



**COMUNE DI PARTANNA**  
**LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI**  
**TRAPANI**



**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Allegato 2 al Capitolato Speciale d'appalto**

**Tabelle Merceologiche Derrate Alimentari**

**indice:**

**Codice/Titolo**

- 1/A Pane Fresco
- 1/B Pane Comune
- 2 Farina bianca tipo 00
- 3 Prodotti dolci da forno confezionati
- 4 Pasta di semola di grano duro
- 5 Riso Ribe
- 6 Riso Arborio
- 7 Riso Roma
- 8 Riso Parbolled
- 9 Olio di Oliva vergine extra biologico
- 10 Olio di Arachide
- 11 Burro di centrifuga
- 12 Pomodori pelati biologici
- 13 Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso
- 14 Olive verdi e nere in salamoia
- 15 Capperi
- 16 Funghi champignon al naturale
- 17 Fagioli borlotti al naturale
- 18 Pesto
- 19 Tonno gr. 120
- 20 Tonno kg. 2,100
- 21 Pepe nero in grani
- 22 Pepe nero macinato
- 23 Zafferano
- 24 Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, noce moscata)
- 25 Chiodi di garofano
- 26 Noce moscata
- 27 Origano
- 28 Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca, ecc.)
- 29 Cosce, sottocosce, petto di tacchino fresco refrigerato
- 30 Prodotti surgelati - caratteristiche
- 31 Prodotti congelati - caratteristiche
- 32 Pesce congelato - caratteristiche
- 33 Filetti di platessa
- 34 Filetti di merluzzo cong.
- 35 Zucchine surgelate
- 36 Patate a spicchi surgelate
- 37 Fagiolini surgelati
- 38 Piselli surgelati
- 39 Bietole surgelate
- 40 Spinaci surgelati
- 41 Carote surgelate
- 42 Verdure miste surgelate per minestrone
- 43 Bovino adulto fresco refrigerato
- 44 Carni sottovuoto - caratteristiche
- 45 Carne di bovino adulto - tagli confezionati sottovuoto
- 46 Scamone di bovino adulto
- 47 Pesce o geretto di bovino adulto
- 48 Spalla di bovino adulto
- 49 Noce di bovino adulto
- 50 Reale di bovino adulto
- 51 Vitello fresco refrigerato
- 52 Reale di vitello fresco refrigerato
- 53 Magatello di vitello fresco refrigerato

- 54 Noce o fesa francese di vitello fresco refrigerato
- 55 Punta di vitello fresco refrigerato
- 56 Spalla di vitello fresco refrigerato
- 57 Pesce di vitello fresco refrigerato
- 58 Nodini di vitello fresco refrigerato
- 59 Sottofesa di vitello fresco refrigerato
- 60 Ossa per brodo
- 61 Lonza di suino fresco refrigerato
- 62 Cosce, sottocoste e petti di pollo freschi refrigerati
- 63 Polli a busto freschi refrigerati
- 64 Tacchino fresco refrigerato
- 65 Latte UHT intero biologico
- 66 Yogurt alla frutta
- 67 Grana padano
- 68 Parmigiano reggiano
- 69 Fontina
- 70 Fontal
- 71 Emmenthal
- 72 Mozzarella biologica
- 73 Crescenza
- 74 Taleggio
- 75 Robiola
- 76 Italice
- 77 Ricotta
- 78 Salami stagionati
- 79 Prosciutto cotto senza polifosfati
- 80 Uova fresche di gallina biologiche
- 81 Lenticchie secche
- 82 Ceci - fave secchi
- 83 Fagioli secchi
- 84 Miscela di legumi secchi
- 85 Acqua minerale e minerale naturale
- 86 Panna
- 87 Sale
- 88 Zucchero semolato
- 89 Vino bianco
- 90 Aceto bianco
- 91 Aceto rosso
- 92 Filetti di nasello congelati
- 93 Macedonia di verdure surgelate (contorno)
- 94 Piselli sgusciati
- 95 Passata di pomodori
- 96 Crostini
- 97 Semolino
- 98 Pasta per pizza
- 99 Budino
- 100 Latte fresco pastorizzato intero

**forno, dolci e salati freschi e confezionati** etichettatura ai sensi del D.Leg. 27.1.1992. n.109

Condizioni generali:

- il contenuto massimo tollerato in umidità per ogni tipo di pane è quello previsto dalla legge 580/67;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la farina utilizzata per la produzione del pane integrale deve essere documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, la quale costituirà parte integrante dell'offerta, o con etichettatura riportante l'appartenenza al marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica;
- la fornitura giornaliera deve essere direttamente consegnata ai refettori di consumazione del pasto ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge n. 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento;
- il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati dal luogo di lavorazione alle comunità, deve rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80, per quanto applicabili, e deve essere munito di idonea separazione dall'abitacolo di guida;
- nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi" devono essere di materiale lavabile dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche". Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purchè siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni;

- all'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

#### **1/B Pane Comune**

Prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", con aggiunte indicate all'articolo 19 della legge succitata. La pezzatura richiesta è attorno a gr 50 di peso da cotto. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

#### **2 Farina bianca 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 della durata di conservazione come da D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

#### **3 Prodotti dolci da forno confezionati**

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

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

#### **4 Pasta di semola di grano duro**

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n.440 8 giugno 1971.

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

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
  - b) resa (aumento di peso con la cottura);
  - c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
  - d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.
- Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

#### **5 Riso Ribe**

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

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 e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

- Gruppo merceologico: FINO

- Tolleranze consentite: grani spuntati 5%

grani striati rossi 3%

deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

rotture 5%

- Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

- Lunghezza: lungo 6,50 mm

- Forma: affusolato

- Groschezza: medio / larghezza 2,58 mm

- Perlatura: centro laterale poco estesa

- Striscia: breve

- Dente: poco pronunciato

- Sezione: schiacciata

- Tempo di gelatinizzazione: 18' 78''

- Tempo cottura: medio 18' - 20'

- Resa cottura: 3,87 (volume)

- Sostanze perse alla cottura: 10,37%

Confezioni da kg. \_\_\_\_\_

#### **6 Riso Arborio**

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

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 e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

- Gruppo merceologico: SUPERFINO

- Tolleranze consentite: grani spuntati 5%

grani striati rossi 3%

deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

- Lunghezza: molto lungo 6,61 - 7,6 mm

- Forma: semitondo

- Grossezza: molto grosso / larghezza 3,15 mm
- Perlatura: centrale estesa
- Striscia: assente
- Dente: pronunciato
- Sezione: schiacciata
- Tempo di gelatinizzazione: 17' 68"
- Tempo cottura: basso < 18'
- Resa cottura: 4,34 (volume)
- Sostanze perse alla cottura: 10,30%

Confezioni da kg. \_\_\_\_\_

#### **7 Riso Roma**

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

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 e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i requisiti:

- Gruppo merceologico: SUPERFINO
- Tolleranze consentite: grani spuntati 5%

grani striati rossi 3%

deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

rotture 5%

- Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

- Lunghezza: lungo 6,80 mm

- Forma: semiaffusolato

- Grossezza: grosso / larghezza 2,80 mm

- Perlatura: centro laterale

- Striscia: allungata

- Dente: normale

- Sezione: tondeggiate

- Tempo di gelatinizzazione: 17' 58"

- Tempo cottura: basso < 18'

- Resa cottura: 3,92 (volume)

- Sostanze perse alla cottura: 10,35%

- Confezioni da kg. \_\_\_\_\_

#### **8 Riso Parbolled**

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325.

Non deve essere quindi 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 e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Confezioni da kg. \_\_\_\_\_

#### **9 Olio di Oliva vergine extra biologico**

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

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

Confezioni da lt. \_\_\_\_\_

Confezioni da lt. \_\_\_\_\_

### **10 Olio di Arachide**

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

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative

nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza,

il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

Confezioni per gli olii:

- bidoncini in banda stagnata kg \_\_\_\_\_

- in vetro lt. \_\_\_\_\_

### **11 Burro di centrifuga**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956 e della legge n.142 del 19 febbraio 1992.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi TABELLE Allegato 3).

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n.1526/56 ed il buono stato di conservazione.

Confezioni:

- pani da 250-500 g, sigillati, aventi requisiti previsti dal D.L. 27/01/92;

- pani da 10 a 20 kg, aventi requisiti previsti dall'art. 5 della legge n.1526/56 e dal D.M. 21 marzo 1973 per i requisiti dei contenitori;

- porzioni da g. \_\_\_\_\_

- confezioni da g. \_\_\_\_\_

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante la ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e art.48 D.P.R. n.327 del 26/03/80 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1°C e +6°C, art.52 D.P.R. n.327/80 allegato C.

### **12 Pomodori pelati biologici**

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%.

Confezioni:

- contenitori in banda stagnata di pezzatura kg. \_\_\_\_\_

- contenitori in banda stagnata di pezzatura kg. \_\_\_\_\_

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

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

come da D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R. n.327/80, per confezioni di peso compreso tra gli 1 e i 5 kg.

### **13 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 alle specie botaniche alle cultivar dichiarate 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.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successivi aggiornamenti.

### **14 Olive verdi e nere in salamoia**

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

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

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

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

Confezioni da \_\_\_\_\_

### **15 Capperi**

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n.327 del 30 giugno 1980 art.64 e D.P.R. n.322/82, e precisamente:

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Confezioni da \_\_\_\_\_

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal 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 odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

### **16 Funghi champignon al naturale**

Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82, e precisamente:

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Confezioni da \_\_\_\_\_

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal 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 odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

#### **17 Fagioli borlotti al naturale**

Devono essere in contenitori riportanti 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 tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal 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 odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

#### **18 Pesto**

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. 322 del 18 maggio 1982.

Confezione da kg. \_\_\_\_\_

#### **19 Tonno gr. 120**

Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative

nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

Confezioni:

Contenitori in banda stagnata apertura a strappo di pezzatura gr. 120.

#### **20 Tonno kg. 2,100**

Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a

banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni.

Confezioni:

Contenitori in banda stagnata apertura a strappo di pezzatura kg. 2,100.

#### **21 Pepe nero in grani**

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n.283 del 30 aprile 1962.

Confezioni da gr. \_\_\_\_\_

#### **22 Pepe nero macinato**

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei.

Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n.283 del 30 aprile 1962.

Confezioni da gr. \_\_\_\_\_

#### **23 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.

#### **24 Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, noce moscata)**

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.

#### **25 Chiodi di garofano**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione \_\_\_\_\_

#### **26 Noce moscata**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione \_\_\_\_\_

#### **27 Origano**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Confezione \_\_\_\_\_

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

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n.489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n.139 del 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 contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente sa anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

### **29 Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato**

#### **Condizioni generali:**

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962, D.Lsg. 51/92 e aggiornamenti e del D.P.R. n.503 del 8 giugno 1982;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto tra 1°C e 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella Allegato 3).

#### **Caratteristiche:**

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell' articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Fesa di tacchino: femmina, peso non superiore a 4 kg o maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, peso circa 5 kg; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

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 16/09/1986.

### **30 Prodotti surgelati - caratteristiche**

#### **Condizioni generali:**

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 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 successive modifiche.

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.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste 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 le 24 ore.

Dal momento della surgelazione 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 di 4-8°C +1°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, sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

### 31 Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a  $-10^{\circ}\text{C}$ , secondo quanto prescritto dal D.M. 26/03/1980, n.327.

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.

Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 18/05/1982, n.322.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di  $4-8^{\circ}\text{C} +1^{\circ}\text{C}$ .

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, sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

### 32 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.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ .

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 e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15-20^{\circ}\text{C}$ .

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

### 33 Filetti di platessa

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 al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ .

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 e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15-20°C.

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:

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

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

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat. n.3.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici:

- pH: <6,2 - 7
- TMA (trimetilammina) 1mg/100g.
- TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g.

Parametri fisici:

- glassatura 20%
- calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

#### **34 Filetti di merluzzo cong.**

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 al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di 1°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 e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15-20°C.

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:

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

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

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat. n.3.

Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici:

- pH: <6,2 - 7
- TMA (trimetilammina) 1mg/100g.
- TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g.

Parametri fisici:

- glassatura 5%
- calo peso 10%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

#### **35 Zucchine surgelate**

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 superf.;
- 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%.

### **36 Patate a spicchi surgelate**

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

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina 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 superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

### **37 Fagiolini 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 superf.;
- 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%.

Inoltre devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*;
- diametro massimo: fini 9 mm.

### **38 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 superf.;
- 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%.

Inoltre:

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

### **39 Bietole surgelate**

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 superf.;
- 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%.

### **40 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 superf.;
- 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%.

#### **41 Carote surgelate**

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 superf.;
- 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%.

Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

#### **42 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 o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.;
- 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%.

#### **43 Bovino adulto fresco refrigerato**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962, D.L. 18/04/94 n.286 e del R.D. n.3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica
  - deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
  - deve essere specificata la provenienza;
  - 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;
  - devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
  - deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n.4 del 3 febbraio 1961;
  - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti,
- con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i +7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra i 0°C e i +4°C;
  - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;
  - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella Allegato 3).

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 del 4 aprile

1964 art.2 e successive modifiche, come legge n.63 del 18 marzo 1977.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica e 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 16/09/1986 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere di circa 18 mesi.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

#### **44 Carni sottovuoto - caratteristiche**

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 - 7%.

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 16/09/1986.

Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

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

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

#### **45 Carne di bovino adulto - tagli confezionati sottovuoto**

La carne deve essere fornita sottovuoto.

Tipologia dei tagli del quarto superiore: (sbarrare la scelta)

filetto controfiletto fesa

noce scamone magatello

fetta di mezzo pesce - geretto

Tipologia dei tagli del quarto anteriore (sbarrare la scelta) cappello da prete reale fesone di spalla geretto anteriore punta-fiocco brione fusello fegato, presentante rivestimento sieroso ben separabile trippa lessata presentante ottime caratteristiche igieniche.

#### **46 Scamone di bovino adulto**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

#### **47 Pesce o geretto di bovino adulto**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

#### **48 Spalla di bovino adulto**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

#### **49 Noce di bovino adulto**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

#### **50 Reale di bovino adulto**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

#### **51 Vitello fresco refrigerato**

Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve avere subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, do odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso.

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 16/09/1986.

**52 Reale di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**53 Magatello di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**54 Noce o fesa francese di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**55 Punta di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**56 Spalla di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**57 Pesce di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**58 Nodini di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**59 Sottofesa di vitello fresco refrigerato**

Sono valide le caratteristiche descritte nel codice Vitello fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

**60 Ossa per brodo**

Devono presentarsi monde il più possibile da sangue, grumi di carne o tessuto connettivale, con le superfici articolari il più possibili integre.

Non devono presentare scheggiature né eccessiva porosità.

La superficie deve essere di colorazione uniforme bianco giallastra, senza visibili alterazioni.

Saranno da preferire le ossa del costato o del ginocchio (articolazione tarsica o carpica).

**61 Lonza di suino 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 R.D. n.3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. 312/91 e aggiornamenti;

- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti,

con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i + 7°C;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;

- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

Tipologia dei tagli:

- lonza: corrisponde al carré o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

**62 Cosce, sottocosce e petti di pollo freschi refrigerati**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30 aprile 1962 e del D.P.R. n.503 del 8 giugno 1982, D. Lgs. 51/92 e aggiornamenti;

- deve provenire da allevamenti nazionali;

- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti,
- con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i +4°C;
- devono appartenere alla Classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

**Caratteristiche:**

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

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 16/09/1986.

Grammatura compresa tra gr. \_\_\_\_\_ e gr. \_\_\_\_\_

**63 Polli a busto freschi refrigerati**

**Caratteristiche:**

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di collosità sternale;
- 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;
- privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- le frattaglie pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi o ematomi;
- il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perianale ed in quella della cloaca;
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non dissecata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non fiaccida né infiltrata di sierosità;
- devono provenire dal allevamenti nazionali;

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 16/09/1986.

Grammatura compresa tra gr. \_\_\_\_\_ e gr. \_\_\_\_\_

**64 Tacchino 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.P.R. n.503 del 8 giugno 1982, D. Lgs. 51/92 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i +4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3).

**Caratteristiche:**

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

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 16/09/1986.

**65 Latte UHT intero biologico**

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dall'O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n.322/82.

**Confezioni:** \_\_\_\_\_

**66 Yogurt alla frutta**

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta, legge n.994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n.322/82.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°C e +4°C, D.P.R. n.327/80 art. 47, 52.

**Confezioni da gr.** \_\_\_\_\_

**67 Grana padano**

**Caratteristiche:**

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1965;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marscescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiaraz. riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere un'umidità del 30% con una tolleranza di +/-5%.

**Confezione:**

- forma intera
- 1/2 forma
- 1/4 di forma
- confezione sottovuoto kg \_\_\_\_\_
- confezioni sottovuoto monorazione da g \_\_\_\_\_ cad.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n.283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 e al D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

**68 Parmigiano reggiano**

#### Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1965;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marscescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiaraz. riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere un'umidità del 29% con una tolleranza di +/-4%;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

#### Confezione:

- forma intera
- 1/2 forma
- 1/4 di forma
- confezione sottovuoto kg \_\_\_\_\_
- confezioni sottovuoto monorazione da g \_\_\_\_\_ cad.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n.283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 e al D.P.R. n.322 del 18 maggio 1982.

#### 69 Fontina

##### Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955.

Confezione kg \_\_\_\_\_

#### 70 Fontal

##### Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- La denominazione Fontal è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955.

Confezione kg \_\_\_\_\_

#### 71 Emmenthal

##### Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n.1099 del 18 novembre 1953.

#### 72 Mozzarella biologica

##### Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3);
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n.98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n.322, 18 maggio 1986

Confezioni gr. \_\_\_\_\_

Confezioni gr. \_\_\_\_\_

Confezioni gr. \_\_\_\_\_

### 73 Crescenza

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni sigillate;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle Allegato 3);

Confezioni gr. \_\_\_\_\_

gr. \_\_\_\_\_

### 74 Taleggio

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
  - il grasso minimo contenuto deve essere il 48% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 1973;
  - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
  - deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
  - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;
- La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955.

Confezioni kg. \_\_\_\_\_

kg. \_\_\_\_\_

### 75 Robiola

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 1973;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;

Confezioni kg. \_\_\_\_\_

kg. \_\_\_\_\_

### 76 Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 48% sulla S.S., D.M. 29 dicembre 1973;
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentaz. anomale o altre cause;

Confezioni kg. \_\_\_\_\_

kg. \_\_\_\_\_

### 77 Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

### 78 Salami stagionati

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n.3298 art.55 del 20 dicembre e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di legge. Deve essere dichiarato il tipo di salame.

Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30 - 35% di grasso, 70 - 65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non

da collagene dovranno costituire l'85% del totale;

- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

#### **79 Prosciutto cotto senza polifosfati**

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.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può anche essere preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più possibile simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiz.;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni
- l'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%.

#### **80 Uova fresche di gallina biologiche**

Uova fresche di gallina di produzione nazionale. Devono essere conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Categoria qualitativa A. Categoria di peso 3 = 60 - 65 g.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la regione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e di utilizzazione e/o la data di imballaggio.

L'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01/06/94. Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola: normali, intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da corpi estranei.

#### **81 Lenticchie secche**

*Caratteristiche minime*

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;

- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
- privi di residui 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).

*Cultivar richieste*

- di Villalba
- Leonessa
- di Altamura
- di Mormanno
- di Castelluccio

**82 Ceci - fave secchi**

*Caratteristiche minime*

I legumi secchi devono essere:

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

*Cultivar richieste*

- Cottoio
- Migno
- Principe

**83 Fagioli secchi**

*Caratteristiche minime*

I legumi secchi devono essere:

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

*Cultivar richieste*

Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

*Calibrazione*

La lunghezza deve essere compresa tra 1,5 cm e 1,2 cm.

**84 Miscela di legumi secchi**

I legumi secchi devono essere:

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

**85 Acqua minerale e 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 (integrazione della precedente circolare n.80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica come segue:

Parametro limite

Parassiti e microrganismi patogeni assenti

E. coli e coliformi fecali assenti/250 ml

Streptococchi fecali assenti/250 ml

Clostridi solfitoreducitori assenti/250 ml

Pseudomonas aeruginosa assenti/250 ml

Staphylococcus aureus assenti/250 ml

Salmonella assenti/1000 ml

Carica microbica saprofitaria:

- alla sorgente pochi\* microrganismi

- alla fine dell'imbottigliamento, entro le 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4°C, non superiore a 10 volte la carica alla sorgente.

\* In acque naturali, non addizionate di CO<sub>2</sub>, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di 10<sup>4</sup> cellule microbiche/ml, mentre in quella con CO<sub>2</sub> la suddetta carica non supera generalmente 10<sup>3</sup>.

Quando si riscontri il superamento del sopra indicato ordine di grandezza di 10<sup>4</sup> cellule microbiche/ml, si procederà ai dovuti accertamenti su un numero significativo di campioni, al fine di poter individuare l'eventuale influenza di significativi fattori contaminanti esterni nel determinismo di tale carica.

Anche se la legislazione italiana non si è ancora espressa in merito, nelle acque minerali non si devono riscontrare

sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

#### 86 Panna

Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n.12 del 18/02/80 e n.9 del 03/02/86.

La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore a 4°C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.P.R. n.327 del 26/03/80, e dal D.M. del 14/02/84.

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. n.322 del 18/05/82.

Limiti microbici:

- Aerobi mesofili e termofili (per la panna UHT): 110/ml

- Coliformi (per panna pastorizzata): 10/ml

- Colifecali/ml: assenti

- Stafilococco aureo: assenti/ml

- Altri patogeni/g.: assenti

Contenuto grasso minimo:

- panna da cucina 20%

- panna da montare 30%

Non devono essere presenti additivi. È consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

#### 87 Sale

Il sale ad uso commestibile è denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

È permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'Amministrazione dei Monopoli di Stato D.M. 15 dicembre 1972.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

#### 88 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 n.139 del 31 marzo 1980:

- 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).

### **89 Vino bianco**

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n.162 del 12 febbraio 1965.

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico non deve superare

i 0,25 ml per i vini rossi e 0,20 ml per i vini bianchi, per ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. n.162 del 12 febbraio 1965.

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986.

Le confezioni (bottiglie o fiaschi) non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto.

I vini possono essere di origine o tipici, legge n.115 del 3 febbraio 1963 e D.P.R. n.930 del 12 luglio 1963:

Denominazione di Origine Semplice;

Denominazione di Origine Controllata;

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

La Denominazione di Origine Semplice designa i vini ottenuti da uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

La Denominazione di origine Controllata è riservata a vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione.

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita è riservata a vini di particolare pregio.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura

più confacente al tipo di vino, 9 - 10°C per i vini bianchi, 14 - 15°C per i vini rosati e 17 - 18°C per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione o del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

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

Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche.

La confezione può essere in vetro o tetrapack

Vino Confezione Capacità

_____	_____
_____	_____
_____	_____

### **90 Aceto bianco**

È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere

acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti

dall'art.29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 (vedi anche art.11 del D.P.R. 14 maggio 1968 n.773).

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

### **91 Aceto rosso**

È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere

acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti

dall'art.29 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 (vedi anche art.11 del D.P.R. 14 maggio 1968 n.773).

L'aceto rosso è ottenuto da vini bianchi con aggiunta di enocianina o da vini rossi.

### **92 Filetti di nasello congelati**

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 al cuore del prodotto non deve essere superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere al massimo di  $1^{\circ}\text{C}$ .

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 e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di  $15-20^{\circ}\text{C}$ .

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

I filetti e i tranci non devono presentare:

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

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

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g. se della categoria n.4, a 80 g. se della cat. n.3.

Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

- pH:  $<6,2 - 7$
- TMA (trimetilammina)  $1\text{mg}/100\text{g}$ .
- TVN (basi azotate volatili)  $<30\text{mg}/100\text{g}$ .

Parametri fisici:

- glassatura 5%
- calo peso 10%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

#### **93 Macedonia di verdure surgelate (contorno)**

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

- devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina 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 superf.;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle;
- 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: 50% +/- 3%

Carote: 30% +/- 3%

Piselli: 20% +/- 3%.

#### **94 Piselli sgusciati**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa;

non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate: inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

#### **95 Passata di pomodori**

Prodotta da pomodori 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, non devono contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative

nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve contenere le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto

- peso sgocciolato

- peso netto

- nome della ditta produttrice

- nome della ditta confezionatrice

- luogo di produzione

- ingredienti impiegati in ordine decrescente

- data di scadenza come da D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82.

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

#### **96 Crostini**

"Prodotti da forno" regolamentati dal D.P.R. n.283 del 23/06/1993 relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno.

In base a tale decreto vengono denominati crostini i prodotti ottenuti dalla cottura e tostatura di uno o più impasti lievitati, avere un tenore di umidità non superiore al 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2%.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992, n.109.

#### **97 Semolino**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.508/67 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. 209/92.

#### **98 Pasta per pizza**

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

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n.109 del 27 gennaio 1992.

Se congelata la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni.

Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

#### **99 Budino**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;

- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.P.R. 322/82;

- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

#### **100 Latte fresco pastorizzato intero**

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n.327/80 art.47, 48, 50, 51, 52.

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall' 1% all' 8% di grasso.  
Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n.322/82.

Confezioni: \_\_\_\_\_