

ALLEGATO "A2"

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Introduzione

Scopo del presente allegato al Capitolo tecnico è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere, tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolo.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/2000 n 53; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ. mod.); deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

Pasta secca

Pasta di 1 qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n. 580 del 4.7.1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n. 440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n. 172 del 9 luglio 1971).

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,70 e massimo 0,90;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, alfine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. **Quando fosse rimossa**, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidare sensibilmente l'acqua. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: 1) tempo di cottura 2) resa (almeno di peso con la cottura) 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) s" 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114), e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/92 n 109 e succ. mod. come la data di scadenza).

Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi.

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art.31 della legge 04.07.1967 n.580 e succ. modifiche, della legge 08.06. 1971 n 440, della circolare ministeriale 32/1985 e del D.lgs. 109/92.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,05
- sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 12,50
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45.

Pasta fresca

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi. È consentito l'uso di grano tenero.

Tortellini

Il rapporto pasta-ripeno deve essere pari a 80-20. Il ripieno deve essere composto da prosciutto crudo, formaggio grana e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione (funghi, ecc.). Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art. 5 DL n. 537 del 30/12/1992, come modificato dal D.lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato DL 537 e successive modificazioni.

Ravioli

Il rapporto pasta – ripieno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da: ricotta 55%, pangrattato 25%, spinaci freschi o surgelati 11%, formaggio grana 8% e sale.

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed atomizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna. Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

Pane comune

Prodotto con farine tipo 00, o con farine integrali seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, con l'aggiunta di ingredienti previsti dall'art. 19. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

La fornitura deve essere garantita:

- in confezioni monodose; □
 - in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n. 220; □□
 - in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 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 dall'art. 20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma 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.

Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

Farina di grano tenero Integrale:

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60;
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60;
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge (art. 7 □ 9 legge n. 580/67 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502) e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Pane speciale (panini all'olio)

Nella produzione di pane speciale (panini all'olio) a norma dell'art. 10 lettera a) D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502] sarà consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso l'olio di sansa rettificato.

Il pane dovrà comunque contenere non meno del 4,5% di sostanza grassa totalmente riferita a sostanza secca.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, 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 D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, Sale.

Farina tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 titolo II art.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n°580/67 e successive modificazioni. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione come da D.L. 27/1/92 n° 109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Fette biscottate aproteiche e Biscotti senza glutine

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27.01.1992 n.111 relativo ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n. 327 del 29 marzo 1951 ed al D.P.R. 30/05/1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DL.109 del 27/01/92, cioè:

- peso netto;
- elenco degli ingredienti;
- ditta produttrice;
- modalità di preparazione;
- analisi chimica del prodotto;
- data di scadenza;
- luogo di produzione, ecc.

Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 22/01/1992 e non devono presentare difetti. 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.

Semolino

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Pasta integrale

Deve rispondere ai requisiti della legge n° 580 del 4/07/67; in particolare deve essere costituita da:

- farina integrale;
 - cellulosa max 1,60%;
 - glutine secco min. 10%;
 - ceneri max 1,40%;
 - antiossidante (acido ascorbico).
- È accettata anche la seguente composizione:
- semola di grano duro;
 - cruschetto di grano;
 - cellulosa microcristallina;
 - antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità. Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

Gnocchi di patate

Devono presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme al D.L. 109 del 27/01/92; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

Riso parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56. Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non 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%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso

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 né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Mais sgranato al naturale

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg, D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme al d.L. 109 del 27/1/1992.

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n°2217 del 12 novembre 1936.

Spezie ed aromi (origano in foglie, cannella, noce moscata ecc.)

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992, n. 107. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n°489 18 maggio 1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n°139 31 marzo 1980 art.1. 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. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Il prodotto deve essere conservato in tetrabrik.

Macedonia di frutta

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. 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 liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/10/1992.

Prodotti ittici (freschi o surgelati)

I principali prodotti sono:

- filetti di sogliola limanda;
- calamari (interi o ciuffi);
- seppie (interi, tagliate o ciuffi);
- filetto di merluzzo;
- dentice;
- pesce azzurro;
- molluschi,
- precucinati del tipo "bastoncini di pesce".
- I prodotti ittici freschi devono appartenere alla categoria di freschezza EXTRA o A (regolamento CEE 2406/96 e succ. mod. e devono rispondere ai requisiti del D.L. 531/1992, DL524/1995, DM 31/12/1996).
- I prodotti surgelati, adeguatamente confezionati, devono essere eviscerati o sfilettati, senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci il prodotto deve essere confezionato.
- I prodotti panati, surgelati, in confezioni originali, nel rispetto del rapporto tra panatura e pesce, devono essere privi di residui di pelle, squame e spine.
- Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:
 1. stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale);
 2. avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme;
 3. assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
 4. assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972. Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto DM. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto decreto. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Alimenti ittici conservati in scatola

Regio decreto legge 1548/1927, Legge 283/1962, D Lgvo 109/1992

Tonno sott'olio

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE nella varietà all'olio di oliva ed al naturale.

Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico; l'acqua dovrà essere assente ed i pezzetti non dovranno superare il 5% del peso totale.

Per quantità di mercurio presenti si rimanda al DM 9/12/93 e DL 30/12/92 n 531.

I contenitori non devono presentare difetti, punti di ruggine, corrosione interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla L30/4/62, DM21/3/73e succ. mod.

Prodotti surgelati (caratteristiche)

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs.27/01/1992 n.110 e successive modifiche Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.27.01.1992 n.110 e decreto n. 493 del 25/09/1995. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C . Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs.110/92, 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 dalla legge n°283 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.109/92 e dal D.L.27/01/1992 n. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato;

Principali difetti dei prodotti surgelati;

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- Il test di rancidità deve risultare negativo.

- **Prodotti congelati (caratteristiche)**

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.P.R.26/03/1980, n. 327: prodotti della pesca: -18°C burro ed altre sostanze grasse: -18°C ; gelati (esclusi quelli di frutta): -15°C ; carni (D.Lgs.286/94 e agg.): -12°C ; altri alimenti: -10°C . I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n.283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs.109/92. Lo scongelamento deve avvenire a temperature comprese tra 0 e 4°C .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Pesce congelato (caratteristiche)

Il pesce congelato 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. Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Filetti di nasello congelato

Il pesce congelato 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 temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale.

I filetti non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. .

Parametri chimici:

- TMA (trimetilammina) 1mg/100g;
- TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g. .

Parametri fisici:

- Glassatura 20%, Calo peso 30%;
- Deve essere conforme alla normativa vigente.

Filetti di platessa congelata

Il pesce congelato 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 temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

- TMA (trimetilammina) 1 mg/100 g. ;
- TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g. .

Parametri fisici:

- Glassatura 20%, calo peso 30%;
- Deve essere conforme alla normativa vigente.

Sofficini surgelati

(vedi caratteristiche dei prodotti surgelati).

Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Altresì:

- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo: finì mm. 8-8,5.

Legumi misti surgelati per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre i vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà.

Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Verdure miste surgelate per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

- patate: (25 % +/- 3 %);
- carote: (17 % +/- 3 %);
- pomodori: (9 % +/- 3 %);
- fagiolini: (8 % +/- 3 %);
- borlotti: (7,5 % +/- 3 %);
- zucchine: (6,5 % +/- 3 %);
- piselli: (10 % +/- 3 %);
- porri: (4 % +/- 3 %);
- sedano: (4 % +/- 3 %);
- cavolfiori: (4 % +/- 3 %);
- verza: (4 % +/- 3 %);
- prezzemolo: (0,5 % +/- 3 %);
- basilico: (0,5 % +/- 3 %).

Crocchette di patate surgelate

Ingredienti base: farina, latte, patate. Risultano impanate in pane grattugiato con granulometria fine e uniforme. Sono da preferire quelle di forma ovoidale con diametro compreso fra i 3 e i 4 cm di pezzatura uniforme. Il prodotto deve essere confezionato surgelato, trasportato, conservato secondo le vigenti normative.

Bovino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del D.Lgs. 286/94 e successive modificazioni presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica; ☐ deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono 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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 43 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni dei D.P.R. n° 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° ed i +7°C ;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n° 171 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n° 53/77 e legge 44/83;
- la carne 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 dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
- deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Carni suine

- Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94 come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542).
- Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

Polli

- Condizioni generali
- polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg.0,9 - 1;
- a) polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- b) regaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;
- c) la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- d) il pollo deve essere esente da fratture edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- e) il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- f) la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- g) la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco□rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- h) devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi del D.P.R. 08-06-1982, n. 503, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495, del D.P.R. 17-05-1988, n. 193, del D.P.R. 1° marzo 1992, n. 227 del RD. 20.12.1928, n. 3298, del D.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, del D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dalla L. 21 dicembre 1999, n. 526, del D.Lgs. 15 gennaio 1992, n. 51, del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537 e successive modificazioni;
- i) devono provenire da allevamenti nazionali;
- j) le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- k) non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- l) devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n. 327/1980, artt. da 49 a 52 ;

- m) le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

Tacchino fresco

- Condizioni generali:
 - 1) deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
 - 2) deve presentare colore rosa pallido;
 - 3) l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

Fesa di tacchino

- Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso.
- La fesa deve provenire da animale allevato a terra. Non devono esserci ammaccature sottocutanee.

Coscia di tacchino maschio:

- deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

Salsicce

- L'impasto dovrà risultare finemente tritato ed essere costituito da carni di pollo e tacchino;
- Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.
- Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgo 109/1992 e succ. mod..

Prosciutto crudo Parma disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal D.M.15/02/1993, n° 253, relativi alla tutela della denominazione d'origine. Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse. La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno. La forma ed il peso dei tranci può essere variabile. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%. I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990. N° 26. Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. È ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati

Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M.21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'etichettatura deve essere conforme al D.L.109/92. Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg. Altre caratteristiche:

- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce "di nocciola" non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 29 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 62/66% ;
- i grassi devono essere il 6/10%.

Lenticchie secche e fagioli secchi

(Caratteristiche Minime)

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti 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 di pesticidi 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 il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg).

Miscela legumi secchi

(Caratteristiche Minime)

I legumi secchi devono essere:

- Puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti 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 di pesticidi 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;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92.

Gelati

(Caratteristiche Generali)

Dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge n°283 30/4/62 ed alle modifiche ad essa apportate. I gelati devono essere:

- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327;
- con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M.6 marzo 1975 e successive modificazioni;
- oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75, per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime elencate nella G.U.E. del 11.10.70;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.109/92;
- i gelati monodose possono non indicare la data di scadenza, obbligatoria per quelli pluridose;

Inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore).

Acqua minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n° 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della Sanità n° 61 del 9 agosto 1976; D.L. 25 gennaio 1992, n°105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12 novembre 1992, n°542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. 13 gennaio 1993;
- Circ.Min. 13 settembre 1991, n.17; Circ.Min 12 maggio 1993, n. 19.

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

Sale fino o grosso marino

Il Sale ad uso commestibile denominato Sale da cucina "scelto" o Sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Il Sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.

Sale fino iodurato

Deve essere conforme al D.M. n.255/90. L'etichettatura, secondo il D.M.109/92, deve indicare la specifica denominazione "Sale iodurato" oppure "Sale iodato" oppure "Sale iodurato e iodato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.

Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n° 139:

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

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

Piatti fondi di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M.21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%, la parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa di primo impiego. Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Diametro 21,5 cm. .

Peso medio 11,9 g. .

Piatti piani di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%, la parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa di primo impiego. Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Diametro 21,5 cm..

Peso medio 11,9 g..

Tovaglioli di carta

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco con materiale atossico.

Dimensioni 33x33 cm. .

Peso medio 3,2 g. .

Bicchieri di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M.21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Devono avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro. Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego. Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

Capacità 200 cc. .

Peso medio 3,8 g. .

Posate di plastica

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni. Realizzate in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, resistenti all'uso, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. I coltelli devono presentare la segheatura su tutta la lunghezza del margine preposto al taglio, almeno di 5 cm, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore.

Tovagliette di carta

Devono essere realizzate in cellulosa pura, consistente e dovranno essere personalizzate con il logo della Società di Gestione del Servizio e con quello del Pubblica Istruzione.

Dimensioni cm. 40x30

Vaschette in alluminio monoporzione

Le vaschette in alluminio devono essere del tipo con coperchio in alluminio e cartone specifici per alimenti, misure tipo 12x15x4 (**Da usarsi eccezionalmente in mancanza dei piatti di plastica**).

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli

Il sistema di IMBALLAGGIO deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

le sostanze usate per la composizione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto indicato dal D. P. R. n° 777 del 23/08/82.

Carote categoria I

(Caratteristiche Minime)

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Cavoli cappucci e verzotti

(Caratteristiche Minime)

I cavoli e le verze devono essere:

- Interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

Spinaci – erbe categoria I

(Caratteristiche Minime)

Gli spinaci – erbe devono essere:

- Sani;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

La categoria comprende sia il prodotto in foglia che in cespi.

Le foglie devono essere:

- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Finocchi

(Caratteristiche Minime)

I finocchi devono essere:

- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

CATEGORIA

Devono essere:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

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

Ortaggi a foglia: Insalate categoria I

(Caratteristiche Minime)

I cespi devono essere:

- Interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro)
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Pomodori categoria I

(Caratteristiche Minime)

I pomodori devono essere:

- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anormali.

Melanzane categoria I

(Caratteristiche Minime)

Le melanzane devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Zucchine categoria I

(Caratteristiche Minime)

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;

- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Fagiolini categoria I

(Caratteristiche Minime)

I fagiolini devono essere:

- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibili di antiparassitari;
- privi di odore e sapori estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Piselli freschi categoria I

(Caratteristiche Minime)

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità; non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I piselli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti; i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi; i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

Fagioli freschi categoria I

(Caratteristiche Minime)

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- non avvizziti.

I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I fagioli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti; i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi. I semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di 60 g. per ogni tubero e uno massimo di 270 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole patate debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Patate surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati.

Mele Pere Albicocche Susine categoria I

(Caratteristiche Minime)

La frutta deve essere:

- intera e sana, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

La frutta classificata in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria Extra sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi – purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Arance categoria I

(Caratteristiche Minime)

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali. È ammessa tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve esser tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Limoni categoria I

(Caratteristiche Minime)

I limoni devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;

- privi di umidità esterna anormale, non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo. I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

- limoni verdelli e limoni primofiore: 20 % ;
- limoni: 25 % .

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Mandarini categoria I

(Caratteristiche Minime)

I mandarini devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale, non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. È ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.

Clementine categoria I

(Caratteristiche Minime)

I frutti devono essere:

- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovuti al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

Uva da tavola categoria I

(Caratteristiche Minime)

I frutti devono essere:

- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo;
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);
- privi di odore e sapore estranei;
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie .

Fragole categoria I

(Caratteristiche Minime)

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (d eccezione della fragola di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie;

- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Banane

I frutti devono essere:

- Sani;
- Puliti;
- avere una forma tipica, con picciolo integro;
- la buccia di colore giallo deve essere intera, senza ammaccature, senza attacchi fungini o parassitari;
- la polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Uova

I prodotti devono essere costituiti da uova fresche di gallina in guscio appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso 4 (da 55 a 60 gr.), selezionate e classificate da centri di imballaggio autorizzati dalle autorità competente.

Le uova oggetto della fornitura devono essere prodotte da allevamento di pollame riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati ai sensi del D.P.R. n° 587 del 3 marzo 1993.

Durante lo stoccaggio le uova vanno conservati in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute ad una temperatura costante e adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.