



**CITTÀ DI MOTTOLA**  
*Provincia di Taranto*  
**SETTORE AMMINISTRATIVO – AREA AFFARI GENERALI**

**CAPITOLATO TECNICO**

**Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti**

**1 Introduzione**

Scopo del presente allegato al Capitolato 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.

**2 Cereali e derivati:**

**2.1 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, al fine 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 intorbidire 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).

**2.2 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 massimo0,45.

### **2.3 Riso**

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/1958 e succ.modificazioni (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo,di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini);che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti

Deve essere fornito in diverse qualità,tra cui Parboiled, a seconda se componente di minestre, risotti ,insalate di riso...La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n325 del 18/3/1958 e succ.modificazioni (L.n586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109) in vigore al momento della consegna.

### **2.4 Farina bianca**

## **3 Pane e derivati**

### **3.1 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.

### **3.2 Pane grattugiato**

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

### **3.3 Cracker non salati**

Prodotti ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua, zuccheri, oli, malto, crusca alimentare ed altri ingredienti.Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito,con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

## **4 Prodotti dolciari da forno**

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 e 00, integrale. Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti, distrutto e di oli o grassi di origine animale; dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele;potranno essere preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie ( D.lgs. 109/92 e succ. mod.).

## **5 Formaggi e derivati del latte**

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale .

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola ....)

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

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

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

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

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

### **5.1 Grana padano**

Il grana padano deve essere di 1 scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ.mod, deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/81.

Il prodotto deve essere stagionato da almeno 12 mesi. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

Prodotto da puro latte vaccino fresco. grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna :tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta da 4 a 8 mm

Colore della pasta :bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura delle pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia

Saranno richieste anche confezioni monodose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti

### **5.2 Formaggio tipo Fontina**

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco

Deve:

subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura ; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro;

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni di produzione
- dimensioni:altezza cm 7-10;diametro cm35-40 variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione ;
- crosta compatta,sottile dello spessore di circa mm2;pasta elastica,piuttosto molle,con scarsa occhiatura,fondente in bocca,di colore leggermente paglierino
- sapore dolce caratteristico
- Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal DPR 30 /10/1955 n° 1269.

### **5.3 Altri Formaggi**

Secondo la L 142/1992 è consentito porre in commercio formaggi con una determinata materia grassa sul secco, per esempio se etichettati:

a) Formaggio magro: il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca

b) Formaggio leggero: il tenore di grasso non deve essere inferiore al 20% e non superiore al 35% di sostanza secca

c) Formaggi normali non di origine o tipici: devono contenere un tenore di materia grassa non inferiore al 35% di sostanza secca.

### **5.4 Mozzarella/Bocconcini**

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.. immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

## **5.5 Latte**

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L 169/89

Latte parzialmente scremato pastorizzato- - Il prodotto deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3.5% per il latte intero

tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato

massimo 0,5% per il latte scremato

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro- seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal Dlgs 109/92 e succ.mod.

## **5.6 Yogurt**

Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; dovrà contenere fermenti lattici vivi, essere privo di additivi e conservanti; le caratteristiche devono far riferimento alla L.994/29 e sue modifiche e la L.54/97 per quanto concerne il tenore di grassi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Dlgs 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.

La pezzatura richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° °C come da DPR 327/80, modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362.

## **5.7 Burro**

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg.CEE 2991/94 e dalla L 577/97, dalla L 202 del 13/5/1983 e succ. mod. L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

## **6 Salumi**

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno: a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;

b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione

c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire; d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione., □,

### **6.1 Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità**

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose ; senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

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%

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);

il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; .

il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, e dal Dlgs. n°537 del 30/11/92 e successive modificazioni. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato.

Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28.12.1964 e successive modificazioni.

## **7 Olio e Aceto**

### **7.1 Olio extra vergine di oliva**

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; non deve contenere più dell' 1% di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (reg CEE 2568/91).

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 dell' 1% in peso di acidità".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio dovrà essere consegnato: a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1(uno) oppure b) in contenitori sigillati a perdere da lt. 5 (cinque).

Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ.mod.

## **8 Carni fresche e refrigerate**

### **8.1 Carne tritata**

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n.22 ~n.640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20 %;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n.283/1962, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4°C.

### **8.2 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;
- l) 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;
- m) non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- n) devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n. 327/1980, artt. da 49 a 52 ;
- o) le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

### 8.3 Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

### 8.4 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.

### 8.5 Fese 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.

## 9 Prodotti ittici (freschi o surgelati)

I principali prodotti sono:

- filetti di sogliola limanda
- filetto di merluzzo
- filetto di platessa
- 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.

## 10 Alimenti conservati in scatola

I prodotti utilizzati devono essere sani,presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento

I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti,corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo ,netto e del contenuto sgocciolato.

## 10.1 Pomodori pelati

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

2) I prodotti devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 grammi e non meno del 65% negli altri casi;

3) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4%;

4) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati è consentita l'aggiunta di:

5) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;

6) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;

7) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62, dal DM 21/3/73 e succ mod.

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto

2) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%;

3) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati di qualità superiore è consentita l'aggiunta di

4) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;

5) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;

6) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62, dal DM 21/3/73 e succ mod.

## 11 Verdure fresche e legumi secchi

La scelta del prodotto verrà effettuata tra le verdure di stagione fresche e di 1° qualità e/o di produzione biologica.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.90.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanello. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto. Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr 8 a gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore Cavolfiori e carciofi. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: inflorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

### **11.1 Ortaggi a frutto Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine**

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco

### **11.2 Ortaggi a fusto asparagi.**

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm 12 per la categoria extra, e di mm 10 per le categorie 1 e 2.

### **11.3 Ortaggi a seme leguminose Fagiolini, piselli**

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Fagiolini filiformi: cat Extra: fagiolini turgidi; molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo. cat 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati. Altri fagiolini cat.1 fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

Piselli: cat 1: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, pedunculati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi. I semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del . completo sviluppo, senza averlo terminato

### **11.4 Patate**

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar. Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virali, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale

### **11.5 Prezzemolo, basilico e salvia**

I prodotti devono rispettare quanto indicato dal RD 45/1901 e succ mod L30/4/62 n283 in termini di disciplina igienica della produzione e della vendita.

### **11.6 Legumi secchi**

Prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo piccole

Devono essere di prima qualità ed avere le seguenti caratteristiche:

puliti; di pezzatura omogenea; sani, non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali; privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli; privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di 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;

Confezionati nel rispetto della normativa vigente in confezioni sigillate

## **12 Verdure surgelate**

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purché rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione per garantire una rotazione dei contorni

La verdura surgelata dovrà essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/71, D.M. 25-09-1995, n. 493, e D.M. 01/03/72 e successive modificazioni); devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/71 e successive modifiche.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/71 e successive modificazioni. □

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti .

Dal DM15/06/71 e dal D.M. 25-09-1995. □ □



Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n 327/1980 art. 52 ali. C , come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, e D.M. 25-09-1995).

Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n. 493.

In particolare si ricorda che il suddetto articolo specifica che le condizioni devono:

1) avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; 2) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; 4) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; 5) i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento c/o scadenza come da D.P.R 26.03.80 n 327, allegato B e, da D.Lgs. 27-01-1992, n. 109].

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni

In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati:

### **12.1 Fagiolini**

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo, una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

### **12.2 Piselli**

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum*, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà, dopo il ripristino della temperatura ambiente a quella ambientale devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi quindi con un diametro non superiore a 8mm.

### **12.3 Spinaci**

Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria 1° e quindi di buona qualità.

### **12.4 Minestrone**

Composto da almeno 10 verdure. Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio.

Bieta in foglie, zucchini a rondelle, patate novelle, cuori di carciofo (Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio)

## **13 Frutta fresca di I qualità**

La scelta del prodotto verrà effettuata tra la frutta di stagione; dovrà essere del tipo di I° qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

1) deve essere esente da difetti; □ deve essere indicata chiaramente la provenienza;

2) presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate;

aver raggiunto la maturazione fisiologica, che la renda adatta per pronto consumo, od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;

essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

### **13.1 Mele**

Varietà Golden, Deliziose, devono presentare frutti interi puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e a buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo fresco; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 150/180 gr.

### **13.2 Pere**

Varietà: Willians, Abate, Kaiser, Conference devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura. Arance

Varietà: Tarocco, moro, valencia, sanguinelle; oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo tra 30% e 35%. Inoltre devono avere la buccia spessa e facilmente asportabile.

### **13.3 Mandarini, Mandaranci**

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70 gr. Contenuto minimo in succo 33-40%

### **13.4 Uva**

Varietà regina, italia. Produzione regioni tipiche, Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti.

### **13.5 Albicocche e fragole**

Devono avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta. La grammatura deve essere compresa tra 60 e 70gr

### **13.6 Ciliegie**

Oltre ad avere le caratteristiche citate per gli altri tipi di frutta i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm 17 per le altre varietà. Produzioni delle regioni tipiche.

## **14 evande**

### **14.1 Acqua minerale**

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente . art 199,200 e 201 del RD 1265/1934, Dlgs 105/1992 e 542/1992, DDMM 17/2/81 e 13/1/1993, DM 8/7/1998 e succ mod.

Il prodotto deve presentarsi microbiologicamente puro, come certificato dal referto d'analisi eseguito dai laboratori competenti per territorio.

L'acqua minerale potrà essere :

- 1) oligominerale con tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso, non superiore a 500 mg/l;
- 2) minerale con tenore di sali, calcolato come residuo fisso, compreso tra 501 e 1500 mg/l.

L'acqua minerale potrà essere scelta tra:

- a) minerale naturale priva di CO<sub>2</sub> o totalmente degassata
- b) effervescente naturale
- c) con aggiunta di anidride carbonica prelevata o meno dalla stessa falda o giacimento.

Le uniche operazioni previste in sede di produzione sono quelle indicate dall'art 7 del Dlgs 105/92.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle confezioni richieste.

(Confezioni da litri 0,5 e 1 a scelta tra bottiglie di plastica, di vetro e tetrapak. Confezioni da litri 1,5 e 2 solo bottiglie di plastica)

Etichettatura conforme a Dlgs. 109/1992.

## **15 Prodotti diversi**

### **15.1 Zucchero**

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°/g
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

(Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L.139/1980 e succ. mod.)

### **15.2 Succhi di frutta**

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche previste nel D.P.R. 401/R del 1982 e succ. mod.

Deve essere senza zuccheri aggiunti, privo di coloranti e conservanti o additivi di qualsiasi genere.

## **16 Prodotti biologici**

I prodotti di produzione italiana devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere per caratteristiche, alle norme igienico sanitarie previste dalla legge 283/62 e succ. regolamento di esecuzione 327/80, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, ed attuali norme vigenti, nonché alle specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti dovranno essere conformi ai principi di produzione agricola in assenza di pesticidi ed anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE 2092/91 adottato dal governo italiano con decreto 382/92 (e succ. mod).

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica –Regime di controllo CEE”. Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura biologica certificati ai sensi del Reg. CEE 2092/91. Per la fornitura di prodotti ortofrutticoli si dovrà fare riferimento alla produzione stagionale.

I prodotti freschi dovranno:

- 1) essere di recente raccolta ed avere aspetto fresco;
- 2) essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- 3) essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- 4) essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- 5) non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 giorni della data di scadenza.