

## ALLEGATO 2

### TABELLE MERCEOLOGICHE

#### ACETO

Il prodotto deve essere conforme alle norme contenute nel D.P.R. 162/1965 e s.m.i.

Sui recipienti dovranno essere riportati: la denominazione, l'indicazione della ditta produttrice, la sede dello stabilimento, la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

#### *ACETO BALSAMICO*

Caratteristiche di composizione e modalità di preparazione dell'«Aceto balsamico di Modena» previste dal D.M. 3/12/1965.

L'«aceto balsamico di Modena» è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dalla fermentazione alcolica ed acetica di mosti d'uva, eventualmente sottoposti a parziale fermentazione o concentrati anche a fuoco diretto, con l'aggiunta di una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, con o senza aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino.

L'acetificazione del prodotto, eventualmente anche disacidificato, nonché l'invecchiamento e l'affinamento, devono avvenire in botti di legno pregiato, come rovere, castagno, quercia, gelso, ginepro.

L'«Aceto balsamico di Modena» destinato al commercio deve avere le seguenti caratteristiche:

- liquido di colore bruno scuro, sapore dolce acido, odore aromatico, gradito e caratteristico;
- acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6% ml;
- quantitativo di alcole non superiore all'1,5 per cento in volume;
- estratto secco, dedotti gli zuccheri, non inferiore a grammi 30 per litro.

All'«Aceto balsamico di Modena» è consentita l'aggiunta del caramello.

#### **BRODO di CARNE e di POLLO**

Deve essere preparato con carne e non estratto o preparato.

#### **BURRO**

Il burro deve essere conforme alle norme nazionali e comunitarie in vigore.

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella Legge del 23/12/1956 n. 1526, modificata dalla Legge 13/05/1983 n. 202, in difesa della genuinità del burro.

Il burro deve essere contenuto in involucri non manomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di

confezionamento e prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionamento, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarine.

## **BUDINO**

**Il budino deve essere confezionato in monoporzione, stabilizzato con latte parzialmente scremato U.H.T.**

### ***CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI BOVINO ADULTO***

Le carni devono essere:

- a) ottenute da bovini di razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale nel rispetto del Disciplinare di Etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" – carni COALVI allevati nella zona di produzione e devono avere età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 18 mesi;
- b) macellate in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi di legge, nonché convenzionati con il Consorzio e registrati dall'organizzazione nell'apposito "elenco macelli";
- c) bollate secondo la normativa vigente;
- d) ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi utilizzate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura;
- e) ottenute da bovini allevati nel rispetto del Disciplinare di Etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (n. approvazione IT 007 ET), in allevamenti che devono rispettare la normativa vigente in materia di protezione degli animali negli allevamenti.

L'etichettatura, che deve essere conforma all'art. 9 del Disciplinare di etichettatura, D.M. 18 aprile 2000, nonché ai D.M. 30 agosto 2000 e 22 gennaio 2001, che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000.

Gli allevamenti devono rispettare la normativa europea e devono possedere documentazione scritta ed aggiornata della razione di cibo somministrata da presentare al momento dell'eventuale verifica da parte degli Organismi di Controllo, con precisa indicazione sull'utilizzo dei foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi.

### **Non sono ammesse farine di origine animale.**

La carne deve:

- a) essere di bell'aspetto;
- b) presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- c) possedere buone caratteristiche microbiologiche.

E' vietato l'utilizzo di carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

La cotoletta dovrà essere di primo taglio (escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

Le carni devono essere trasportate sottovuoto.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) involucro integro, ben aderente alla carne;
- b) etichetta conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e al Regolamento CE 1760/2000;
- c) i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 e successivo aggiornamento di cui al D.M. 22 luglio 1998 n. 338.

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

La carne per ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

Il trasporto, in base all'allegato C del D.P.R. n. 327/80, deve avvenire a temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ .

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di Etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese e quelle previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e dal Regolamento CE 1760/2000.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla Ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità conforme ai parametri di cui sopra.

### ***CARNI AVICOLE***

Le carni:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 con temperature durante il trasporto comprese tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- - devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 2777/75, art. 3;
- devono provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati sul territorio nazionale) allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali. I polli ed i tacchini devono essere stati nutriti esclusivamente con mangimi vegetali;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possono nuocere alla salute umana, come stabilito dalle norme in vigore.

La pelle deve presentarsi pulita non disseccata, senza penne o spuntoni né piume.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Sulle confezioni (bacinelle, sacchi di materiali per alimenti) deve essere riportato il bollo CEE e le stesse non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Le carni di **pollo** (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, ben aderenti all' osso, senza essudature né trasudature

I polli devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo.

Le carni di **tacchino** : devono provenire da animali di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio e devono essere morbidissime a grana sottile.

I tacchini devono essere alimentati con mangimi esclusivamente di origine vegetale. Devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali (natio allevati e macellati sul territorio nazionale).

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;
- c) petto di tacchino intero senza ossa né pelle;
- d) tacchino per spezzatino, bocconcini, costituito anca e coscia disossata, senza pelle;
- e) rolatine di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150.

L'etichettatura delle carni di pollo e tacchino deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

## ***CARNI SUINE***

La carne

- a) deve soddisfare le vigenti disposizioni e presentare la bollatura sanitaria secondo le vigenti normative;
- b) deve provenire da suini allevati in allevamenti nazionali ed i suini devono essere stati alimentati con mangimi esclusivamente di origine vegetale;
- c) deve essere di bell' aspetto;
- d) deve presentare caratteristiche igieniche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine
- e) deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- f) deve essere trasportata secondo le disposizioni vigenti, con temperature durante il trasporto tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ ;
- g) deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- h) deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Tipologia dei tagli: lonza

## **CIOCOLATO AL LATTE**

Deve essere di ottima qualità (in base alla Legge n. 351 del 30/4/1976 e alla Direttiva CEE/CEEA/CE n. 36 del 23/6/2000, 2000/36/CE: Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana) e deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio. Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.Lgs 27/1/92 n.109. Tipologia: barrette monoporzione.

## **CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE**

Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. Le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n. 401 attuazione della direttiva CEE n. 79/693.

## **FARINA**

*La farina utilizzata per la preparazione dei pasti dovrà essere di grano tenero tipo "00" e sottostare a quanto specificato nel titolo 2 della Legge n. 580 del 4/07/1967 e s.m.i.; in particolare la farina non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.*

## **FORMAGGI**

Il formaggio deve essere conforme alle norme nazionali e comunitarie in vigore in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro.

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti indicazioni:

- a) tipo del formaggio;
- b) nome del produttore, luogo di produzione;
- c) composizione;
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti;
- e) data di scadenza in base alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria .

L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.; per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

### ***PARMIGIANO REGGIANO***

Il formaggio deve essere di qualità “Parmigiano – Reggiano”, formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo fra il 1° aprile e l’11 novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello; non è ammesso l’impiego di sostanze antifermentative.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell’estate dell’anno successivo a quello di produzione.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine del consorzio interprovinciale che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato Parmigiano-Reggiano. ( D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955)

Il Parmigiano-Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Parmigiano Reggiano”;
- deve avere un grado di umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- deve avere un coefficiente di maturazione di 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla Reg UE 1169/2011 e successive modificazioni.

### ***FORMAGGI FRESCHI: TIPO LINEA –***

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco e pastorizzato;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni sigillate, essere privo di additivi e conservanti;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza;
- devono avere un vita residua superiore a 15 giorni.

Le confezioni devono essere conformi al Reg UE 1169/2011 e successive modifiche.

### **MOZZARELLA/FIORDILATTE**

Caratteristiche:

- prodotta da solo latte vaccino fresco e pastorizzato, conformi alle norme nazionali e comunitarie in vigore;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- deve avere una vita residua superiore a 30 giorni.

Le confezioni devono essere conformi al Reg UE 1169/2011 e successive modifiche.

## **CRESCENZA**

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco e pastorizzato conformi alle norme nazionali e comunitarie in vigore;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause;
- deve essere consegnata in confezioni sigillate, essere priva di additivi e conservanti;
- deve avere una vita residua superiore a 15 giorni.

Le confezioni devono essere conformi al Reg UE 1169/2011 e successive modifiche.

## **RICOTTA**

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80/90 °C, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità.

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche conforme alle norme nazionali e comunitarie in vigore;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21/3/73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana con le indicazioni previste dal D.Lgs 27/1/92 n.109 e successive modifiche.

## **ALTRI FORMAGGI**

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù (stracchino, emmenthal, asiago, primo sale, fontal e gorgonzola) dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

## **FRUTTA**

La frutta deve essere qualificata di prima categoria, ossia di ottima qualità, di stagione, fresca e giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, né portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo.

Deve, inoltre, essere priva di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie;
- b) la provenienza (paesi comunitari ad eccezione di banane ed ananas);

c) il peso netto e il peso lordo.

I prodotti devono essere forniti in imballaggi di materiale idoneo in uso nei mercati (legno, plastica, sacchetti, cartoni, ecc. ) tali da assicurare la buona conservazione dei prodotti fino al consumo.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- Albicocche (prodotto stagionale) devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Devono essere prive di impurità e, in particolare, senza residui visibili di antiparassitari, nonché prive di odori e sapori anormali;
- Agrumi dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari;
- Arance (prodotto stagionale);
- Arance da spremuta (prodotto stagionale);
- Banane devono avere una forma tipica, con picciolo integro. La buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. Il prodotto dovrà provenire dal commercio equo-solidale (mozione del Parlamento Europeo del 2.07.1998 e comunicazione al Consiglio Europeo del 29.11.1999);
- Limoni devono essere interi e sani, esenti da trattamenti superficiali, da ogni danno ed alterazione esterna e da inizio “asciutto” interno, prodotti dal gelo, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà ed avere, inoltre, un contenuto minimo di succo pari al 25% (il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo);
- Mandaranci e (prodotto stagionale);  
clementine
- Mandarinini (prodotto stagionale);
- Mele dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato. Principali coltivazioni richieste: Golden, Morgan, Stark.  
  
Il prodotto dovrà essere conforme al Reg. CEE n. 2092/91 s.m.i., relativamente alla provenienza da agricoltura biologica;
- Pere dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato e non dovranno essere grumose. Principali coltivazioni richieste: Decana, William, Argentina, Kaiser;
- Pesche/Pesche noci (prodotto stagionale) di pasta gialla, devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;

- Susine (prodotto stagionale) dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non risultino possibilità di alterazione del frutto. Goccia d'oro o Santa Clara;
- Uva (prodotto stagionale) i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari, ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina, di grandezza uniforme e distribuiti regolarmente sul raspo;
- Altri tipi di frutta ananas, anguria, cachi, ciliegie, kiwi, melone, nespole, prugne.

## **GELATI**

Devono essere conformi a quanto previsto dalle norme vigenti.

Dovranno essere privi, in superficie, di cristalli di ghiaccio ed irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

Coppette “monoporzione” gusti vari (vaniglia, cacao, frutta ecc.)

## **GRISSINI**

*Preparati in conformità alla L. n.580/67 art.22, devono essere preparati con farina di grano tenero di tipo “OO” o “O” con l’aggiunta di olio di oliva o extravergine di oliva.*

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse, intatte e prive di difetti, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/1/1992.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odori, sapori o colori anormali o sgradevoli.

Tipologia: confezione monoporzione da 15g

## **YOGURT**

Lo yogurt deve sottostare alle norme nazionali e comunitarie in vigore in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti, completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e successive modificazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4° C, D.P.R. n.327/80.

## **LATTE**

Il latte deve essere conforma alle norme nazionali e comunitarie in vigore in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema U.H.T., intero o parzialmente scremato, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge.

Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

Tipologia: tetra-brick da 1 litro

### ***LEGUMI SECCHI***

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, piselli spezzati, ecc.) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti. Le confezioni devono presentare le indicazioni previste dal Reg UE 1169/2011 e s.m.i..

### **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

L'olio extra vergine deve rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalla Legge 1407/1960, dalla Legge 35/1968, dal succitato decreto ministeriale, dal Reg. 2472/97 CEE, nonché da ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g ogni 100g.

Gli oli devono essere confezionati in conformità al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

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

Il contenuto, in ogni confezione, deve corrispondere a quanto riportato in etichetta.

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

Il vegetale, immerso nel liquido di governo, deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto deve essere contenuto in vetro e ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

### **ORZO PERLATO, FARRO E MIGLIO**

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L.580/67.

I granelli di orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco- giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

### **PANE**

Così come definito nella Legge n. 580 del 4/07/1967 e s.m.i. e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n. 502 del 30/11/1998 e s.m.i., che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 "...è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)".

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune (confezionato con farina "O" e lievito di birra), ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiunti. Una volta a settimana deve essere fornito pane mezzosale, una volta alla settimana deve essere fornito pane integrale.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, in particolare il pane dovrà essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica munite di coperchio.

Per i documenti relativi al trasporto, si fa riferimento all'art. 7 del DPR 502/98.

### **PANE GRATTUGIATO**

Deve essere conservato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 109 del 27/01/1992 ed essere conforme alla Legge n. 580 del 4/07/1967.

Dovrà essere privo di grassi aggiunti, insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

### ***PASTA ALIMENTARE***

Pasta di pura semola di grano duro, del tipo "00", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto secondo l'osservanza delle disposizioni di legge vigenti in materia, legge 580 del 4/7/1967 e successive modifiche, Legge 440 del 8/6/1971.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti.. Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità previste dalle vigenti leggi.

Il prodotto deve assicurare una ottima tenuta di cottura in tutti i formati che devono essere variati il più possibile ed adatti alla ricetta da eseguire

Fornitura in sacchetti o cartoni sigillati da kg 1-5-10

### **PASTA ALL'UOVO**

Deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina corrispondenti a g 200 per Kg di semola (art. 31 legge 580)

### **GNOCCHI**

Devono essere inviati in confezioni sigillate sottovuoto. La loro composizione deve essere la seguente: patate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

## ***PESCE***

Il prodotto deve essere conforme alle norme nazionali e comunitarie in vigore.

Alimento regolato dai Reg. CE del “Pacchetto igiene” che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Il pesce deve essere congelato/surgelato, deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca surgelata non può superare i  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare una strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue/pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale/attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante

Tipologia: filetti di pesce, quali: platessa, merluzzo, palombo, scorfano, cernia e hallibut.

## ***PESTO***

E' consigliabile, per motivi di sicurezza alimentare, utilizzare pesto confezionato di buona qualità (ovvero prodotto utilizzando i medesimi ingredienti previsti per la preparazione in loco che deve avere la seguente composizione: basilico, olio di oliva extra-vergine, formaggio parmigiano, pinoli, noci).

## **PRODOTTI DA FORNO, CRAKERS E BISCOTTI**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalle vigenti leggi.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs 27/1/92 n. 109 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, olio di oliva o extravergine di oliva. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tipologia: crackers monoporzione da 25g, biscotti tipo “frollini” monoporzione.

## **PROSCIUTTO COTTO**

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza troppe parti connettivali e grasso interstiziale;
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- d) non deve possedere picchiettature o altri difetti;
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie e conservanti;
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore di rancido.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente, in ottimo stato di conservazione.

Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscono la massima igienicità.

La Ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- a) tipo di prodotto,
- b) nome della ditta produttrice,
- c) luogo di produzione,
- d) assenza di attivi aggiunti.

## **PROSCIUTTO COTTO SENZA LATTOSIO**

Deve essere di colore roseo ed uniforme, di coscia nazionale. Deve presentare una giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti interni ed esterni. Dovrà essere ben prosciugato, morbido e succulento (ma non acquoso), compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

## ***POMODORI PELATI***

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il D.P.R. n. 777 del 23 /8/1982 in attuazione della direttiva n. 76/893/CEE e al relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e D.M. 18 febbraio 1984.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità.

Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno essere inoltre utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

## ***RISO***

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n° 325 del 18/03/1958 e s.m.i., non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà'.

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed e' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni.

Deve essere di qualità' adatta a seconda del menu', e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre, dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge 325/58 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

Il riso deve essere di provenienza nazionale fino, superfino (Roma, Arboreo, Carnaroli e Vialone nano) a seconda della preparazione.

## ***SALE***

Il sale deve essere solo ed esclusivamente del tipo "iodurato".

E' permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'amministrazione dei Monopoli di stato D.M. 255 del 1/8/1990. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg UE 1169/2011 e s.m.i..

## ***SALUME STAGIONATO (Per panini)***

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti. Gli involucri devono rispettare la norma di legge.

Il salame deve essere di tipo:

– Milano

Deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per il tipo

## **SUCCHI DI FRUTTA E BIBITE**

Il prodotto è quello definito dal D. Lgs. 151 del 2004.

Tipologia: cartoncini tetra brik 200ml preferibilmente 100% frutta.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

## **TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO D'OLIVA**

Il prodotto da fornire deve essere ottenuto, esclusivamente, dalla lavorazione dei pesci della specie "thunnus thynnus", lavorato a regola d'arte con procedimenti che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione.

Deve essere confezionato in stabilimenti muniti di riconoscimenti CEE ed ubicati in territorio nazionale o comunitario.

Il tonno deve essere di colore chiaro e non deve presentare difetti di colore, di odore e di sapore.

All'atto dell'apertura della scatola, il prodotto deve risultare totalmente coperto dall'olio. L'olio impiegato per la conservazione deve essere del tipo denominato "olio di oliva", con acidità dell'1,5%, secondo quanto previsto dalla legislazione afferente alla classificazione degli olii di oliva (L. 1407/1960 e successive modifiche).

La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantite per almeno 12 mesi dal momento della consegna.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il D.P.R. n. 777 del 23 /8/1982 in attuazione della direttiva n. 76/893/CEE relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e D.M. 18 febbraio 1984.

Si propone l'utilizzo di tonno in olio extra-vergine d'oliva.

## **UOVA**

Devono essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate (secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli od albumi pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato).

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto Reg UE 1169/2011 e s.m.i.

## VERDURE

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo.

Devono essere di recente raccolta e prive di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- Aglio            devono essere di buona qualità e, inoltre, interi e di forma abbastanza regolare; i bulbi devono essere sufficientemente serrati;
- Carote            devono essere fresche. Sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate. Sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso-violacea, al colletto, di cm. 1 al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi i cm. 8 (e di cm. 2 per le lunghezze superiori). Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm;
- Cipolle            Bianche o dorate. Lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm. 4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale;
- Coste            devono essere sane e di aspetto fresco. Le foglie devono essere intere, di colore e di aspetto normali, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto e la commestibilità;
- Finocchi            (prodotti stagionale) grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6 (D.M. 25.08.1972). Saranno escluse dalla fornitura le finocchiette;
- Melanzane            (prodotto stagionale) le bacche potranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, muniti del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole;
- Ortaggi a fogli (lattuga canasta e romana e insalata Milano bianca) devono essere di I categoria.  
insalate            I cespi devono risultare interi, sani e freschi, puliti e mondati (privi, cioè, di foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia), turgidi e non prefioriti. Il torsolo dovrà essere tagliato della corrispondenza della corona in corrispondenza della corona delle foglie esterne;

- Patate non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate;
- Peperoni (prodotti stagionali) devono essere interi, sani, di aspetto fresco, di forma, colore e sviluppo normale della varietà, tenuto conto del grado di maturazione, esenti da danni prodotti dal gelo, da bruciature prodotte dal sole, da odori e/o sapori estranei;
- Piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionati secondo i requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.;
- Pomodori (prodotto stagionale) dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anomale;
- Sedani devono essere di buona qualità, avere forma regolare, essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- Verza cappuccio (prodotto stagionale) dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300, ed i cappucci dovranno presentarsi ben serrati;
- Zucchine (prodotto stagionale) devono essere di buona qualità, piccole, intere, consistenti di aspetto fresco e giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente (i semi non devono diventare duri);

Altri tipi di verbiere, cetrioli, cavolo bianco, cipollotti, porri, ravanelli, scalogno, sedano rapa.

## **VERDURE SURGELATE**

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n° 110 del 27/01/92 e s.m.i.. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.06.1971, che in particolare specifica che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Tipologia : Fagiolini, piselli e spinaci.. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- La consistenza non deve essere legnosa né apparire scapolata;

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*

## **VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE**

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

Tipologia: minestrone 10 verdure.

## **ZAFFERANO**

Si utilizzerà zafferano puro in bustine sigillate o flaconi in vetro da 2 ml, la cui denominazione sarà segnata sugli imballaggi. Gli involucri sigillati riporteranno peso netto, nome e sede dello stabilimento. Deve corrispondere al R.D.L. 12/11/1936 n.2217.

## **ZUCCHERO SEMOLATO**

Il prodotto deve essere conforme alla legge n.139 del 31/3/1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare, legge 31/3/1980 n.139:

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

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, l'etichettatura deve essere conforme al RE e s.m.i..

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

L'etichettatura deve essere conforme al Reg UE 1169/2011

## **ALIMENTI VIETATI**

- Coloranti
- Additivi
- Grassi idrogenati

- Grassi trans
- Grassi di bassa qualità
- Sciroppo di glucosio - fruttosio

**Per tutto quanto non espressamente previsto, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti.**