singolo produttore.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

##### **Mele e pere**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0,25 cm<sup>2</sup> di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non

deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

#### Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, decia, florina, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, William, abate Fetel, Kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm di lunghezza, e 0,25 cm.<sup>2</sup> di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non dev'essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non dev'essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)

Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio d'essiccamento; non devono essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance 6,5 cm; limoni 5 cm; mandarini 5 cm.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/litro, misurato in acido citrico.

#### Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo dev'essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto dev'essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità. Il peso medio e compreso tra 145 e 175 g; il calbro tra 40 e 50 mm.

#### Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto d'inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non dev'essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

#### Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce, visibili o non, di muffe, fertilizzanti e antiparassitari e devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciate di sole).

Nella scelta delle varietà, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, come il Moscato d'Amburgo, la Sultanina, Italia, Regina, Olivella, Fragola. Sono vietate le varietà transgeniche.

#### Fragole

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

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo, verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

#### Anguria

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I frutti possono essere di diversa conformazione:

1. di medio calibro con forma sferica e buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. di medio calibro con forma sferica e buccia di colore verde scuro;
3. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze e buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

#### Melone

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, come quella retinata. Sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

#### Frutta secca

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Con il termine di frutta secca, si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, a causa di attacchi di parassiti o di batteri.

Solo in caso di accertata irreperibilità di alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale conformi alle norme e decreti della legislazione vigente.

## BEVANDE E INFUSI

### Acqua

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da l. 0.5. Verranno accettate acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore a 15 mesi.

#### Requisiti microbiologici:

- Microrganismi aerobi inferiore a 10/ml (37°C) o 102/ml (22°C)
- Coliformi fecali assente in 250 ml  
(semina in 2 repliche da 250 ml)
- *Streptococcus faecalis* assente in 250 ml  
(semina in 2 repliche da 250 ml)
- Spore di *Clostridium* solfito-riduttori assente in 50 ml  
(semina unica da 250 ml)
- *Staphylococcus aureus* assente in 250 ml  
(semina unica da 250 ml)
- *Pseudomonas aeruginosa* assente in 250 ml  
(semina in unica da 250 ml)

*Nota bene: È da precisare, per quanto riguarda i primi due parametri, che la positività di entrambe le repliche per la ricerca di Coliformi e Streptococchi fecali, oppure di una sola replica relativa ai Coliformi e di una relativa agli Streptococchi, implica già in prima istanza il giudizio di non accettabilità, mentre nei casi di positività isolate di singole repliche relative a questi due indici, è d'obbligo ripetere le analisi su nuovi campioni. In tali analisi di seconda istanza, la non accettabilità è data invece dalla positività isolata di una singola replica. (D.M. n° 542 del 12 novembre 1992).*

Per la fornitura agli asili nido l'uso di particolari tipi di acqua verrà prescritta dal pediatra.

### Succo di frutta e mosto d'uva pastorizzato, di provenienza biologica

Si richiede succo di frutta a base di frutto concentrato non zuccherato, secondo la legge n° 489 del 18 maggio 1982. Si richiede che il prodotto sia contenuto in contenitori di vetro contenenti 1 litro di succo.

### Nettare di frutta monoporzione di provenienza biologica

Secondo il D.P.R. 18 maggio 1982, n° 489. Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; eventuale acidificante: acido citrico; eventuale antiossidante: acido ascorbico.

Il nettare dev'essere contenuto in piccoli contenitori di vetro, ma sono tollerati contenitori cartonati contenenti 200 ml di bevanda, muniti di cannuccia per ogni monoporzione. In offerta dev'essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta o di purea di frutta, mediante la menzione "frutta ... % minimo".

Si richiede la composizione bromatologica dei nutrienti.

### Bevanda alla frutta di provenienza biologica

Si richiede un prodotto costituito dal 40% di purea di frutta, senza aggiunta di zuccheri estranei. I frutti usati devono provenire da coltivazione certificate; il confezionamento preferito è in bottigliette in vetro da 125 ml; l'etichettatura deve presentare l'organismo di controllo ed il codice dell'operatore. L'unico additivo consentito è l'acido ascorbico.

## PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

### TÈ DETEINATO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito da foglie ed essere opportunamente essiccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

### ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA

Lo zucchero integrale di canna non è sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità, né modificazioni igroscopiche, né residui di insetti. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Sono richieste analoghe certificazioni dello zucchero raffinato di barbabietola.

### CACAO IN POLVERE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Dev'essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, provenienti da coltivazione biologica, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (ad es. alcali).

Non vi devono essere sostanze estranee al seme torrefatto di *Theobroma cacao*, né porzioni dell'involucro del seme e l'eventuale asportazione dei suoi grassi, obbligatoriamente indicata nell'etichetta, dev'essere avvenuta per spremitura, senz'uso di solventi. L'etichettatura deve riportare la certificazione secondo il regolamento CE 2092/1991 e successivi adattamenti, lungo l'intera filiera di produzione ed un sistema per rintracciarla

**CREMA DI NOCCIOLE E CACAO**

Lo zucchero di canna e il cacao (57% degli ingredienti) devono provenire da produzioni del commercio equo e solidale

**BANANE**

I frutti devono avere una forma tipica, con piccolo integro, la buccia di colore giallo dev'essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto dev'essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calbro tra 40 e 50 mm

**PRODOTTI DI CUI NON E' TASSATIVA LA PROVENIENZA BIOLOGICA****PIZZA MARGHERITA**

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- il trasporto ai terminali è a carico della ditta appaltatrice, che la preleverà cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.

**SPEZIE ED AROMI**

Tali sostanze svolgono il ruolo di condimento attraverso gli oli essenziali che, anche in piccole dosi, provocano una reazione sensoriale, modificando i caratteri organolettici detta preparazione alimentare, rendendola in tal modo più gradita.

**FRUTTI, SEMI E AROMATICI**

Cannella, noce moscata, vaniglia, anice, cumino, sedano, coriandolo, finocchio, prezzemolo.

**ERBE AROMATICHE**

Alloro, rosmarino, salvia, timo, maggiorana, origano, santoreggia, basilico (fresco da ottobre a maggio, surgelato nel restante periodo dell'anno), prezzemolo fresco, menta, menta piperita, mentuccia.

**SPEZIE COLORANTI**

Paprica, falso zafferano, curcuma.

**SPEZIE FENOLICHE**

Chiodi di garofano, foglie di cannella.

**SPEZIE PICCANTI**

Peperoncino, tabasco, pepe, zenzero, rafano, cren, pepe nero, pepe bianco.

**ACETO**

Acidità totale non inferiore al 6% e alcool residuo non superiore all'1,5% in volume.

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini e vinelli provocata da microrganismi del genere Acetobacter.

**SALE IODATO**

Vedi D.P.R. 1° agosto 1990, n. 255. Confezioni da g 500 e da g 1000.

**ZUCCHERO**

Zucchero di barbabietola.

Vedi Legge 31/173 1980 n. 139.

**PESCE E CROSTACEI SURGELATI**

Fornitura di pesce surgelato appartenente alle seguenti famiglie:

Famiglia

Soleidae

triakidae

gadidae

penaeidae

penaeidae

pleuronectidae  
 pleuronectidae  
 salmonidae  
 xiphiidae  
 squalidae  
 triglidae

Le platesse e la trota iridea devono essere consegnate in "filetti" surgelati e devono soddisfare i requisiti della legge 27 Gennaio 1968 n. 32, il D.M. 25 Novembre 1995 e il D. Lvo. 27 Gennaio 1992 n. 110.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o conservanti oppure aver subito fenomeni di scongelamento. Il prodotto deve presentare glassatura monostratificata, non superiore al 20% del peso totale tordo, deve essere contenuto in idonea confezione regolarmente etichettata, secondo la vigente normativa D.Lvo 27.01.1992 n. 110 (fatto salvo il disposto del D.Lvo 27.01.92 n. 109), originale e sigillata dal produttore in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile una manomissione delle confezioni senza che le confezioni stesse risultino alterate; il prodotto deve essere trasportato conformemente al D.M. 25.11.95 n. 493. Ditte munite di autorizzazione sanitaria al trasporto prodotti surgelati secondo il disposto dell'alt. 44 del D.P.R. 327/80.

Il palombo *M. mustelus* deve essere fornito intero completamente pulito in ogni sua parte e regolarmente confezionato ed etichettato.

Il Nasello *M. merluccius* fornito in tronchetti privo di qualsiasi residuo, regolarmente confezionato ed etichettato.

Le sogliole "*Solea vutgaris*", le platesse "*Pleuronectes Platessa*" e l'Halibut "*Hippoglossus Hippoglossus*" devono essere integri, senza macchie né bruciature da freddo, senza residui di pelle e devono corrispondere come pezzatura al n. 4.

Le ditte interessate alla fornitura del pesce surgelato devono soddisfare i requisiti del succitato D.Lvo 110/92.

#### **PESCE FRESCO**

Fornitura di pesce fresco marino. Appartenenza alle seguenti famiglie:

Famiglia Genere e specie Denominazione

SCOMBRIDAE *Scomber scombrus* SGOMBRO

GADIDAE *Merluccius* NASELLO

ENGRAULIDAE *Engraulis encrasicolus* ACCIUGA o ALICE

XIPHIIDAE *Xiphias Gtadius* PESCE SPADA

SQUALIDAE *Squalus Acanthias* NOCCILOLO o SPINAROLO

TRIGLIDAE *Trigla Lucerna* GALLINELLA o CAPPONE

La fornitura del sopracitato pesce deve rispondere ai requisiti previsti per i limiti di

Genere e Specie

*Solea vulgaris*

*Mustelus*

*Merluccius* (Merluccidae)

*Pleuronectes platessa*

*Pleuronectes Hippoglossus*

*Salmo gairdnerii*

*Xiphias Gladius*

*Squalus Acanthia*

*Trigla Lucerna*

Denominazione

SOGLIOLA

PALOMBO

NASELLO

PLATESSA

HALIBUT

TROTA IRIDEA

PESCE SPADA

NOCCIOLI o SPINAROLO

GALLINELLA o CAPPONE

contaminazione da Mercurio (Hg) dal D.M.09.12.1993 e deve essere conforme alla ordinanza Min.

San. 12 maggio 1992 "Misure urgenti per la prevenzione delle parassitosi da ANISAKIS" e all'ordinanza della R.T. del 22 maggio 1992 n. 6 e provenire da stabilimenti debitamente autorizzati secondo il D.L.vo 30.12.92 n. 531 e sue modifiche (D.L.vo 26.10.1995 n. 524).

Il pesce consegnato deve essere tassativamente "FRESCHISSIMO". Tutto il pesce fresco deve inoltre provenire da ditte che soddisfino ai requisiti del D. Legislativo 30 dicembre 1992, n. 531 (e sue modifiche).

Fornitura di pesce fresco di acqua dolce:

- *Salmo trutta f. fario*: Trota di fiume.

- Salmo gairdnerii: Trota iridea.

Il confezionamento, l'identificazione ed il trasporto del pesce fresco, sia di mare sia di acqua dolce, deve avvenire con le modalità previste, rispettivamente, dai capitoli VI, VII e VIII allegati al D.Lvo 30.12.92 n. 531 e sue modifiche D.Lvo 26.10.95 n. 524.

La fornitura di pesce fresco o surgelato, per ogni centro di cottura e per le quantità prescritte dalle tabelle dietetiche, deve avvenire in confezioni originali regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 30.12.1992 n. 531 e sue modifiche.

#### **BACCALA'**

Il procedimento per mezzo del quale il Merluzzo si trasforma in baccalà è il sistema Islandese consistente in due cicli di lavorazione: una a bordo delle navi ed un'altra a terra. A bordo delle navi viene salato, completamente aperto e parzialmente privato della spina dorsale, per circa quattro settimane, dopodiché a terra viene sottoposto, dopo una accurata pulizia, ad essiccazione.

La famiglia di appartenenza è GADIDAE.

Specie; Gadus morhua morhua e Gadus morhua callarias.

Il pesce fornito non deve presentare colorazioni anomale né muffe, deve presentare carne bianca (non deve essere sbiancato artificialmente), ben soda e con la cute ben aderente alla massa muscolare sottostante, priva di qualsiasi sostanza estranea.

Fornitura: Filetti di Baccalà confezionati ed etichettati secondo la vigente normativa.

Le ditte interessate alla fornitura devono possedere i requisiti di cui al D.Lvo 30.12.92 n. 531 e sue modifiche D.Lvo 26.10.95 n. 524.

#### **TONNO AL NATURALE**

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

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.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e i 5 kg, in conformità al D.P.R. n° 327/80, art.67.

#### **BRESAOLA**

Prodotto tipico stagionato della Valtellina ottenuto da fesa, sotto fesa e dalla noce di bovini adulti; sottoposto a procedimento di salatura per un periodo di circa 15 giorni per la fesa, 12- 13 giorni per la sotto fesa e di 10 giorni per la noce. Dopo lavatura e asciugatura le bresaole vengono rivestite con budello naturale o artificiale e quindi stagionate in apposite impianti per il tempo necessario alla maturazione.

Il prodotto deve soddisfare le condizioni igienico sanitarie di produzione e provenire da stabilimenti autorizzati secondo il D.Lvo30.12.92 n. 537.

**La fornitura deve essere confezionata, a fette, sotto vuoto**