



MATILDE RISTORAZIONE

CUCINA DI S. AGATA BOLOGNESE

**CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**



INDICE

FRUTTA - ORTAGGI E VERDURA FRESCHI	10
ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E INTEGRATA	12
FRUTTA SECCA	13
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	13
PASTA SECCA ALL'UOVO	14
FARINA DI GRANO TENERO	15
FARINA DI GRANO DURO	15
FARINA DI MAIS	15
RISO (indicare tipo di riso parboiled)	15
SEMOLINO	16
COUS COUS PRECOTTO	16
PANE COMUNE	16
PANE INTEGRALE	17
PANE ALL'OLIO	18
PANE AL LATTE	18
PANINI DOLCI	19
PANE GRATTUGIATO	19
ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI	19
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	20
BURRO	20
PANNA FRESCA	20
PANNA DA CUCINA U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE	21
BESCIAMELLA U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE	21

Notizie da Matilde



LATTE ALIMENTARE.....	22
FORMAGGI.....	23
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. O EQUIVALENTE.....	24
ASIAGO.....	25
STRACCHINO - CACIOTTA MORBIDA - CASATELLA - ROBIOLA - CRESCENZA	26
FONTINA (EDAMER).....	26
EMMENTHAL.....	26
FORMAGGIO DI PECORA.....	27
FORMAGGIO MISTO.....	27
GORGONZOLA DOLCE.....	27
GRANA PADANO D.O.P. O EQUIVALENTE.....	28
MASCARPONE.....	29
RICOTTA.....	29
SQUAQUERONE.....	30
TALEGGIO.....	30
PROVOLONE.....	30
FORMAGGI FUSI.....	30
MOZZARELLA.....	31
YOGURT.....	31
DESSERT GUSTI VARI.....	32
BOVINO ADULTO FRESCO.....	33
CARNE FRESCA PORZIONATA (SCAMONE).....	34
CARNE FRESCA IN TAGLI ANATOMICI.....	34
MACINATO.....	34
HAMBURGER.....	35

Notizie da Matilde



VITELLO FRESCO	35
CARNI AVICUNICOLE	36
COSCIA DI POLLO CON ANCA	37
FUSI DI POLLO	37
PETTO DI POLLO INTERO	38
PETTO DI POLLO A FETTE.....	38
POLLO A BUSTO	38
SOVRACOSCIA DI POLLO.....	38
SPIEDINI DI POLLO	38
SPIEDINI DI POLLO E TACCHINO	39
PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO	39
PETTO O FESA DI TACCHINO A FETTE.....	39
ROTOLO DI TACCHINO (DI COSCIA E DI PETTO).....	39
SALSICCIA DI POLLO.....	39
SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO	39
CARNE DI CONIGLIO	40
CARNI DI SUINO	40
LOMBO SENZA OSSO E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA)	40
PROSCIUTTO CRUDO	41
PROSCIUTTO COTTO.....	42
MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. O EQUIVALENTE	43
ARROSTO FESA TACCHINO/GALANTINA DI POLLO	43
SALAME TRADIZIONALE.....	43
SALAME TIPO MILANO	44
PANCETTA TESA AFFUMICATA	44

Notizie da Matilde



PANCETTA ARROTOLATA	44
BRESAOLA.....	45
SPECK	45
SALSICCIA FRESCA	46
UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE	46
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.....	48
OLIO DI SEMI DI ARACHIDI, DI MAIS E DI GIRASOLE	48
CONSERVE ALIMENTARI.....	49
POMODORI PELATI - POLPA PRONTA DI POMODORO.....	51
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO.....	51
PASSATA DI POMODORO	52
TONNO/SGOMBRO IN SCATOLA AL NATURALE	52
TONNO/SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA	53
ACCIUGHE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.....	53
FAGIOLI IN SCATOLA.....	54
LEGUMI IN SCATOLA	54
MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO ED ANTIPASTO	54
CARCIOFINI / FUNGHI / CIPOLLINE SOTT'OLIO E SOTT' ACETO	55
OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE.....	55
MAIS AL NATURALE.....	55
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI.....	55
MIELE.....	56
MIELE BIOLOGICO	56
SUCCHI DI FRUTTA	57
BISCOTTI SECCHI.....	58

Notizie da Matilde



BISCOTTI INTEGRALI.....	58
BISCOTTI FROLLINI.....	58
BISCOTTI SECCHI CON FARCITURA.....	59
CORN FLAKES	59
CRACKERS.....	59
SCHIACCIATINE.....	60
FETTE BISCOTTATE	60
GRISSINI	60
PANE CONFEZIONATO	61
ACETO BIANCO.....	61
ACETO DI MELE.....	62
LEGUMI	62
ORZO PERLATO.....	62
FARRO PERLATO	62
ZUCCHERO SEMOLATO.....	63
ZUCCHERO VANIGLIATO/VANILLINA	63
SALE/CONDIMENTO PER ARROSTI.....	63
CONFETTURA / MOSTARDA EXTRA DI FRUTTA MONORAZIONE E IN BARATTOLO.....	64
CAMOMILLA / THE (ANCHE DETEINATO) / KARKADÈ / INFUSO FRUTTI MISTI IN FILTRI.....	64
CAMOMILLA E THE SOLUBILI.....	65
THE (ANCHE DETEINATO) IN BRIK E BOTTIGLIA.....	65
LATTE VEGETALE DI SOIA.....	65
LATTE VEGETALE DI RISO.....	65
VINO.....	65

Notizie da Matilde



LIEVITO CHIMICO.....	66
LIEVITO DI BIRRA	66
CEREALI E FRUTTA SECCA INTEGRALE (MUESLI).....	66
MERENDINE.....	66
FRUTTA VARIA SCIROPATA.....	67
CIOCCOLATO FONDENTE.....	67
CIOCCOLATO AL LATTE.....	68
CARAMELLE / CIOCCOLATINI / OVETTO CON SORPRESA AL LATTE	68
CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO.....	69
PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURE'.....	69
ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE / EFFERVESCENTE NATURALE ED ADDIZIONATA DI.....	69
BIBITE ANALCOLICHE.....	70
BIBITE ALCOLICHE	71
MINUTERIA VARIA.....	71
AMARETTI	71
BICARBONATO DI SODIO.....	71
CACAO MAGRO IN POLVERE	71
CAFFE'	71
CAPPERI.....	71
KETCHUP.....	72
DADO PER BRODO DI CARNE SENZA GLUTAMMATO.....	72
DADO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO.....	72
FECOLA DI PATATE.....	72
FRUTTA MISTA CANDITA A CUBETTI	72
MAIONESE.....	72

Notizie da Matilde



MARGARINA.....	73
ORIGANO SECCO (in confezioni da kg 0,5) / NOCE MOSCATA IN POLVERE (in confezioni da kg 1) / PEPE NERO IN POLVERE (in confezioni da kg 1)	73
ORZO MACINATO.....	73
ORZO SOLUBILE.....	73
PESTO LIGURE.....	73
SUCCO DI LIMONE 100%	74
UVA SULTANINA.....	74
ZAFFERANO.....	74
SURGELATI	74
PRODOTTI ITTICI SURGELATI.....	75
FILETTI DI MERLUZZO	76
FILETTI DI PLATESSA	76
NASELLO.....	76
FILETTI DI HALIBUT	77
GAMBERI PULITI	77
PALOMBO.....	77
SALMONE.....	77
BASTONCINI DI PESCE	77
FILETTI DI LIMANDA / FETTE DI PESCE SPADA/SALMONE ANCHE AFFUMICATO/ANELLI DI TOTANO.....	77
MAZZANCOLLE SGUSCIATE.....	77
PREPARATO PER RISOTTO	78
SPIEDINI DI PESCE	78
ORTAGGI SURGELATI.....	78
PASTA SURGELATA.....	79

Notizie da Matilde



CARNE SURGELATA/CONGELATA	80
CARNI AVICUNICOLE	80
CARNE BOVINA.....	80
HAMBURGER.....	81
MACINATO	81
CARNE DI SUINO	81
GELATI	82



CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

FRUTTA - ORTAGGI E VERDURA FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza al Reg. CE n. 395/2005 su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati.

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento CE n. 1881/2006 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

I prodotti oggetto della presente gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro alle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze delle cucine espresse nella presente disciplina.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.

La frutta dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di media o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura, per le specie: mele, pere, arance (varietà medie e tardive atte alla conservazione). La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso netto;
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nei magazzini di deposito nello spazio di 2-3 giorni;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sovraturazione;



- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute;
- g) la banana deve essere necessariamente al giusto punto di maturazione.

Per agrumi e banane i trattamenti di deverdizzazione dovranno essere effettuati con le modalità previste dalla legge.

Gli agrumi e la frutta (mele, pere, banane, fragole, ciliege, kiwi, albicocche, pesche, ecc.) non saranno primizie ma di stagione.

Imballaggi della frutta

L'imballaggio della frutta, conferita in contenitori di materiale plastico o di legno o di cartolegno o di cartone, deve essere originale e non sostituito con altro contenitore; deve riportare la ragione sociale della ditta produttrice e la sede di produzione, la tara ed il suo scostamento, la categoria (extra o 1[^]) e il calibro.

Deve indicare in lingua italiana, ad eccezione delle banane, la categoria di appartenenza e la calibratura per mele, arance e limoni.

Gli imballaggi devono essere puliti e non contenere altro materiale estraneo al prodotto contenuto.

Non debbono presentare lesioni che ne compromettano il contenuto o che non siano garantibili del loro stoccaggio presso i magazzini delle dispense dell'Ente. Tutte queste misure di diligenza sono indispensabili agli effetti del controllo presso le dispense.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro. Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:



- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

Imballaggi degli ortaggi

L'imballaggio della verdura, conferita in contenitori di materiale plastico o di legno o di cartolegno o di cartone, deve essere originale e non sostituito con altro contenitore; deve riportare la ragione sociale della ditta produttrice e la sede di produzione, la tara ed il suo scostamento.

Gli imballaggi devono essere puliti e non contenere altro materiale estraneo al prodotto contenuto.

Non debbono presentare lesioni che ne compromettano il contenuto o che non siano garantibili del loro stoccaggio presso i magazzini delle dispense dell'Ente. Tutte queste misure di diligenza sono indispensabili agli effetti del controllo presso le dispense medesime.

[Torna all'indice](#)

ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E INTEGRATA

Per i prodotti di coltivazione biologica dovrà essere rispettato il disposto del regolamento CE n. 834/2007 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime.

Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) è prescritto che sulle confezioni dei prodotti biologici debbano essere indicate le seguenti informazioni:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice produttore e numero dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che invece producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti biologici, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che, tutto il ciclo della produzione o trasformazione, è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero competente; resta comunque valido l'ultimo punto circa l'indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione.



L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare il titolo IV del Reg. CE 834/2007 e s.m. e deve riportare:

- paese di produzione in sigla;
- organismo di controllo in sigla;
- codice del produttore;
- logo comunitario.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del Reg. predetto, non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

FRUTTA SECCA

Sono compresi in questa categoria: le noci sgusciate e non, le arachidi, le mandorle, i fichi, le prugne, i pinoli, ecc. Dovrà essere di ottima qualità e non contenere sostanze estranee, insetti, parassiti, muffe, colorazioni e additivi diversi da quelli suoi propri.

Dovrà osservare i limiti di legge previsti dalla normativa vigente in materia.

[Torna all'indice](#)

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

In contenitori cellofanati del peso di Kg 0,250 - 0,350 - 0,500 - 3 e 5.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR 187/2001 art. 6.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- odore di stantio o di muffa, sapore acido e sgradevole;
- bottatura o bolle d'aria;
- perdita di polvere o farina se rimossa;
- spezzature o tagli;
- perdita della forma e della consistenza a seguito di cottura.

A tal proposito si precisa che la pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);
- elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5' dall'esatto tempo di cottura (a 100°C) è compreso tra 1,00 e 1,10);
- elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a 100°C) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);
- elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);
- basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a 60°C (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).



Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino avariate, alterate, sofisticate o adulterate. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; è obbligatoria la presentazione da parte del fornitore del catalogo dei formati prodotti, sufficientemente diversificati.

Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per Kg di semola, come citato nell'art. 8 del DPR 187/2001 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 ed il tempo di cottura.

In particolare la pasta dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- basso grado di spappolamento (all'esatto tempo di cottura deve cedere al liquido una quantità di sostanza non superiore al 5,5%);
- elevata tenuta di cottura (il rapporto della sostanza ceduta al liquido dopo 5'dall'esatto tempo di cottura (a 100°C) è compreso tra 1,00 e 1,10);
- elevata resa di cottura (all'esatto tempo di cottura (a 100°C) il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 4,0);
- elevato assorbimento dei condimenti (in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard);
- basso grado di disfacimento dopo la sosta (la quantità di sostanza ceduta dopo il 20' di sosta a 60°C (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8).

Le tipologie saranno le seguenti:

- pasta di formati assortiti (compresa pastina da brodo) in confezioni da Kg 3, da Kg 0,250 e da Kg 1;
- tagliatelle in confezioni da Kg 5;
- tagliolini in confezioni da Kg 5;
- garganelli in confezioni da Kg 5;
- lasagne da Kg 0,5.

[Torna all'indice](#)



FARINA DI GRANO TENERO

In confezioni da Kg 1 – 5 – 25 - 30.

Per farina di grano tenero si intende il prodotto derivato dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità; ai sensi del DPR 187/2001 deve essere priva di conservanti, antiossidanti ed emulsionanti, antiparassitari e additivi in genere.

Il tipo da utilizzare in cucina è la farina "0" e "00" con le seguenti caratteristiche:

- ceneri max: s.s. 0,5% per farina "00" e 0,65 % per farina "0";
- cellulosa max: s.s. 0% per la farina "00" e 0,2% per la farina "0";
- glutine secco min: 7% per la farina "00" e 9% per la farina "0".

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

FARINA DI GRANO DURO

Si richiede il semolato di grano duro in confezioni da Kg 2.

[Torna all'indice](#)

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

Istantanea in confezioni da Kg 0,500.

Gialla bramata in confezioni da Kg 1.

Nel caso si tratti di farina di mais per polenta precotta deve essere indicato anche il tempo di cottura del prodotto.

[Torna all'indice](#)

RISO

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive integrazioni e modifiche. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15%, privo di polveri



minerali (gesso, caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro). Il riso non deve avere odore di muffa, ne' altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Le consegne del riso dovranno tenere conto della programmazione di consumo delle cucine di ciascun Ente e per tanto la scadenza di utilizzo deve essere anticipata di almeno quattro mesi al momento della consegna.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

[Torna all'indice](#)

SEMOLINO

In confezioni da g 250.

Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, ne' altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportati nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

COUS COUS PRECOTTO

In confezioni da 1kg.

[Torna all'indice](#)

PANE COMUNE

Deve essere prodotto con farine tipo "0" e "00", seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 Titolo III art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 3 e 4 del DPR 502/98.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g massimo 29%;
- pezzature da 100 a 250 g massimo 31%;



- pezzature da 1000 g massimo 40%.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto, lavabili e muniti di copertura e chiusura degli alimenti come da art.26 della legge del 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal DPR 502/98 nel caso si tratti di pane speciale.

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

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- l'impasto del pane deve essere privo di grumi di farina e all'esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e tanto meno farina di semi nocivi.

I formati e le pezzature dovranno essere i seguenti:

- barillini, spolette, ragnetti di tipo comune, anche tagliati a fette da g 50 cad.;
- grissini comuni da g 20/30 cad.

[Torna all'indice](#)

PANE INTEGRALE

Deve essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste del DPR 187/2001 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g massimo 29%;
- pezzature da 100 a 250 g massimo 31%;
- pezzature da 1000 g massimo 40%.

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



La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto, lavabili e muniti di copertura e chiusura degli alimenti come da art.26 della legge del 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti con le modalità previste dal DPR 502/98 nel caso si tratti di pane speciale.

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

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

I formati e le pezzature dovranno essere i seguenti:

- grissini integrali di tipo comune da g 20/30 cad.;
- pane integrale formato banane di tipo comune da g 60 cad.

[Torna all'indice](#)

PANE ALL'OLIO

Si richiede la fornitura di pane con aggiunta di olio d'oliva nei seguenti formati:

- crocetta da g 100;
- in cassetta tagliato a fette.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto, lavabili e muniti di copertura e chiusura degli alimenti come da art.26 della legge del 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

[Torna all'indice](#)

PANE AL LATTE

Si richiede la fornitura di pane con aggiunta di latte nel formato da g 400.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto, lavabili e muniti di copertura e chiusura degli alimenti come da art.26 della legge del 4 luglio 1967 n. 580.



Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

[Torna all'indice](#)

PANINI DOLCI

Si richiede la fornitura di panini dolci da g 40 circa ciascuno.

La fornitura deve essere:

- di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo, od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- effettuata in recipienti idonei per il trasporto, lavabili e muniti di copertura e chiusura degli alimenti come da art.26 della legge del 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

[Torna all'indice](#)

PANE GRATTUGIATO

In confezioni da Kg 5 e Kg 10.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Si intendono i prodotti dolci e salati ottenuti con farina di frumento o di mais.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

Le tipologie richieste sono le seguenti:

- biscotteria speciale;
- biscotti casarecci;
- ciambelle morbide;
- crescente condita con olio;
- pandoro;
- panettoni;
- pizza margherita;
- ravioli con marmellata;



- salatini semplici.

[Torna all'indice](#)

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tali alimenti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE ai fini igienico-sanitari, se tenuti per Legge. Per questi prodotti alcuni Comuni si avvalgono dei contributi CEE (Regolamento CEE n. 2167/83 e successive modifiche).

Il latte ed i prodotti a base di latte dovranno essere conformi al DPR 14/1/1997 n. 54

[Torna all'indice](#)

BURRO

Il burro da somministrare, nella pezzatura di Kg 1, deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga". Il burro deve essere di prima qualità, commercialmente perfetto ottenuto da latte di mucca sana e ben nutrita, di fresca lavorazione, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore giallognolo naturale. Uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; non sottoposto ad annacquamento ed a rigenerazione; privo quindi di difetti che ne alterano il sapore, l'odore e l'aspetto.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi al Reg. CE 2991/94 e Reg. CE 445/2007: il burro deve avere un tenore minimo di grassi lattieri dell'80%, ma inferiore al 90%, tenore massimo di acqua del 16% ed estratto secco non grasso del 2%.

Il punto di fusione deve essere a 28-33°C, con formazione di un liquido giallo, oleoso, che galleggia su un liquido acquoso.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, costituite da materiale conforme ai requisiti previsti dal DM 21/3/73 e s.m. e Reg. CE 1935/2004 e Reg. CE 2023/2006 in cui sia indicato il termine di scadenza al consumo, la data di produzione, il bollo sanitario e le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

I mezzi di trasporto devono possedere i requisiti igienici previsti dalla normativa vigente e le temperature durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C.

[Torna all'indice](#)

PANNA FRESCA

La panna fresca è il prodotto che si ottiene per centrifugazione del grasso dal latte vaccino fresco e sano, sottoposto presso lo stabilimento di produzione al trattamento di pasteurizzazione.



Si deve presentare come un liquido di colore bianco giallognolo e di odore gradevole e caratteristico; deve essere esente da qualsiasi alterazione e da corpi estranei di qualunque natura.

Deve essere venduta in confezioni originali da lt 1, ermeticamente chiuse, opache ed impermeabili e che riportino oltre quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011, il tenore in materia grassa, il trattamento subito, le modalità di commercializzazione ed il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi entro".

Deve essere trasportata con mezzi idonei e mantenuta ad una temperatura non superiore a 4°C.

Indici di contaminazione microbica inferiori a 10.000 colonie/g indicano uno stato igienico soddisfacente; da 10.000 a 100.000 dubbio; oltre 100.000 non soddisfacente.

[Torna all'indice](#)

PANNA DA CUCINA U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE

La panna deve:

- corrispondere per caratteristiche alle norme di legge;
- essere costituita da sostanze grasse concentrate, separate per centrifugazione e provenienti esclusivamente da latte vaccino fresco e sano, sottoposte ad un processo sterilizzante per ottenere panna a lunga conservazione; avere un aspetto omogeneo, senza separazione delle fasi acquosa e grassa e risultare priva di grumi;
- avere colore bianco giallognolo, odore e sapore gradevoli e caratteristici;
- non avere gusto di amaro, rancido o fermentato;
- essere esente da ogni alterazione e da corpi estranei di qualunque natura;
- essere posta in vendita in confezioni originali da ml 200, 500, 1000 ermeticamente chiuse, opache ed impermeabili e che riportino in etichetta, oltre quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011, il tenore in materia grassa, il trattamento subito, le modalità di commercializzazione ed il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro".

[Torna all'indice](#)

BESCIAMELLA U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE

E' un prodotto a base di latte, con eventuale aggiunta di panna, farina, amido di mais, sale, aroma e vari ingredienti.

Deve essere esente da ogni alterazione e da corpi estranei di qualunque natura e venduto in confezioni originali da ml 500, ermeticamente chiuse, opache ed impermeabili e che riportino in etichetta, oltre quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011, il tenore in materia grassa, il trattamento subito, le modalità di



commercializzazione ed il termine minimo di conservazione espresso con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro".

[Torna all'indice](#)

LATTE ALIMENTARE

Oggetto della fornitura è il latte alimentare ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Dovrà essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, intero, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione.

L'acidità non dovrà essere superiore all' 1,8 per mille; non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Le stesse caratteristiche dovrà averle il latte intero a lunga conservazione con variazione della percentuale di grasso e cioè superiore al 3%.

Il latte deve essere consegnato in contenitori "brick" a chiusura ermetica, non suscettibili di manomissione rispondenti ai requisiti previsti dal Reg. CE 1935/2004 e dalla legislazione nazionale vigente.

Su ogni contenitore o confezione dovranno essere riportate le diciture previste dal Reg. UE 1169/2011. Il trasporto del latte deve avvenire con automezzi a temperatura controllata. Per percorsi superiori ai 75 Km sono richiesti mezzi isotermici ed è tollerato, rispetto al valore prescritto, un aumento massimo di temperatura di 2°C. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti ai fini della consegna numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate, è tollerato il valore massimo di temperatura di + 9°C.

I veicoli ed i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La presenza di antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci deve rientrare nei limiti previsti dal Reg. CEE 2377/90.

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere conforme ai requisiti dettati dal D.M. n. 185 del 9/5/91.

Il latte fresco pastorizzato e pastorizzato ad alta qualità deve essere conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 1 ° C e 6° C.

Per quanto riguarda il latte fresco intero biologico, dovrà rispettare il disposto del regolamento CE n. 834/2007 e tutte le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tale prodotto deve rispettare il titolo IV del Reg. CE n. 834/2007 e cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in numero o codice;
- il codice del produttore;



- logo comunitario.

Le confezioni aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Infine, per quanto riguarda il latte ad alta digeribilità, che dovrà essere fornito in confezioni da lt 1 dovrà contenere una percentuale di grasso superiore al 3,2%. Tale prodotto deve essere ottenuto da latte crudo mediante trattamento termico continuo ad almeno 135°C per non meno di un secondo. Le confezioni opache ed asettiche in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono riportare la data di scadenza come da Reg. UE 1169/2011.

Confezioni:

- Il latte fresco pastorizzato intero dovrà essere in formato da lt 0,200, 0,500, 1, 4 e 10.
- Il latte UHT a lunga conservazione dovrà essere in formato lt 1, 0,200 e 0,500, per quello intero, lt 1 per quello scremato e parzialmente scremato.
- Il latte fresco alta digeribilità parzialmente scremato in formato da lt 1.
- Il latte al cacao in brick da ml 200 e 500, per quello UHT, e da lt 0,5 per quello fresco.
- Il latte intero ESL pastorizzato a temperatura elevata dovrà essere in formato da lt 1 e 10.

[Torna all'indice](#)

FORMAGGI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del DPR n 54 del 14/01/97, "Regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte", e riportare il bollo sanitario di riconoscimento CEE.

Per i prodotti confezionati le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in parti preconfezionate, ai sensi del Reg. UE 1151/2012, devono risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le



contengono. Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0 e 4°C.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

Sono ritenuti non idonei i prodotti che:

- siano stati privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- siano confezionati con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- si presentino in cattivo stato di conservazione;
- si presentino insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni;
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata;
- le confezioni si presentino non integre o manomesse.

Tutti i formaggi dovranno essere forniti privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiori e colorazioni anomale).

[Torna all'indice](#)

SINGOLI PRODOTTI

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. O EQUIVALENTE

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1 Aprile e l'11 Novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura in salamoia, che avviene per circa 20/30 giorni.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione, per quanto la resistenza alla maturazione sia anche superiore.

Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;



- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, trattura a scaglia;
- occhiatura minima appena visibile;
- spessore della crosta: circa 6 cm;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%;
- non deve contenere formalina.

Formaggio a denominazione d'origine, conforme alla legislazione vigente (Reg. CE 1107/96 – Reg. CE 1571/03 – Reg. CE 794/11)

Prodotti oggetto di fornitura:

- Parmigiano reggiano in forma (stagionatura minima 12 mesi);
- Parmigiano reggiano 1/8 o 1/16 (stagionatura minima 12 mesi);
- Parmigiano reggiano grattugiato in confezioni da g 5, g 500, g 1000 o g 2500;
- Parmigiano reggiano monoporzione da g 25/30.

[Torna all'indice](#)

ASIAGO

Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e ad acidità naturale.

E' salato a secco od in salamoia leggera, maturo presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane;
- peso medio di una forma: da 9 a 14 Kg, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 9-12, diametro cm 32-40, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta liscia, regolare, elastica;
- pasta: per il formaggio da tavola, compatta con occhiature scarse di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino, a spaccatura concoide, di sapore leggermente piccante.

E' un formaggio a denominazione d'origine ai sensi del Reg CE 1107/96 e Reg. CE 1200/07.

Il prodotto oggetto della fornitura deve avere una maturazione min di 20 giorni ed un contenuto minimo di grasso del 44% per il tipo "Pressato" ed una maturazione min di 60 giorni ed un contenuto minimo di grasso del 24% per il tipo "Allevato".

[Torna all'indice](#)



STRACCHINO - CACIOTTA MORBIDA - CASATELLA - ROBIOLA - CRESCENZA

Prodotti esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, lavorato in maniera che non presenti crosta.

Pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta. Maturazione secondo il tipo, grasso sulla parte secca minimo 50%, contenuto in umidità 60%. La consegna non deve essere effettuata oltre 6 - 7 giorni dalla produzione; devono avere almeno 3 giorni di validità rispetto alla data di scadenza.

Non devono presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; devono essere venduti in confezioni sigillate.

[Torna all'indice](#)

FONTINA (EDAMER)

Fabbricata con latte di vacca intero 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. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.

Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm. Pasta elastica piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino. Sapore dolce, molto delicato, caratteristico. Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane. Umidità 90% o saturazione.

Non deve presentare: acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, colorazioni verdastre, rosate e gialle, marroni, sapore amaro, odori sgradevoli e occhiature, colorazioni anomale in superficie.

[Torna all'indice](#)

EMMENTHAL

Ottenuto da latte vaccino fresco con pasta compatta di colore giallo pallido o avorio, di consistenza soda-elastica. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grandezza di una ciliegia, dovuti a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione dell'acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura in ambiente a 23°C. Crosta solida, colorata giallo oro. L'assenza di occhiature rappresenta un difetto per la mancanza della tipica fermentazione e di conseguenza di aroma tipico, con leggero sapore di noci.

Dati analitici: acqua 35%; proteine 27,5%; lipidi 30,5%; glucidi 0-3,4%; 383 calorie/100g.



Secondo la convenzione internazionale approvata con DPR n. 1099 del 18/11/1953, la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese.

I formaggi oggetto della fornitura devono inoltre:

- avere un contenuto di grasso minimo del 45% sulla sostanza secca;
- la dichiarazione del tipo di prodotto e del luogo di produzione.

[Torna all'indice](#)

FORMAGGIO DI PECORA

Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. Si fabbrica nel periodo compreso tra novembre e giugno seguendo una tecnologia particolare di cui è caratteristica essenziale la "frugatura" della cagliata appena messa in forma, al fine di liberarla rapidamente dal siero. La salatura viene effettuata a secco in speciali ambienti e si protrae almeno per 90 giorni. Durante tale operazione la forma viene a più riprese lavata e forata allo scopo di favorire l'assorbimento del sale.

Viene usato da tavola o da grattugia. Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce piane;
- dimensioni e peso: forma da 8 a 20 Kg, altezza da 14 a 22 cm, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta cappata con olio e generalmente colorata in marrone con terre speciali;
- pasta compatta, bianca o leggermente paglierina;
- sapore piccante caratteristico.

[Torna all'indice](#)

FORMAGGIO MISTO

Formaggio prodotto con una miscela di latte vaccino e latte di pecora.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

[Torna all'indice](#)

GORGONZOLA DOLCE

Formaggio molle, grasso a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, cagliato a 28-32°C con caglio di vitello.



Viene preparato per stratificazione con cagliate raffreddate. Dopo qualche giorno si procede alla salatura a secco che è continuata per alcuni giorni in ambiente con temperature a 18-20°C.

La stagionatura che può protrarsi anche due o tre mesi, viene effettuata in ambiente a 5-8°C. Durante la maturazione la pasta viene più volte forata per favorire lo sviluppo delle varietà e ceppi del penicillium, caratteristici del gorgonzola e determinanti la colorazione verde.

Il formaggio stagionato è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo alto e dritto con facce piane;
- peso medio di una forma da Kg 6 a 13, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 16-20; diametro cm 25-30, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta ruvida, rossiccia. Normalmente il prodotto pronto al consumo viene rivestito di fogli di stagno, di alluminio o di altro materiale protettivo;
- pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe;
- sapore leggermente piccante, caratteristico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Formaggio tipico in conformità ai Reg. CE n. 1107/96 e Reg. CE n.104/09.

[Torna all'indice](#)

GRANA PADANO D.O.P. O EQUIVALENTE

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica tutto l'anno.

Il grana padano deve avere i seguenti requisiti e caratteristiche:

- forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
- peso da 24 a 40 Kg per forma; nessuna forma deve avere peso inferiore a Kg 24;
- confezione esterna: tinta scura ed oleatura;
- colore della pasta: bianco o paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristico: fragrante e delicato;
- struttura della crosta: da 4 a 87 mm;
- maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15 a 22°C;



- resistenza alla maturazione: da uno a due anni;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%;
- uso: formaggio da tavola o da grattugia;
- zona di produzione: la denominazione di grana padano indica la produzione a nord del Po.

Formaggio a denominazione di origine conforme al Reg. CE n. 1107/96 e Reg. CE n. 584/11.

Prodotti oggetto di fornitura:

- Grana padano in forma (stagionatura minima 12 mesi);
- Grana padano 1/8 o 1/16 (stagionatura minima 12 mesi);
- Grana padano grattugiato in confezioni da g 5, g 500, g 1000, g 2500;
- Grana padano monoporzione da g 25/30.

[Torna all'indice](#)

MASCARPONE

Pur rientrando nell'ambito dei prodotti caseari, non può essere considerato un vero e proprio formaggio avendo come materia prima di partenza non il latte crudo, ma crema di latte o panna al 25-35% di grasso. La panna viene portata ad una temperatura di 85-90°C, mantenuta in agitazione e quindi addizionata di acido acetico, tartarico o più frequentemente citrico. Si ottiene così una coagulazione acida del prodotto; la massa coagulata viene posta su teli e fatta spurgare a 8-10 °C per 8-24 ore.

Il mascarpone si presenta di colore bianco, di consistenza molle ed uniforme con i seguenti dati analitici: grasso 45-55%, acqua 45-50%, proteine 7-8%, lattosio 2%.

Il prodotto per la sua facile deperibilità e per controllare in particolare lo sviluppo del Cl. Botulinum, deve essere conservato e trasportato ad una temperatura inferiore ai 4°C e consumato il più rapidamente possibile altrimenti compare una colorazione giallastra in superficie e variazione di sapore.

Deve essere fornito in confezioni da Kg 0,5.

[Torna all'indice](#)

RICOTTA

E' un latticino prodotto esclusivamente dalla trasformazione biochimica del siero latteo di vaccino attraverso una doppia cottura.

Dovrà essere consegnata non oltre il secondo giorno dalla data di produzione, priva di inibenti, conservanti.

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del Reg. CE 852/04.



SQUAQUERONE

Formaggio molle, cremoso prodotto con latte vaccino intero di gusto dolce, burroso. Deve essere consegnato non oltre il 2° giorno dalla produzione.

[Torna all'indice](#)

TALEGGIO

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. La salatura è effettuata a secco e la maturazione avviene circa in 40 giorni. Il formaggio maturo è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma parallelepipedica quadrangolare;
- scalzo diritto con facce piane;
- peso medio di ogni forma: da Kg 1,7 a Kg 2,2 con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta: sottile e morbida, rosata;
- pasta unita, colore da bianco a paglierino;
- sapore: caratteristico, leggermente aromatico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel DPR 30 ottobre 1955, modificato dal DPR 15 settembre 1988 e dal DM 9 settembre 1994.

I prodotti oggetto della fornitura devono inoltre essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

[Torna all'indice](#)

PROVOLONE

Il Provolone è un formaggio a maturazione medio-lunga e a struttura semi-dura. Il colore della pasta può andare dal bianco con toni del grigio, dall'avorio al giallo pallido. La struttura è fibrosa, si presta al taglio e se molto stagionato anche alla grattugia. L'occhiatura di grandi dimensioni è in genere assente ma alcune piccole aperture da fermentazione e qualche distacco di pasta sono accettabili. Per il provolone pronto al consumo la procedura di maturazione destinata a sviluppare le caratteristiche di gusto e aroma dura indicativamente un mese ad una temperatura di 10-20°C.

[Torna all'indice](#)

FORMAGGI FUSI

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti:

- Formaggini a spicchi in confezione da g 175;
- Sottilette in confezione da g 200 (10 fette).



MOZZARELLA

Trattasi di formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino.

Di forma sferica ovoidale o a treccia presenta le seguenti caratteristiche: pasta bianca, lattiginosa, morbidissima, con delicato sapore di latte o panna, mai acido, e con leggero aroma di diacetile. La crosta è sottilissima, morbida ed edibile e si lascia separare dalla pasta sottostante. Struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente inferiori. Superficie liscia e lucente.

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore.

Deve essere confezionata in buste sigillate con liquido di governo; deve essere indicata la data di confezionamento, deve avere almeno 3 giorni di validità rispetto alla data di scadenza.

Sulla faccia sono più o meno appariscenti rilievi sottili, che stanno ad indicare il punto di distacco della mozzarella dalla massa di pasta e di saldatura.

Non deve presentare: occhiature provocate da fermentazioni gassose, colorazioni rosate o marroni nella pasta, colorazioni anomale in superficie, collassamento della pasta.

Confezioni:

- da Kg 1 in bocconcini del peso netto di g 10-12 cadauno;
- da Kg 1 in bocconcini del peso netto di g 30 cadauno;
- da Kg 1 in ovoletti del peso netto di g 100 cadauno;
- in panetto fior di latte da Kg 1;
- singola da g 125;
- cubettata per pizza.

[Torna all'indice](#)

YOGURT

Lo yogurt da somministrarsi è da intendersi ottenuto dalla fermentazione del latte, eventualmente corretto ed addizionato di suoi derivati, quale risulta dalla fermentazione di due batteri termofili: lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus anche associati con altri fermenti lattici.

Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza, per tutta la durata di conservazione del preparato, di tali fermenti allo stato vivo e attivo.

Ha un aspetto fluido, opalescente ed un gusto aromatico. Presenta un pH 4,0-4,5 ed un quantitativo di acido lattico di 0,7-1,4%.

Lo yogurt intero deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3% mentre quello scremato o magro e parzialmente scremato, rispettivamente, inferiore all' 1% e compreso tra 1,5 e 2%.

Nello yogurt alla frutta la quantità di essa non deve superare il 30% del peso del prodotto.



Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente; deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche; le confezioni devono riportare la data di scadenza come da Reg. UE 1169/2011. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C.

Dal punto di vista microbiologico, al momento della produzione deve presentare una carica microbica in batteri lattici dell'ordine di 100 milioni per g che dopo 30 giorni tende a ridursi.

Il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi, né conservanti (R.D. n. 994 del 9/5/1929).

Per quanto riguarda lo yogurt biologico, dovrà rispettare il disposto del regolamento CE n. 834/2007 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tale prodotto deve rispettare il titolo IV del Reg. CE n. 834/2007 e S.m. e cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in numero o codice;
- il codice del produttore;
- logo comunitario.

Le confezioni aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettate.

Lo yogurt di alta qualità dovrà essere conforme ai requisiti dettati dal D.M. n. 185 del 9/5/91.

Le tipologie dovranno essere:

- alla frutta: intero, intero alta qualità, intero biologico in confezioni da g 125 x2;
- naturale: intero alta qualità e biologico; magro e magro biologico in confezioni da g 125x2;
- alla vaniglia: intero alta qualità in confezioni da g 125x2.

[Torna all'indice](#)

DESSERT GUSTI VARI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Le caratteristiche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14/1/97 (attuazione Reg. 92/46/CEE) e Reg. CE 2073/2005.

Le confezioni, da g 110x2, devono riportare le dichiarazioni previste ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)



BOVINO ADULTO FRESCO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere rappresentati da carne proveniente da animali della specie bovina maschi o femmine, (preferibilmente femmine) di razza da carne (Limousine, Charolaise, Chianina, Romagnola, Marchigiana ecc.) di età inferiore ai 30 mesi nati e allevati nei Paesi della UE ed inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà essere inferiore a 240 Kg;
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed in particolare al D. Lgs. 18/04/94 n. 286 e al D.M. 23.11.1995 e presentare il bollo sanitario;
- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n. 3 ed D.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 178/2002; inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs. n. 286/94 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C; presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE n. 270 del 14/02/1997;
- non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

I tagli anatomici richiesti dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra



descritte, in particolare dovranno essere forniti allo stato fisico richiesto e in confezione sottovuoto; è vietata qualsiasi procedura di intervento meccanico o chimico.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico, i tagli anatomici provenienti dall'anteriore e posteriore di un bovino adulto secondo un regolamento comunitario devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento, che consente di risalire al peso originario del quarto posteriore in osso da cui sono stati ricavati.

Inoltre i tagli anatomici freschi sottovuoto interi non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassati e tolettati, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%. La sierosità presente non deve eccedere l'1 % del peso del prodotto. Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio. La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale totale.

[Torna all'indice](#)

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

CARNE FRESCA PORZIONATA (SCAMONE)

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

[Torna all'indice](#)

CARNE FRESCA IN TAGLI ANATOMICI

Dovrà provenire da carcasse e quarti ed essere consegnati freschi e in confezione sottovuoto. E' vietata qualsiasi procedura di intervento meccanico o chimico.

Il viraggio dal colore bruno al rosso vivo dovrà avvenire entro mezz'ora dall'apertura delle confezioni. L'odore dovrà essere quello tipico del prodotto stesso.

Dovranno essere assenti odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli.

[Torna all'indice](#)

MACINATO

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del Reg. CE 853/2004 e rispettare tutti i parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Regolamento.



Le materie prime carnee per la produzione del macinato dovranno provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza. Dovrà essere in confezione sottovuoto da Kg 1 che dovrà presentare colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso, con assenza di schegge ossee, colore odore tipico del fresco.

[Torna all'indice](#)

HAMBURGER

Devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del Reg. CE 853/2004 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Regolamento.

Non dovranno presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari.

Devono essere conferiti confezionati, imballati, etichettati e trasportati nel rispetto della normativa sopra richiamata.

[Torna all'indice](#)

VITELLO FRESCO

Per le condizioni generali si fa riferimento a quanto previsto per il "bovino adulto fresco". Inoltre la carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da animali della specie bovina unisex, classificati "VITELLO" secondo i Reg. CE 1234/2007 e Reg. CE 566/2008 recepito in Italia con il D.M. del 8 agosto 2008;
- provenire da carcasse di vitello che oltre a possedere le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari espresse nella predetta normativa, potranno raggiungere un peso morto non superiore a 180 Kg; conseguentemente tutti gli altri tagli anatomici ricavati da carcasse di vitello dovranno rispettare il rapporto tra peso della carcassa con un massimo di kg 180 e il peso dei grandi tagli anatomici;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve essere di colore bianco - rosa chiaro lucente, ricoperta di un sottilissimo velo di grasso colore bianco, riconducibile alla cosiddetta "velatura", tenera, a grana fine, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso a vivo;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CE n. 270 del 14/02/1997 e dal Decreto Legislativo del Governo n. 336 del 04/08/1999.



Dovranno essere fornite allo stato fisico richiesto ed in confezione sottovuoto, ben sgrassate e tolettate.

Etichettatura

Deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011; in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile le seguenti indicazioni, integrate dalle ulteriori informazioni previste dall'etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE n. 1760/2000 sulla rintracciabilità e provenienza della carne bovina:

- a) denominazione del prodotto;
- b) stato fisico;
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- d) termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- e) nel caso delle carni in porzione inferiori a 100 g la data di scadenza deve essere indicata chiaramente con giorno mese ed anno, a seguito della indicazione "da consumarsi entro il ;
- f) modalità di conservazione;
- g) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore - confezionatore;
- h) la sede di produzione e confezionamento;
- i) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello o laboratorio di sezionamento o di preparazione - bollo M - S - F - P - L ;
- j) la data di produzione espressa in giorno mese ed anno;
- k) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra. Su ciascun imballo secondario dovrà essere indicato il peso netto.

[Torna all'indice](#)

CARNI AVICUNICOLE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali nati e allevati in Italia.

Il pollame da cui sono state ottenute le carni deve essere stato abbattuto e sezionato esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni di coniglio devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati in conformità al Reg. CE 853/2004.

Le carni non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.



Non saranno accettate dalle dispense partite di prodotti avicunicoli qualora evidenzino sulle superfici esterne o interne manifesta umidità o viscosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente (condizioni che denotano una cattiva conservazione).

Dette carni dovranno inoltre:

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CE n. 270 del 14/02/1997.

[Torna all'indice](#)

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

COSCIA DI POLLO CON ANCA

Pezzatura da g 250 a g 350, corrisponde alla parte di pollo comprendente il femore, la tibia unitamente ai relativi muscoli e cute.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere ben conformata e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- essere priva di zampe, sezionata pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non presentare fratture, edemi ed ematomi.

[Torna all'indice](#)

FUSI DI POLLO

Dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere peso uniforme di gr 150/200 circa.

[Torna all'indice](#)



PETTO DI POLLO INTERO

Dovrà provenire da polli che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo ed inoltre:

- essere ben pulito, senza pelle e senza osso;
- non essere inferiore, ciascun petto intero, al peso di circa 300 g;
- essere consegnato in confezioni sottovuoto.

[Torna all'indice](#)

PETTO DI POLLO A FETTE

Le fette del peso di g 100 circa cadauna dovranno provenire da petti di pollo con le caratteristiche di cui sopra.

[Torna all'indice](#)

POLLO A BUSTO

- Deve provenire da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 1538/91 e successive modifiche), di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;
- deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi;
- deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;
- deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue;
- deve avere un peso netto alla consegna di Kg 1 -1,100.

[Torna all'indice](#)

SOVRACOSCIA DI POLLO

Corrisponde all'anca del pollo, che dovrà avere una pezzatura omogenea con peso uniforme di circa 130/150 g e non dovrà presentare pelle in eccesso.

[Torna all'indice](#)

SPIEDINI DI POLLO

Devono avere il peso unitario di circa 105/135 g e devono essere costituiti da due porzioni di 35-45 g di cosce o anche di pollo (disossate, prive di pelle, di grasso, di parti ossee e cartilaginee) ed una di 35-45 g di salsiccia di pollo, che



deve essere composta di polpa di pollo, deve essere di recente insaccatura, opportunamente raffreddata e sgocciolata ed assolutamente priva di strutture cartilaginee di alcun tipo.

[Torna all'indice](#)

SPIEDINI DI POLLO E TACCHINO

Devono avere il peso unitario di circa 105/135 g e devono essere costituiti da due porzioni di 35-45 g di cosce o anche di pollo (disossate, prive di pelle, di grasso, di parti ossee e cartilaginee) ed una di 35-45 g di tacchino.

[Torna all'indice](#)

PETTO O FESA DI TACCHINO INTERO

Proveniente da animale maschio con peso di Kg 5-6, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

[Torna all'indice](#)

PETTO O FESA DI TACCHINO A FETTE

Le fette da g 100 circa cadauna dovranno provenire da fese di tacchino che presentino le stesse caratteristiche indicate per quelle intere di cui sopra.

[Torna all'indice](#)

ROTOLO DI TACCHINO (DI COSCIA E DI PETTO)

Del peso di Kg 1 circa.

[Torna all'indice](#)

SALSICCIA DI POLLO

Deve essere composta di polpa di pollo, deve essere di recente insaccatura, opportunamente raffreddata e sgocciolata ed assolutamente priva di strutture cartilaginee di alcun tipo.

[Torna all'indice](#)

SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO

Deve essere composta di polpa di pollo e di tacchino, deve essere di recente insaccatura, opportunamente raffreddata e sgocciolata ed assolutamente priva di strutture cartilaginee di alcun tipo.



[Torna all'indice](#)

CARNE DI CONIGLIO

Deve essere ottenuta da animali allevati in Italia, che non appartengono alla categoria dei riproduttori maschi e femmine e che abbiano un peso morto variante da 1,2 Kg a 1,5 Kg. I tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro brillante e grasso di colore bianco latte. La resa in carne magra non deve essere inferiore al 65% compreso il calo di lavorazione.

[Torna all'indice](#)

CARNI DI SUINO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

La carne deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D. Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95.

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia ed inoltre:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del Reg. Ce 852/2004 e del Reg. CE 853/2004, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere confezionata sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

[Torna all'indice](#)

LOMBO SENZA OSSO E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA)

Si intendono i tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg 4 +/-5 %. Dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrostiti, completamente rifilati delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura) e del grasso, tagliati pari privi del "traculo" e confezionati sotto vuoto.

Imballaggio primario e secondario

Le confezioni dovranno essere conformi al Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio



primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti, anche in quanto a composizione e prove di migrazione.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

Etichettatura

Deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011; in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile le seguenti indicazioni:

- a) denominazione del prodotto;
- b) stato fisico;
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- d) termine di conservazione;
- e) modalità di conservazione;
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore - confezionatore;
- g) la sede di produzione e confezionamento;
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello o laboratorio di sezionamento o di preparazione - bollo M - S - F - P - L ;
- i) la data di produzione espressa in giorno mese ed anno;
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra; su ciascun imballo secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Temperatura del prodotto

Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere messo nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura positiva interna delle singole confezioni deve essere compresa fra 0°C e +2°C.

Gli automezzi utilizzati dovranno essere autorizzati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del Reg. CE 853/2004, mantenuti perfettamente puliti ed in grado di mantenere le temperature su indicate fino alla consegna.

[Torna all'indice](#)

PROSCIUTTO CRUDO

(Prosciutto crudo di Parma, Prosciutto crudo di Modena o equivalenti)

Oggetto della fornitura è il prodotto ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, (145-160 kg) esclusi verri e scrofe, alimentati nell' ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non debbono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.



Dovranno essere avvolti in involucro plastico idoneo sigillato sotto vuoto. Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti consentiti;
- il peso netto del prodotto.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, tracce di ematomi o ferite, ne' presentare odori sgradevoli; il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido.

Il prosciutto deve essere compatto, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Non deve risultare contaminato da parassiti ed insetti, né insudiciato.

Il prosciutto deve possedere nella regione del garretto un contrassegno metallico indicante MESE di STAGIONATURA e DATA di PRODUZIONE con un numero romano per il mese e numero arabo per l'anno.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ad 1 anno.

Si richiede inoltre la fornitura del prosciutto senza cotenna, ma con le medesime caratteristiche sopra indicate.

[Torna all'indice](#)

PROSCIUTTO COTTO

I prodotti da somministrare devono essere conformi alle vigenti disposizioni sanitarie, sia per gli ingredienti che gli additivi ed in particolare avere i seguenti requisiti :

- il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti;
- deve essere di forma arrotondata di peso compreso fra i 7 e 9 Kg di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni ed interni, avere un giusto grado di stagionatura naturale; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionato con carni di coscia, di buona qualità ed essere di sapore gradevole.

All'analisi, il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 74%;
- umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza + 1%;
- proteine 15-20 %
- grassi 10-15%



- ceneri 2-2,5%.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata all'interno dei quali non deve esserci liquido percolato; deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto.

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

[Torna all'indice](#)

MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. O EQUIVALENTE

Deve essere di puro suino di 1^a qualità.

La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di consistenza soda ed evidenziare i tipici lardelli la cui percentuale non deve superare il 40% dell'impasto. Tale prodotto è ottenuto con muscoli di spalla, lardelli di gola, latte in polvere o caseinati. Non devono essere presenti polifosfati.

[Torna all'indice](#)

ARROSTO FESA TACCHINO/GALANTINA DI POLLO

Devono avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici.

Al taglio la superficie deve essere liscia, compatta, di consistenza normale e priva di vacuoli.

Fatte salve le disposizioni del Reg. CE 1935/2004, il materiale per il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche e igieniche d'origine.

Sulla confezione, sull'imballaggio, sull'etichetta o direttamente apposto sul prodotto deve esserci il bollo sanitario oltre a quanto prescritto nel Reg. UE 1169/2011, sul confezionamento o sull'etichetta dei prodotti devono figurare in maniera visibile e leggibile le seguenti indicazioni:

- la specie animale da cui le carni, per i prodotti, sono state ottenute;
- una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe e tale da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consentire nella menzione la data di scadenza, ovvero la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno;
- la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza.

[Torna all'indice](#)

SALAME TRADIZIONALE

Viene prodotto utilizzando spalle, gole, tagli di prosciutto e pancetta.



I tessuti adiposi che fanno parte dell'impasto non devono superare il 40% del peso complessivo del prodotto. L'involucro è costituito da un budello naturale ricavato dall'intestino crasso del suino (gentile) o artificiale. Saranno respinti i salami con muffe colore arancione o nero e con segni di irrancidimento presenti all'interno del prodotto.

[Torna all'indice](#)

SALAME TIPO MILANO

Deve essere ottenuto utilizzando carni suine fresche mondate da cartilagini, nervi e cotenne. Deve essere preparato con carni di buona qualità e comunque appropriate al tipo di prodotto.

Non è ammesso il glutammato monosodico. Il grasso deve essere duro, bianco, consistente, non deve avere odori strani di ammoniaca o di rancido. Deve essere esente da parassiti, da colori anormali, alterazioni, ammuffimenti, ecc. Deve essere di colore tipico rosso.

All'assaggio si deve presentare morbido, non acido, non salato eccessivamente e deve essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura.

Oltre a quanto prescritto nel Reg. UE 1169/2011, sul confezionamento o sull'etichetta del prodotto devono figurare in maniera visibile e leggibile le seguenti indicazioni:

- le specie o la specie animale da cui le carni, per i prodotti, sono state ottenute;
- una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe e tale da presentare gli stessi rischi. Tale dicitura può consentire nella menzione la data di scadenza, ovvero la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno mese ed anno;
- la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza.

[Torna all'indice](#)

PANCETTA TESA AFFUMICATA

Ha un'altezza che può variare dai 3 ai 6 cm. Deve avere almeno 15 giorni di stagionatura, quindi la superficie deve apparire asciutta e tesa.

[Torna all'indice](#)

PANCETTA ARROTOLATA

E' costituita da tessuti ricavati dalla regione della pancia del suino, privata della pelle. Il prodotto deve possedere un peso non inferiore ai 4 Kg. La superficie esterna deve essere asciutta e può essere rivestita da un involucro artificiale.



[Torna all'indice](#)

BRESAOLA

Deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al Reg. CE 853/2004.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina, cruda e non affumicata.

Il prodotto fornito deve essere stato ottenuto, ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, nel rispetto della L. 19/1/01 n. 3, OM n. 75 del 27/3/01 ed ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 28 giorni.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%; i grassi devono essere il 2-4%.

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

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento; il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Non devono risultare additivi non consentiti ed i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

[Torna all'indice](#)

SPECK

Ottenuto dalla spalla di suino disossata, affumicata e stagionata con sale e spezie. Il confezionamento e l'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche e devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace del prodotto.

Fatte salve le disposizioni del Reg. CE 1935/2004, i materiali per il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche e igieniche d'origine.

Oltre a quanto prescritto nel Reg. CE 1169/2011, sul confezionamento o sull'etichetta del prodotto devono figurare in maniera visibile e leggibile le seguenti indicazioni:

- le specie o la specie animale da cui le carni, per i prodotti, sono state ottenute;
- una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe e tale da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consentire nella menzione la data di scadenza, ovvero la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno mese ed anno;



- la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza.

[Torna all'indice](#)

SALSICCIA FRESCA

E' costituita da tessuti muscolari di carcasse suine e da pancetta di suino senza cotenna. Impasto tritato finemente:

- 70% carne magra;
- 30% grasso duro.

Deve essere prodotta ai sensi del DPR n. 309 del 3/8/98 da stabilimenti riconosciuti idonei a questa produzione ai sensi dell'art. 8 del medesimo decreto e può contenere condimenti come ad esempio, sale, spezie e loro estratti aromatici. Deve essere ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli; deve essere mantenuta a temperatura di refrigerazione non superiore a + 20C.

L'etichettatura deve riportare il bollo sanitario indicante il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

[Torna all'indice](#)

UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

Oggetto della fornitura sono le uova fresche di gallina prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali, rispondenti alle caratteristiche dettate dal Regolamento CEE n. 589/2008 e cioè:

- devono essere fresche, di categoria "A" e del peso di g 53 -73;
- il guscio deve presentarsi senza incrinature, ruvido e perfettamente pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente, regolare nella forma e porosità;
- allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume deve essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna;
- all'apertura deve presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, deve apparire solo come ombra, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressochè centrale nei movimenti di rotazione; all'apertura il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze, non deve essere appiattito ed il contorno deve essere intero (tuorlo e albume) non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio, ecc...



Le uova di cat. A non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prime né dopo la classificazione; non devono inoltre subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperatura inferiore ai + 5° C.

Si richiede inoltre che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali;
- vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte come da all. II del Reg. CE 589/2008.

Le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi (confezioni da 30 uova) conformi alle normative vigenti in materia. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Gli imballi dovranno riportare le seguenti specifiche:

- cat. di qualità;
- cat. di peso;
- data di durata minima;
- nome o ragione sociale e numero del centro di imballaggio;
- riferimento al sistema di allevamento;
- numero uova imballate.

Le uova devono essere trasportate con veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità.

Potranno essere richieste anche in confezioni tetrapak pastorizzate da Kg 1, 5 e 10 sia intere (tuorlo + albume) che solo tuorlo.

Oggetto della fornitura sono gli ovo-prodotti ottenuti in conformità del D.lgs. n. 65 del 4.2.93 di attuazione della direttiva CEE 89/437 che in particolare devono:

- essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti;
- essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
- i veicoli ed i contenitori per il trasporto di tali prodotti devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla norma siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto;
- per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di + 40C;
- l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011.



[Torna all'indice](#)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 e Reg. 1531/2001.

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dello 0,8% in peso di acidità e deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da lt 1 o lt 5 cadauno, oltre che in bustine monodose da ml 10.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, contusioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 8 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. n. 108 del 25/01/1992.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel Reg. CE 1169/2011.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

L'olio extravergine di oliva alla consegna non deve avere oltre 14 mesi dalla data di produzione.

[Torna all'indice](#)

OLIO DI SEMI DI ARACHIDI, DI MAIS E DI GIRASOLE

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione a mezzo di solvente o dalla estrazione meccanica di semi; se l'estrazione avviene a mezzo di solvente chimico, l'olio che si ricava deve essere sottoposto al processo di purificazione.

L'olio non deve contenere tracce dei prodotti chimici impiegati durante la lavorazione.



Poiché esistono differenze di composizione espresse in acidi grassi, viene preso come esempio indicativo l'olio di semi di arachide che a differenza degli altri è più ricco in acido oleico.

Caratteristiche fondamentali di genuinità richieste per l'olio di arachidi:

- densità relativa a 20° C 0,914 _ 0,917
- insaponificabile (etere etilico) max 1,0
- numero di iodio Wijs 85 _ 108
- acido palmitico 8 _ 13%
- acido oleico 35 _ 70%
- acido linoleico 15 _ 48%
- colesterolo max 1%
- ac. palmitico + ac. stearico in posizione 2 max 2%
- acidità espressa in acido oleico 0,5
- odore e sapore caratteristici dell'olio di arachide
- non debbono essere presenti altri odori o sapori
- aspetto limpido, trasparente
- numero dei perossidi meq O₂/kg max 10
- impurità (etere di petrolio) max 0,05%
- punto di fumo (secondo le tab. Boehmer) 198 _ 207
- deve essere positivo al saggio "Pavolini".

Su ogni confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.

Saranno respinte all'origine tutte le confezioni che non siano in possesso dei requisiti tecnici elencati nel presente allegato.

I contenitori a perdere da lt 1 non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne di qualsiasi natura. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; 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 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23 agosto 1982 G. U. n° 298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. n. 108 del 25/01/1992.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, l'azienda produttrice ed il luogo di produzione, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

CONSERVE ALIMENTARI

Le conserve alimentari da somministrare sono le seguenti:

- pomodori interi pelati in contenitori da Kg 1 e 3;
- doppio concentrato di pomodoro, in contenitori da kg 2,5;
- pomodori a pezzi (polpa) in contenitori da Kg 3 e da 10 kg;



- passata di pomodoro in contenitori da kg 1, da kg 3 e da kg 1 anche biologica;
- tonno/sgombro all'olio d'oliva da Kg 2 e da g 80;
- tonno o sgombro al naturale da Kg 1 e 0,250;
- acciughe all'olio di semi di girasole da g 600 ;
- fagioli in scatola da Kg 3;
- legumi in scatola da g 400 e kg 2.5;
- miscela di vegetali in scatola per insalata di riso;
- carciofini e funghi sott' olio da Kg 3;
- cipolline da Kg 0,750;
- antipasto di verdure da g 250;
- olive verdi/nere denocciolate in confezioni da kg 1,6 e 4;
- mais al naturale da Kg 3.

[Torna all'indice](#)

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola, conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc., debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 30 aprile 1962 n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963 n. 441 e successive modificazioni, integrazioni, e recepimento direttiva CEE nessuna esclusa.

La qualità dei prodotti da somministrare deve essere in tutto regolare e conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti corrispondenti alle norme delle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, inizio di bombaggio di qualsiasi origine o altro. Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30.4.1962, D.M. 18/2/1984, D.P.R. n. 327 del 26/3/1982, G. U. n. 298 del 28/1 0/1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato / peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;

come da decreto legislativo n. 109 del 27.1.1992 e Reg. UE 1169/2011.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, per confezioni di peso comprese tra Kg 1 e Kg 5.



In particolare le conserve devono corrispondere alle seguenti caratteristiche.

POMODORI PELATI - POLPA PRONTA DI POMODORO

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975 e dal Reg. CE 1764/86.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, metalli tossici e coloranti artificiali.

Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

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

La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

[Torna all'indice](#)

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione che peraltro non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura.

Il prodotto deve essere ottenuto da una sola lavorazione di pomodori freschi e pertanto sono escluse miscele con concentrati conservati dell'anno precedente.

Il doppio concentrato di pomodoro deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore entro i limiti dei param. Gardner;
- odore e sapore gradevole di pomodoro fresco;
- residuo secco genuino non inferiore al 28%;
- quoziente di purezza non inferiore al 48%.

Non deve essere colorato con sostanze estranee, non deve essere miscelato con farine o fecole di qualsiasi natura, non deve contenere sostanze edulcoranti, come anche pesticidi, antifermentativi, acidi e metalli tossici.

Le scatole dovranno essere litografate, di latta nuova e dorate internamente con vernice di prima qualità, scevra di metalli e materie nocive in conformità alle leggi vigenti.



Non sono accettate scatole ammaccate o deformate, con tracce di ruggine od inizio di bombaggio di qualsiasi origine o natura.

Si richiama in particolare la legge n.96 del 10/03/1969 ed il conseguente DPR di esecuzione n. 428 dell'11 aprile 1975. Per l'etichettatura dovrà essere rispettato quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e che devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi, non deve avere sapore di cotto. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Non vi deve essere aggiunta di conservanti, inibenti, antifermentativi, pesticidi e coloranti.

La banda stagnata deve contenere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla "caratteristiche generali e merceologiche".

Si richiede inoltre la fornitura della passata di pomodoro biologica. Tale prodotto dovrà rispettare il disposto del regolamento CEE n. 834/2007 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare il titolo IV del Reg. 834/2007 e cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- il logo comunitario.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

TONNO/SGOMBRO IN SCATOLA AL NATURALE

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia, al naturale, senza additivi (conservanti, coloranti, ecc.).

Il prodotto fornito deve essere tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata da kg 1 e 0,250 con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno/sgombro.

Il tonno in scatola deve essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge vigente ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio in base al Reg. CE 1881/2006 e sulla presenza di istamina in base al Reg. CE 2073/2005.



Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

[Torna all'indice](#)

TONNO/SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata elettrolitica differenziata tra coperchio, fondello e pareti, con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine. Le carni devono essere prive di lembi, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed avere una bassa acidità. E' consentita l'aggiunta di sale. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Caratteri organolettici delle carni di tonno sott'olio:

- odore = all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole; non è ammessa la presenza di odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processo di bio degrado delle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;
- colore = il tessuto muscolare deve essere esclusivamente di colore rosa o castagna;
- consistenza = in tessuto muscolare deve essere consistente, ma cedevole alla pressione esercitata con utensile da cucina, deve essere disposto in fasci concentrici uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro. Non debbono esserci tracce di frammenti muscolari né tanto meno di carni tritate o poltigliose.

Il tonno in scatola deve essere conservato con tutte le accortezze previste dalla legge vigente ed in particolare con piena osservanza delle norme sui limiti di contaminazione da mercurio.

[Torna all'indice](#)

ACCIUGHE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Prodotto costituito da filetti d'acciughe freschi lavorato in stabilimenti autorizzati nei quali vengono applicate tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto è costituito da filetti interi con polpa compatta, ma non eccessivamente turgida né molle ed esenti da sabbia, devono essere assenti residui di pelle, lisce o altro residuo di lavorazione.



La colorazione deve essere uniforme e tipica del prodotto maturo con assenza di colorazione verdastra, eccessivamente marrone o totalmente grigiastra. L'odore deve essere ben pronunciato e devono essere assenti odori sgradevoli. Il sapore deve essere gradevolmente salato con assenza di sapori anomali.

L'olio di conserva utilizzato è quello di semi di girasole con caratteristiche conformi alle normative vigenti.

L'imballaggio deve essere indicativamente costituito da lattina e la confezione deve essere avvolta da termopack su vassoio in cartone. All'apertura le confezioni devono apparire totalmente ripiene di filetti e di olio. Assenza di confezioni scarse di olio e chiuse in modo imperfetto.

[Torna all'indice](#)

FAGIOLI IN SCATOLA

Si richiede la fornitura di fagioli borlotti, bianchi di Spagna e cannellini in scatola da Kg 3.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato ne' spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

LEGUMI IN SCATOLA

Si richiede la fornitura di ceci, lenticchie e piselli in scatola.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato ne' spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO ED ANTIPASTO

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.



I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

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

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

CARCIOFINI / FUNGHI / CIPOLLINE SOTT'OLIO E SOTT'ACETO

I prodotti devono essere a giusta maturazione, ben calibrati, di colore omogeneo, di odore e sapore caratteristici. Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve rispondere a quanto dichiarato 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 ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

[Torna all'indice](#)

MAIS AL NATURALE

In confezioni chiuse integre da Kg 3 senza additivi.

[Torna all'indice](#)

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.



Devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al Reg. CE 1133/2008.

[Torna all'indice](#)

MIELE

Elaborato dalle api, esso si presenta di consistenza sciropposa più o meno densa, di colorito dal bianco al giallo a seconda della provenienza del nettare, al rossastro, di aspetto viscoso e trasparente, di odore gradevole e sapore dolce aromatico.

Dovrà essere fornito miele proveniente da zone dove l'inquinamento ambientale è minimo.

Dovrà essere fornito non pastorizzato, millefiori, da spalmare, in vasetti da kg 0,5 - 1 e monodose da g 20. Dovrà rispondere alle disposizioni delle leggi 29/12/90, n. 428 e 12.10/82, n. 753 e successivi aggiornamenti.

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

Il miele non deve:

- a) presentare sapore od odore estranei;
- b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- d) presentare una acidità modificata artificialmente;
- e) essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

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

- a) la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- b) il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore;
- d) l'anno di produzione;
- e) la data entro cui se ne consiglia l'uso.

[Torna all'indice](#)

MIELE BIOLOGICO

In confezioni da Kg 0,5 e 1.



Dovrà rispettare le disposizioni del regolamento CEE n. 834/2007 e le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare il titolo IV del Reg. Ce 834/2007 cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- logo comunitario.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 151 e successive modificazioni ed integrazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge 31 marzo 1980 n. 139 art. I.

I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione (40-50%).

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta da cui derivano.

I succhi di frutta, di gusti vari, devono essere privi di sostanze non genuine o guaste, anticrittogamici e pesticidi, coloranti e puntini neri, che rivelerebbero l'utilizzo di frutta bacata, anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Il prodotto confezionato nelle tipologie sotto indicate, dovrà contenere non meno del 40-50% di purea di frutta.

- bottigliette di vetro da cc 125;
- bottigliette di vetro da cc 700;
- brick da cc 200;
- brick da lt 1;
- brick da lt 1,5.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione;

come da D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982.



Si richiede inoltre la fornitura di succhi di frutta biologici. Tale prodotto dovrà rispettare le disposizioni del regolamento CEE n. 834/2007 e le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare il titolo IV del Reg. Ce 834/2007 cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- logo comunitario.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

BISCOTTI SECCHI

Tipo Oswego, frollini, novellini, cruscoro in confezioni di diverso formato e monoporzione.

I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati principalmente con farina alimentare di grano tenero tipo 0, zucchero, olio vegetale, latte, sale, polveri lievitanti.

I biscotti non devono contenere coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge. E' inoltre vietato l'uso di emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione vanno indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

[Torna all'indice](#)

BISCOTTI INTEGRALI

Ottenuti con farina di grano tenero di tipo "0" e farina di grano tenero integrale in percentuale minima del 25%. Per gli altri componenti si fa riferimento alla composizione dei biscotti secchi di cui sopra.

[Torna all'indice](#)

BISCOTTI FROLLINI

Potranno essere ottenuti, oltre che con farina tipo "0", zucchero, latte, uova, polveri lievitanti, sale, anche con margarina vegetale, miele, aromi naturali e altri ingredienti secondo le buone pratiche di produzione.



Si richiede inoltre la fornitura di biscotti frollini biologici. Tale prodotto dovrà rispettare le disposizioni del regolamento CEE n. 834/2007 e le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare il titolo IV del Reg. Ce 834/2007 cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- logo comunitario.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

BISCOTTI SECCHI CON FARCITURA

Potranno essere utilizzati anche biscotti secchi con farcitura prodotti principalmente con farina di frumento, grasso vegetale, zucchero e altri ingredienti a seconda della tipologia del prodotto.

Potranno essere utilizzati anche biscotti farciti provenienti dal mercato equo-solidale.

[Torna all'indice](#)

CORN FLAKES

In confezioni da g 500.

[Torna all'indice](#)

CRACKERS

Salati, non salati in superficie ed ai cereali, in monodose e in confezioni di peso variabile.

Ottenuti dalla cottura di una pasta lievitata e preparata principalmente con farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale e grasso vegetale in quantità non superiore al 14%. Senza latte e derivati. Si richiede inoltre la fornitura di crackers biologici. Tale prodotto dovrà rispettare le disposizioni del regolamento CEE n. 834/2007 e le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare il titolo IV del Reg. Ce 834/2007 cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- logo comunitario.



I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

SCHIACCIATINE

È un panificato di forma rettangolare con costolature caratteristiche, composto principalmente da farina di grano tenero tipo "0", olio vegetale, lievito, sale, farina di cereali maltati, aromi ed eventualmente con l'aggiunta di rosmarino, o pomodoro/formaggio/origano o olive.
Merceologicamente è definibile come "cracker".

[Torna all'indice](#)

FETTE BISCOTTATE

In confezioni singole e in monoporzione.

Ottenute dalla cottura di impasto preparato principalmente con farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale, olio vegetale, zucchero, malto, sale, farina di cereali maltati. Senza latte e derivati.

Devono essere prodotte in conformità al DPR n. 283 del 23/6/93.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non devono essere presenti coloranti artificiali, così come ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580 e D.M. 31 Marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal Reg. 1169/2011 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

[Torna all'indice](#)

GRISSINI

Non devono essere alterati:

- per eccesso di umidità, per riscaldamento;
- per la presenza di parassiti;
- per la presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo.

Non devono contenere:

- additivi;
- residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.

Le confezioni devono essere sigillate e costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.



Ottenuti dalla cottura di una pasta lievitata e preparata principalmente con farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale e grasso vegetale in quantità non superiore al 14%. Senza latte e derivati.

[Torna all'indice](#)

PANE CONFEZIONATO

Si richiede la fornitura di pancarrè in confezioni da g 350 e panini da hamburger tondi da g 40/50 ciascuno. Non devono essere alterati:

- per eccesso di umidità, per riscaldamento;
- per la presenza di parassiti;
- per la presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo.

Non devono contenere:

- residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.

Le confezioni devono essere sigillate e costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.

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

[Torna all'indice](#)

ACETO BIANCO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco genuino: deve avere colore trasparente, avere odore e sapore pungente esaltato. L'acidità totale espressa in acido acetico non deve essere inferiore al 6% e non superiore al 12%. E' vietata l'acidificazione con l'aggiunta di acido acetico o di altri acidi e sostanze coloranti come da L. n. 527/82. La composizione ed il prodotto devono rispondere ai requisiti del capo III della legge del 20 febbraio 2006 n. 82.

Sono ammesse alla distribuzione bottiglie della capacità di lt 1. Detti recipienti devono essere muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di "Aceto" o "Aceto di vino" e devono inoltre essere indicati:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento" di.... seguita dal nome della località di produzione;
- c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: "contenuto minimo litri a gradi di acidità", con tolleranza del 2,5%;
- d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiore a 5 mm per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiori a 2 mm per le altre.



[Torna all'indice](#)

ACETO DI MELE

In confezione da lt 0,5.

[Torna all'indice](#)

LEGUMI

Ceci - lenticchie - fagioli dovranno essere secchi in confezioni perfettamente chiuse ed integre.

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- 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.

[Torna all'indice](#)

ORZO PERLATO

In confezioni integre sottovuoto e non.

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge (580/67) sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

[Torna all'indice](#)

FARRO PERLATO

In confezioni integre sottovuoto e non.

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita: non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore avana o bianco. Deve rispondere ai requisiti di legge (580/67) sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

[Torna all'indice](#)



ZUCCHERO SEMOLATO

Di barbabietola a media granulosità.

Con tale prodotto si intende il saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, avente i requisiti previsti dalla Direttiva CE 111/2001 e cioè:

- essere raffinato, avere polarizzazione di almeno 99,7%;
- contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto massimo di anidride solforosa 15 mg/Kg.

Il peso netto della confezione dovrà essere di Kg 1 ed essa deve riportare:

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

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

[Torna all'indice](#)

ZUCCHERO VANIGLIATO/VANILLINA

Lo zucchero vanigliato è una miscela di zucchero a velo, amido di mais e vanillina.

Entrambi non dovranno avere insetti, parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri. Non dovranno contenere conservanti, coloranti, e additivi in genere.

[Torna all'indice](#)

SALE/CONDIMENTO PER ARROSTI

- iodato, marino, fino in confezione da kg 1;
- iodato, marino grosso in confezione da kg 1;
- marino grosso in confezioni da kg 1, 10, 25;
- marino fino in confezioni da Kg 1;
- condimento per arrosti in confezioni da g 450;
- insaporitore a base di sale marino e erbe aromatiche da Kg 1.

Il prodotto sale offerto deve essere sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità o corpi estranei. Mentre il prodotto insaporitore deve essere costituito indicativamente dai seguenti ingredienti: sale, rosmarino, aglio, salvia, pepe nero.

[Torna all'indice](#)



CONFETTURA / MOSTARDA EXTRA DI FRUTTA MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dalla Direttiva 113/2001 e successive modificazioni ed integrazioni. Devono essere ottenute per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutta e devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionate con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza e non possono essere utilizzate sostanze edulcoranti sintetiche così come sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzanti artificiali.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla normativa generale della L. 30/4/62 n. 283 modificata dalla L. 26/2/63 n. 441 e S.m.

Si richiede inoltre la fornitura di confettura di frutta biologica. Tale prodotto dovrà rispettare le disposizioni del regolamento CEE n. 834/2007 e le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare il titolo IV del Reg. Ce 834/2007 cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- logo comunitario.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

CAMOMILLA / THE (ANCHE DETEINATO) / KARKADÈ / INFUSO FRUTTI MISTI IN FILTRI

In confezioni da 25 e 100 filtri con prodotto essiccato monouso.

[Torna all'indice](#)



CAMOMILLA E THE SOLUBILI

Senza presenza di pesticidi, senza aggiunta di conservanti e coloranti. Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

[Torna all'indice](#)

THE (ANCHE DETEINATO) IN BRIK E BOTTIGLIA

In brik da 200 ml ed in bottiglia da lt 1,5.

Contiene principalmente acqua minerale, succo di limone o di pesca, fruttosio, acido L-Ascorbico, aromi ed estratto di Tè.

[Torna all'indice](#)

LATTE VEGETALE DI SOIA

In confezioni da ml 500.

Prodotto a lunga conservazione a base di acqua, soia, zucchero di canna, olio di soia e sale marino.

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

[Torna all'indice](#)

LATTE VEGETALE DI RISO

Prodotto a lunga conservazione.

Gli ingredienti principali sono: acqua, riso intero, olio di semi di girasole, sale marino.

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

[Torna all'indice](#)

VINO

Bianco secco per cucinare in bottiglie sigillate da lt 1,5.

Bianco frizzante da pasto in bottiglie sigillate da 200 cc ed in brick da 250 cc e da lt 1.

Il vino deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale alcolica di mosti di uva matura ed è definito dal DPR 12/2/65 n. 162 e successive modificazioni.

Per il vino bianco la gradazione minima richiesta è del 9%.

Il vino deve essere di buon sapore, limpido, stabilizzato. Non deve aver subito l'alcolizzazione, la colorazione artificiale, la disacidificazione chimica.

Saranno respinte all'origine le confezioni di vino con odore e sapore di muffa, o del tino "secco" o di legno.

Saranno rinviati all'origine i vini bianchi che siano soggetti all'intorpidimento virando dal giallo al bruno.



Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, broma, acido borico, sorbitolo ed il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

All'esame organolettico effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura di 9-10°C, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

[Torna all'indice](#)

LIEVITO CHIMICO

In polvere per dolci in confezioni da g 10 e 500 e kg 3.

In polvere, per dolci, confezionato in bustine da utilizzare per kg 0,5 di farina in polvere per pizza in bustine da g 15.

Deve rispettare la normativa vigente in tema di etichettatura e comunque deve presentare la dicitura lievito chimico o polvere lievitante, nel rispetto della normativa vigente in materia.

[Torna all'indice](#)

LIEVITO DI BIRRA

Si richiede il prodotto essiccato in bustine da g 10 e quello fresco in cubetti da g 25 ciascuno.

[Torna all'indice](#)

CEREALI E FRUTTA SECCA INTEGRALE (MUESLI)

In confezioni chiuse integre da 375 g, (tipo MUESLI) ben confezionati per riparare il prodotto da eccesso di umidità e da polvere.

I prodotti suddetti debbono essere privi di parassiti, polveri minerali, corpi estranei, impurità varie ed esenti da muffa e odori estranei.

[Torna all'indice](#)

MERENDINE

Si richiede la fornitura delle seguenti tipologie di merendine:

- crostatine assortite da g 40, anche biologiche;
- crostate da g 600;
- croissant alla marmellata da;
- tortino tipo Porretta da g 40;
- plum-cake allo yogurt da g 40.



Devono presentare perfetta lievitazione e cottura e non devono contenere sostanze alterate e altre impurità e non devono presentare anomalie organolettiche relative a odore, colore e sapore. Il prodotto deve essere fragrante.

L'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze usate per la sua costituzione devono essere conformi alla vigente normativa.

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

Per quanto riguarda la merendina biologica, dovrà rispettare le disposizioni del regolamento CEE n. 834/2007 e le altre normative vigenti in materia.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare il titolo IV del Reg. Ce 834/2007 cioè riportare:

- il paese di produzione in sigla;
- l'organismo di controllo in sigla;
- il codice del produttore;
- logo comunitario.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

[Torna all'indice](#)

FRUTTA VARIA SCIROPATA

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa generale della L. 30/4/62 n. 283 modificata dalla L. 26/2/63 n. 441 e S.m.

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

Confezione: Kg 3, g 250 nominali.

[Torna all'indice](#)

CIOCCOLATO FONDENTE

Per cioccolato extra fondente si deve intendere il prodotto avente le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla direttiva comunitaria 2000/36/CE recepita con D. Lgs 12/6/2003, n. 178. Il cioccolato extra da somministrare deve, pertanto, essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero saccarosio con contenuto minimo di cacao non inferiore al 45%.

Il cioccolato extra deve avere consistenza lapidea, sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli. La superficie di rottura del cioccolato deve presentare una



grana finissima e omogenea. La lavorazione del cioccolato extra (mescola, raffinazione, modellazione) deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta.

Il colore del cioccolato extra deve essere omogeneo, sia in superficie che nell'interno e privo di efflorescenze. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti da Kg 1 e da g 30 cad (peso netto) singolarmente avvolti in foglio di alluminio e in fascetta di carta, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso.

[Torna all'indice](#)

CIOCCOLATO AL LATTE

In tavoletta da g 20.

Si intende il prodotto ottenuto da una pasta di cacao, saccarosio, latte nel rispetto della normativa già citata e delle indicazioni riportate per il cioccolato extra fondente.

Non deve contenere più del 50% di saccarosio e almeno il 30% di sostanza secca totale di cacao, nonché il 18% di materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5 % di grasso butirrico.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 30%.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e le norme vigenti in materia, indicante:

- denominazione;
- tenore in sostanza secca totale di cacao, con la menzione obbligatoria: "cacao per cento minimo";
- menzione delle eventuali aggiunte (menzioni obbligatorie previste dagli art. 11,12,13,14,);
- nome e ragione sociale, indirizzo o sede sociale del fabbricante o del confezionatore;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.

[Torna all'indice](#)

CARAMELLE / CIOCCOLATINI / OVETTO CON SORPRESA AL LATTE

Con il termine di cioccolatino si considera un prodotto della dimensione di un boccone (g 7 circa), costituito da cioccolato ripieno o da giustapposizioni di parti di cioccolato extra o di diversi tipi presenti in commercio, purché le parti dei



prodotti di cioccolato siano visibili e siano almeno il 25% del peso del prodotto totale.

Si richiede inoltre la fornitura di ovetti di cioccolato al latte da g 20 con sorpresa tipo Kinder e di caramelle sfuse gusti vari in buste da Kg 1.

Tali prodotti non devono:

- essere colorati con sostanze nocive contenere sostanze vegetali alterate;
- contenere composti nocivi, alterati o tossici;
- presentare impurità o parassiti.

I materiali utilizzabili per il confezionamento devono assicurare una protezione del prodotto da insudiciamento, ossidazione da fonti luminose e termiche e non devono rilasciare sostanze nocive o residui tossici al prodotto.

In tali prodotti l'uso di sostanze dolci diverse dallo zucchero saccarosio deve essere indicato e attenersi ai prodotti surrogati indicati nell'allegato VI del D.M. 209/96.

Per i cioccolatini non sono ammessi farine, amidi e fecole e sostanze grasse diverse dal burro cacao: è necessario indicare la % di cacao presente su 100 g di prodotto.

Inoltre l'etichetta deve recare tutte le indicazioni richieste dal Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO

Tipo Nutella. Prodotto a base principalmente di cacao magro, zucchero, oli vegetali, nocciole, latte, aromi. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURE'

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti; devono inoltre essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei.

La confezione, da Kg 1, 4 e 15, deve essere adeguata per la protezione dalla disidratazione e dall'umidità; inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste.

[Torna all'indice](#)

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE / EFFERVESCENTE NATURALE ED ADDIZIONATA DI ANIDRIDE CARBONICA

In confezioni PET da lt 0,5- 1,5 per l'acqua naturale, lt 0,5 per quella gassata, lt 1,5 per quella effervescente naturale tipo Oliveto.



Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Le etichette dovranno riportare le indicazioni obbligatorie previste dal Decreto Ministro della Salute 11/9/2003: "Attuazione della Direttiva 2003/40/CE della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e delle acque di sorgente"

Le norme di riferimento sono le seguenti:

- D.Lgs. 25.01.1992 n. 105;
- D.M. 12.11.1992 n. 542 e succ. mod.;
- D.Lgs. 04.08.1999 n. 339 (Acque di sorgente);
- D.Lgs. 2.02.2001 n. 31;
- Direttiva 2003/40/CE del 16 maggio 2003;
- D.M. 11 settembre 2003;
- D.M. 29 dicembre 2003;
- D.M. 24 marzo 2005;
- Circolare del Ministero della Salute del 17 dicembre 2007;
- Direttiva 2009/54/CE del 18 giugno 2009.

[Torna all'indice](#)

BIBITE ANALCOLICHE

E' richiesta la fornitura delle seguenti bibite gassate:

- tipo "Coca Cola" in bottiglie da lt 1,5;
- aranciata tipo "Fanta" in bottiglie da lt 1,5.

Sono preparate con acqua potabile ed acqua minerale naturale contenenti una o più delle seguenti sostanze:

- succo di frutta;
- infusi, estratti di frutta o di piante commestibili o aromatizzanti;
- essenze naturali;
- saccarosio (può essere sostituito dal destrosio nella misura massima del 10%);
- acido citrico, acido tartarico.

L'eventuale contenuto in alcool etilico non deve essere superiore all' 1%.

Le bottiglie e gli altri recipienti destinati a contenere le bibite debbono essere a fondo piano; la loro forma ed il sistema di chiusura devono essere tali da consentirne il lavaggio e la disinfezione.

Tali contenitori, gli anelli, i dischi di guarnizioni, i mastici delle chiusure ed in genere qualsiasi accessorio con i quali le bibite analcoliche vengono a contatto non debbono cedere piombo, arsenico, antimonio ed altre sostanze nocive.

Oltre alle indicazioni richieste dal Reg. CE 1169/2011, sulle etichette devono essere riportate:

- la menzione "gassato" quando il tenore di anidride carbonica è superiore a 2 per litro.



- la menzione "colorata con colori consentiti" quando sono state aggiunte sostanze coloranti innocue ai sensi delle vigenti disposizioni
- i nomi dei frutti presenti nelle bevande analcoliche
- la percentuale complessiva del succo contenuto nelle bibite preparate con sciroppo, le quali debbono avere, per ogni 100 cc, un residuo secco inferiore a 10 g ed un contenuto di succo naturale non inferiore a 2 g o una quantità equivalente di succo concentrato o liofilizzato o sciroppato.

[Torna all'indice](#)

BIBITE ALCOLICHE

E' richiesta la fornitura di birra in lattine.

[Torna all'indice](#)

MINUTERIA VARIA

AMARETTI

In confezioni da kg 3.

[Torna all'indice](#)

BICARBONATO DI SODIO

In confezioni da kg 1.

[Torna all'indice](#)

CACAO MAGRO IN POLVERE

In confezioni da kg. 1 zuccherato e non deve intendersi il pannello di cacao trasformato in polvere con un procedimento meccanico e contenente il tenore minimo di burro di cacao che deve essere pari all'8% ed il tenore massimo di acqua pari al 9%.

[Torna all'indice](#)

CAFFE'

Si richiede la fornitura di caffè, sia macinato che in grani, in confezioni sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011.

[Torna all'indice](#)

CAPPERI

Sotto sale e senza additivi in confezioni da g 500 e kg 1



[Torna all'indice](#)

KETCHUP

In bustine monodose o in confezioni multidose.

[Torna all'indice](#)

DADO PER BRODO DI CARNE SENZA GLUTAMMATO

Prodotto di consistenza pastosa, di colore bruno chiaro che sciolto in acqua bollente dà un brodo dal caratteristico sapore di carne. Non deve contenere glutammato.

Prodotto avvolto in incarto alluminato e confezionato in astuccio di cartoncino.

[Torna all'indice](#)

DADO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

Prodotto in polvere o meno con presenza di verdure essiccate. Sciolto in acqua bollente dà un brodo dal caratteristico sapore vegetale.

Non deve contenere glutammato.

[Torna all'indice](#)

FECOLA DI PATATE

In confezioni chiuse integre.

Non dovrà contenere parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovrà contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Deve aver subito esclusivamente trattamento di purificazione o sterilizzazione.

[Torna all'indice](#)

FRUTTA MISTA CANDITA A CUBETTI

In confezioni da g 200 circa.

[Torna all'indice](#)

MAIONESE

Si richiede la fornitura in confezioni monodose e multidose.

Tale prodotto è ottenuto principalmente con olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, zucchero, sale ed aromi.

Gli additivi eventualmente presenti devono rispettare le disposizioni del D.M. 209/96 e S.m.

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



[Torna all'indice](#)

MARGARINA

Tale prodotto deve essere esclusivamente vegetale.

Deve avere colore paglierino, odore e sapore caratteristici; non deve avere una percentuale di colesterolo superiore al 4,5%.

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

[Torna all'indice](#)

ORIGANO SECCO (in confezioni da kg 0,5) / NOCE MOSCATA IN POLVERE (in confezioni da kg 1) / PEPE NERO IN POLVERE (in confezioni da kg 1)

Non dovranno presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che sono loro propri. Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovranno essere confezionati in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti); devono infine rispondere ai requisiti previsti dal DL n. 107 del 25/1192.

[Torna all'indice](#)

ORZO MACINATO

In confezione da Kg 1.

[Torna all'indice](#)

ORZO SOLUBILE

In confezioni chiuse integre da kg 0,5.

Trattasi di orzo tostato, macinato e solubilizzato. Senza presenza di pesticidi, senza aggiunta di conservanti, coloranti, aromatizzanti e additivi in genere. Non dovrà presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che gli sono propri.

[Torna all'indice](#)

PESTO LIGURE

Deve essere fornito in vaso di vetro da gr 500.

Tipico salsa ligure a base di basilico, pinoli, olio d'oliva e formaggio.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento; deve avere buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011.



[Torna all'indice](#)

SUCCO DI LIMONE 100%

In confezione da lt 1.

Deve essere assolutamente naturale, avere aspetto liquido, colore giallo avorio, sapore/odore esprimenti il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto.

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

[Torna all'indice](#)

UVA SULTANINA

In confezioni da kg 0,25.

Non dovranno presentare parassiti, muffe, colorazioni, odori diversi da quelli che le sono propri. Non dovranno contenere pesticidi, conservanti, coloranti e additivi in genere. Dovrà essere confezionata in buste o scatole, chiuse integre per alimenti conformi alla normativa vigente.

[Torna all'indice](#)

ZAFFERANO

In bustine o bottigliette.

Zafferano in polvere in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

[Torna all'indice](#)

SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e Reg. CE 853/2004 in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di -18°C, che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE 1935/2004.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e dal D.Lgs. 27/1/92 n.110.



Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C, non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.
- il test di rancidità deve risultare negativo.

[Torna all'indice](#)

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel Reg. CE 853/2004

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

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 forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, i mesi 12 per i pesce semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicatrice deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 30% del peso del prodotto.

Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal Reg. CE 1881/2006.

Limite di accettabilità del Cadmio valutato nei molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi) non superiore a 2/ppm (Reg. CE 1881/2006).



Tutti i prodotti ittici debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone. Al momento del consumo i prodotti a nudo, dopo lo scongelamento, non devono presentare odore ammoniacale o altri odori e sapori disgustosi né colorazione impropria.

[Torna all'indice](#)

FILETTI DI MERLUZZO

Sono commercializzati come filetti interi, hanno una glassatura a velo, l'estremità caudale a forma lanceolata senza punta; la superficie interna è color bianco grigio con modeste sfumature rosa, la superficie esterna è caratterizzata da una esile pellicola bianca lucente.

[Torna all'indice](#)

FILETTI DI PLATESSA

Hanno colore bianco-avorio, hanno la glassatura uguale o inferiore al 20% del peso del prodotto, sono commercializzati in filetti con pelle, se provenienti dalla fascia ventrale del pesce, o senza pelle, se ottenuti dalla fascia dorsale del pesce stesso.

Inoltre, i filetti di platessa dovranno avere, dopo lo scongelamento, la pezzatura da g 80 a g 100. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla oppure apprezzabile odore ammoniacale o altri odori o sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

[Torna all'indice](#)

NASELLO

Deve avere:

- la tipica forma della specie;
- odore gradevole;
- consistenza soda ed elastica, raggiunta la temperatura ambiente;
- glassatura massima del 20%;
- calo peso 30%;
- deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza; deve essere dichiarata la zona di provenienza.

[Torna all'indice](#)



FILETTI DI HALIBUT

I filetti di halibut sono riconoscibili per la omogenea e fitta venatura trasversale che li caratterizza; tale venatura di colorito biancastro è formata da sepimenti paralleli a forma di una larga "V" che spiccano nettamente sul colore rosa-rosso del filetto. La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 20%.

[Torna all'indice](#)

GAMBERI PULITI

Sgusciati con glassatura monostratificata.

[Torna all'indice](#)

PALOMBO

Tranci ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente o trasversalmente.

Non devono presentare lische o lembi di pelle residua.

Devono avere una glassatura a velo non superiore al 20% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino odore di ammoniaca o presenza di corpi estranei.

[Torna all'indice](#)

SALMONE

In confezioni di kg 1-5-10.

[Torna all'indice](#)

BASTONCINI DI PESCE

Panati e prefritti da g 30 ciascuno.

[Torna all'indice](#)

FILETTI DI LIMANDA / FETTE DI PESCE SPADA/SALMONE ANCHE AFFUMICATO/ANELLI DI TOTANO

Devono rispettare le caratteristiche sopra indicate per il pesce congelato.

[Torna all'indice](#)

MAZZANCOLLE SGUSCIATE

In confezioni di kg 1-10.



[Torna all'indice](#)

PREPARATO PER RISOTTO

In confezione integra.

[Torna all'indice](#)

SPIEDINI DI PESCE

Costituiti da seppie, calamari e gamberetti.

[Torna all'indice](#)

ORTAGGI SURGELATI

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre:

- il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza;
- la consistenza non deve essere legnosa né spappolata;
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie;
- non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni;
- non devono esservi corpi estranei di alcun tipo;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C ; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta



scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Le tipologie e le confezioni sono le seguenti:

- carote a disco;
- carote a cubetti da kg 2.5;
- zucchine a disco;
- finocchi a spicchi;
- cavolfiore a rosette;
- piselli finissimi;
- fagiolini finissimi;
- spinaci a foglia;
- bietola in foglie;
- carciofi a spicchi;
- minestrone a cubetti;
- patate a tocchetti;
- patate a bastoncino;
- patate a spicchio;
- patate novelle;
- misto di funghi con porcini a pezzi;
- prezzemolo;
- basilico;
- asparagi;
- broccoli;
- melanzane cubettate;
- misto per soffritto;
- verdure miste per insalata russa;
- zucca.

[Torna all'indice](#)

PASTA SURGELATA

Da kg 2.5 - da kg 10.

Fresca, surgelata deve rispettare le stesse normative citate per i prodotti surgelati.

Si richiede la fornitura delle seguenti tipologie di pasta:

- pasta sfoglia per dolci;
- pasta all'uovo per lasagne (con o senza aggiunta di spinaci);
- basi per pizza;
- gnocchi di patate;
- pasta ripiena: cannelloni ricotta e verdura, lasagne verdi alla bolognese, tortelloni di ricotta e spinaci, ravioli di magro ed anche spinaci e ricotta.

Gli gnocchi devono essere preparati principalmente con patate, acqua e farina.

La pasta ripiena deve avere le caratteristiche della pasta fresca all'uovo;



l'impasto a base di ricotta dovrà rispettare quanto segue e cioè: la ricotta è un latticino prodotto esclusivamente dalla trasformazione biochimica del siero latte vaccino attraverso una doppia cottura.

Il prodotto deve presentare assenza di colorazioni anomale, eccessive o di macchiature; assenza di odori e sapori anomali o eccessivi.

[Torna all'indice](#)

CARNE SURGELATA/CONGELATA

CARNI AVICUNICOLE

I prodotti avicunicoli dovranno provenire da animali di prima qualità, sani, di regolare sviluppo, ben nutriti.

In generale dovranno rispettare le caratteristiche generali e merceologiche indicate nel capitolato speciale del lotto n. 5 "CARNI FRESCHE AVICUNICOLE E SUINE" pag. 2.

Saranno respinte all'origine le carni avicunicole congelate che evidenzino le seguenti anomalie:

- segni di un pregresso scongelamento e/o successivo ricongelamento;
- tracce evidenti di lieviti e muffe;
- periodo di conservazione superiore ai 6 mesi dalla congelazione;
- presenza di bruciature da freddo;
- odori e sapori sgradevoli all'atto dello scongelamento.

[Torna all'indice](#)

CARNE BOVINA

Le carni congelate oggetto della presente fornitura dovranno rispettare le caratteristiche generali e merceologiche indicate nel capitolato speciale del lotto n. 4 "CARNI BOVINE E OVINE FRESCHE", con particolare riguardo alla problematica delle encefalopatie spongiformi trasmissibili ed alla rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornite.

Dovranno provenire da stabilimenti dove il procedimento di congelazione avviene in appositi tunnel a congelazione rapida e dovranno essere conservate e trasportate con una temperatura a cuore non inferiore a -15°C. Saranno respinte all'origine le carni bovine congelate che evidenzino le seguenti anomalie:

- segni di un pregresso scongelamento e/o successivo ricongelamento;
- tracce evidenti di lieviti e muffe;
- periodo di conservazione superiore ai 6 mesi dalla congelazione;
- presenza di bruciature da freddo;
- odori e sapori sgradevoli all'atto dello scongelamento.

I tagli anatomici di carne congelata richiesti sono i seguenti:

- fesa;



- noce;
- sottofesa;
- girello.

[Torna all'indice](#)

HAMBURGER

Devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Dovranno avere, indicativamente, la seguente composizione: carne macinata 70%, acqua 20%, pane 10%.

Non dovranno presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari.

Devono essere conferiti confezionati, imballati, etichettati e trasportati nel rispetto della normativa sopra richiamata.

[Torna all'indice](#)

MACINATO

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del Reg. CE 853/2004 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato dovranno provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Dovrà presentare una distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee.

[Torna all'indice](#)

CARNE DI SUINO

Le carni congelate o surgelate oggetto della presente fornitura dovranno rispettare le caratteristiche generali e merceologiche indicate nel capitolato speciale del lotto n. 5 "CARNI FRESCHE AVICUNICOLE E SUINE".

Dovranno provenire da animali adulti, non riproduttori con esclusione quindi di scrofe e verri.

I filoni di suino, dopo lo scongelamento, dovranno avere un peso compreso fra i 2 e 4 Kg.

Saranno rinviati all'origine i lombi congelati:

- a) senza avvolgimento protettivo;
- b) con manifesti segni di progressivo scongelamento (deformati o con le classiche impronte lasciate dalla pressione di altri corpi);



- c) quando l'imballaggio secondario (cartoni) sia imbibito da sierosità sanguinolenta;
- d) i filoni che presentino sulle superfici notevoli aree grigiastre, porose (disidratazione).

Le carni congelate di suino dovranno essere trasportate con automezzi idonei e la temperatura a cuore dei filoni congelati non dovrà essere superiore a -12° C.

[Torna all'indice](#)

GELATI

Sono ottenuti dal congelamento di una miscela che può essere costituita principalmente da latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti (cioccolato, mandorle, caffè, vaniglia, pistacchio, ecc.). La miscela dei vari ingredienti viene omogenizzata e quindi sottoposta a pastorizzazione, portata a 4°C e addizionata di stabilizzanti in quantità inferiore all' 1% (gelatine animali, albume d'uovo, agar agar, polvere di carrube, ecc.).

Dopo qualche ora viene sottoposta a congelamento intorno a -10°C sotto continua agitazione in modo che venga inglobata una quantità di aria pari al volume di mescolanza lavorata nel caso di gelati alla crema o al 30-40% di essa nel caso di gelati alla frutta.

In base a norme di buone pratiche di lavorazione il gelato dovrebbe contenere:

- almeno il 7% di sostanze solide provenienti dal latte (escluso il grasso);
- almeno il 5% di sostanze grasse provenienti dal latte o di origine vegetale. Per quanto riguarda i gelati alla crema di latte, il grasso deve essere almeno il 7%;
- almeno il 13% di zuccheri;
- almeno il 30% di residuo secco; per i gelati alla crema di latte tale valore è portato al 32%.

Nell'analisi dei gelati particolare importanza riveste la determinazione dell'"overrun" cioè l'aumento di volume per incorporamento di aria nel prodotto.

Gli standard microbiologici del gelato a base di latte sono quelli previsti dalla Reg.CE 2073/2005.

Deve essere fornito in confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DPR 777 del 23/08/82.

I veicoli adibiti al trasporto del prodotto congelato devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili all'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria;

Notizie da Matilde



- temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto -15°C.
L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e Circolare Ministero della Sanità del 27/04/92.

[Torna all'indice](#)