

## **CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA FORNIRE**

I prodotti dovranno:

- essere di 1<sup>a</sup> qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura;
- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- consegnate in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni;
- deve essere certificato che i prodotto non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM).

**Per quanto non previsto dal presente Capitolato valgono le norme di legge, i regolamenti e le direttive vigenti in materia.**

### **SCHEMA MERCEOLOGICA**

#### **CATEGORIA I – ALIMENTARI**

▪ **ACETO:**

Acidità totale non inferiore al 6% e alcool residuo non superiore all'1,5% in volume. Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini e vinelli provocata da microrganismi del genere Acetobacter. Deve essere comunque conforme alle norme contenute nel DPR 162/1965 e successive modificazioni.

Per l'etichettatura valgono le disposizioni di cui al D.Lgs. 27/01/92, n. 109.

▪ **CAMOMILLA:**

Camomilla in buste filtro imbustate singolarmente.

▪ **CONCENTRATI DI POMODORO DI 1<sup>a</sup> QUALITA':**

I concentrati di pomodori sono conserve ottenute per setacciatura del succo polposo a diversi gradi di concentrazione; le varietà idonee sono: Ladino, Nostrano di Parma, Genovese, Fiorentino e altre.

▪ **CEREALI CORN FLAKES:**

Prodotto ottenuto dalla cottura al vapore del chicco di mais, arricchito di sali minerali e vitamine. Sono permessi i seguenti ingredienti: Mais (98%), zucchero, estratto di malto d'orzo, sale, vitamine e ferro. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei ed alterazioni di tipo microbiologico. La confezione non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n.109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

▪ **FARINE DIETETICHE E CREME DI CEREALI (CON E SENZA GLUTINE):**

I prodotti comprendono quelli indicati all'art. 2 del DPR 7 aprile 1999, n. 128.

a) alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:

- 1) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato (Tipo: crema di riso, crema di riso mais e tapioca, crema di cereali misti, crema d'orzo, crema multi cereali vitaminica);
- 2) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituito o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
- 3) pasta da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
- 4) biscotti o fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;

b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

▪ **FARINA DI TIPO "0"- "00":**

Confezioni con data di scadenza stampata in evidenza.

Inoltre deve essere:

- indenne da parassiti, infestanti, frammenti di insetti, muffe
- senza corpi estranei
- priva di alterazioni di carattere organolettiche
- senza imbiancanti e/o farine di altri cereali o sostanze aggiuntive per la conservazione
- le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione (D.L. 109/92).

▪ **FARINA DI MAIS:**

Prodotto ottenuto dalla macinazione della cariosside del granturco. Le farine sono destinate alla produzione di polenta. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati.

Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

**CARATTERISTICHE GENERALI**

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Le farine devono essere di buona qualità, non avariate per eccesso di umidità o di condizioni ambientali non favorevoli. Il prodotto non deve presentare difetti di alcun tipo.

Le farine devono rispettare la normativa che regola i prodotti da granoturco per uso alimentare.

Le farine non devono presentare all'interno delle confezioni indizi di presenza di insetti infestanti.

ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti.

▪ **LEGUMI SECCHI (fagioli borlotti o canellini, ceci, lenticchie, piselli, orzo, farro miglio):**

I legumi secchi devono essere:

- esenti da aflatossine;
- 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 di altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, etc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- senza trattamenti chimici di conservazione;
- il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve aver superato i 12 mesi;
- le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle disposizioni di cui al D.Lgs. 27/01/92, n. 109.

▪ **MARMELLATA:**

Conf. g 400 senza additivi chimici di sintesi (D.P.R. 08/06/1992, n. 401 art. 2, L. 283/1962).

E' obbligatorio apporre sulle confezioni e sull'etichetta indicazione relativa alla data di produzione e al termine minimo di conservazione nonché quant'altro previsto dal D.Lgs. 27/01/1992, n.110. Senza additivi.

▪ **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:**

La denominazione di "olio extravergine di oliva" è riservata all'olio ottenuto meccanicamente dalla prima spremitura delle olive che non abbia subito alcun trattamento chimico, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtratura e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (Legge 13 novembre 1960, n. 1407 e D.M. 31 ottobre 1987, n. 509).

Per l'etichettatura valgono le disposizioni di cui al D.Lgs. 27/01/92, n. 109.

▪ **OLIO DI SEMI:**

La produzione di olio di semi è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 e suo regolamento di esecuzione R.D. 1° luglio 1926, n. 1361.

Per l'etichettatura valgono le disposizioni di cui al D.Lgs. 27/01/92, n. 109.

▪ **PASSATE E POLPE DI POMODORO DI 1ª QUALITÀ:**

Succhi polposi di pomodoro, succhi ottenuti per spremitura e/o centrifugazione.

- **PASTE ALIMENTARI:** Paste di 1ª qualità confezionate con farine di grano duro tipo "0", di pura semola ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alla Legge 04/07/1967 n. 580 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n. 440 del 08/06/1971 (G.U. n. 172 del 9 luglio 1971).

## **PROPRIETA':**

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: da 0,70 a 0,85% su 100 parti di sostanza secca;
- cellulosa: da 0,20 a 0,45% su 100 parti di sostanza secca;
- sostanze azotate: minimo 10,50% su 100 parti di sostanza secca;
- 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 o avariata e dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali.

Formati vari (lunga, corta, liscia, rigata, etc.), non frantumata, che non scuocia, di recente confezionatura.

Le confezioni dovranno riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione (come da D.Lgs. 114/1998)
- tutte le informazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche, ed in modo particolare la data di scadenza.

### ▪ **PASTE ALIMENTARI PER DIETA SENZA GLUTINE:**

**Indicare la casa produttrice.**

**N.B.: Tale prodotto, per problematiche connesse a patologie croniche legate alla presenza del glutine negli alimenti, potrà essere sostituito, previa indicazione del medico che predispone la dieta, con analogo prodotto di marca diversa.**

### ▪ **BISCOTTI:**

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0.01 mg/kg.

**CARATTERISTICHE GENERALI**

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione.

### ▪ **POMODORI PELATI:**

I frutti, interi, devono:

- essere a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli;
- essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali;
- possedere tutti i requisiti previsti dal DPR 428/1975 art. 2;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;
- il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%;
- le confezioni non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni o rigonfiamenti.

▪ **PROSCIUTTO:**

**PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto di coscia deve provenire da suini nazionali, quindi sottoposto a lavorazione secondo le norme di igiene previste dalle disposizioni sanitarie (D.Lgs. 30/12/92, n. 537) e non deve contenere polifosfati.

Il prosciutto cotto fornito non deve presentare nessun difetto, sia dovuto alla lavorazione che alla sua conservazione. Deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, ammolimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

**PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE**

**Indicare la casa produttrice.**

**N.B.: Tale prodotto, per problematiche connesse a patologie croniche legate alla presenza del glutine negli alimenti, potrà essere sostituito, previa indicazione del medico che predispone la dieta, con analogo prodotto di marca diversa.**

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

Il prosciutto di Parma è ricavato dalla coscia fresca dei suini nazionali adulti pesanti (carni mature) alimentati nell'ultimo periodo prima della macellazione (finissaggio) con sostanze ad alto contenuto proteico e macellati in perfette condizioni sanitarie e perfettamente dissanguati in impianti CEE e lavorati in stabilimenti riconosciuti secondo il D.Lgs. 30/12/92, n. 537.

La Legge 13 febbraio 1990, n. 26 ed il suo regolamento di esecuzione, D.M. 15/02/93 n. 253, indica le caratteristiche merceologiche che deve possedere l'oggetto della fornitura:

forma esteriore tondeggiante, privo del piede, privo di imperfezioni, di peso compreso tra 8 e 10 Kg, colore rosa-rosso inframmezzato dal bianco del grasso puro, carni di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante caratteristico.

Non deve presentare difetti profondi come per esempio "Difetto di gambo", "Difetto di vena", "Difetto di noce", ecc., né colorazioni, né sapori ed odori anormali, né presentare ammuffimento delle parti grasse.

**PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE**

Il prosciutto crudo di San Daniele deve essere ricavato da cosce di Kg 9,5 fresche, di suini pesanti nazionali macellati, in impianti CEE, in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati, e lavorati in stabilimenti autorizzati secondo il D.Lgs. 30/12/92, n. 537.

La Legge 14 febbraio 1990, n. 30, ed il suo regolamento di esecuzione D.M. 16/02/93 n. 298, indicano le caratteristiche merceologiche che deve possedere l'oggetto della fornitura:

forma esteriore a chitarra, con piedino, sapore dolce, colore rosso-rosato delle carni con parte grassa di colore bianco, aroma caratteristico.

Non deve presentare difetti profondi come per esempio "Difetto di gambo", "Difetto di vena", "Difetto di noce", ecc., né colorazioni, né sapori ed odori anormali, né presentare ammuffimento delle parti grasse.

▪ **RISO:**

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n. 325 del 18/03/1958 e successive modificazioni ed integrazioni (legge 586/1962 e successivamente D.Lgs. 109/1992). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturato, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12%, privo di sostanze minerali e di colatura, 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); non dovrà deformarsi con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

Dovrà essere fornito in diverse qualità (tra cui Parboiled) a seconda dell'utilizzo (minestre, risotti, insalate di riso)

La denominazione del riso, il gruppo di partenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinate nelle tabelle annesse al decreto pubblicato ai sensi della legge n. 325 del 18/03/1958 e successive modificazioni (legge 586/1962 e successivamente D.Lgs. 109/1992) in vigore al momento della consegna.

▪ **SALE:**

**Iodurato/iodato** conforme al D.M. 255/90 in coerenza con le direttive della campagna del Ministero della Salute per la prevenzione del rischio di patologie legate alla carenza di iodio.

▪ **SUCCO DI FRUTTA:**

Prodotto derivato dalla lavorazione, omogeneizzazione, centrifugazione, filtrazione e pastorizzazione della frutta; può essere posto in commercio con le seguenti denominazioni:

- **Succo di frutta concentrato:** può arrivare fino al 50% di concentrazione del succo.
- **Succo di frutta disidratato:** si è proceduto alla totale eliminazione dell'acqua.
- **Nettare di frutta o succo o polpa di frutta:** questo prodotto può essere addizionato di zuccheri nei termini stabiliti dalla legge. Non deve contenere additivi diversi dall'acido ascorbico.

▪ **THE:**

The in buste filtro imbustate singolarmente (R.D. 3/8/1890, n. 7045).

▪ **TONNO:**

Tonno inscatolato in contenitori metallici della capacità di Kg. 2 e/o porzionato da gr.160.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento;
- porzioni di pelli, parti di vasi sanguigni, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine;
- errori nell'aggiunto olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta.

▪ **UOVA:**

Le **uova di gallina** dovranno essere fresche di qualità "A", categoria di peso compresa fra 60/65 grammi, confezionate da non più di tre giorni.

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- indicazione sulla confezione del nome, della ragione sociale e dell'indirizzo dell'azienda che ha imballato le uova;
- riportare su ogni uovo il codice che indica provenienza, tipo di allevamento e

scadenza.

Le uova devono essere consegnate in perfetto stato di conservazione e gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia.

Le uova consegnate devono essere esenti da odori estranei, presentare guscio normale e intatto, camera d'aria non superiore a mm 6, albume chiaro, limpido, esente da corpi estranei, tuorlo visibile alla speratura solo come ombra; le uova non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate, né essere state pulite con procedimento secco né umido.

▪ **ZUCCHERO:**

Zucchero di barbabietola.

Vedi Legge 31/3/1980, n. 139.

▪ **PASTA FRESCA E FARCITA:**

**Gnocchi di patate**

Farina di grano duro e patate.

**Ravioli di carne**

Senza additivi e conservanti aggiunti e con i seguenti ingredienti: carne di manzo magra e/o di maiale magro, uova, parmigiano, verdure (tipo bietola o spinaci), erbe aromatiche.

**Ravioli di verdura**

Senza additivi e conservanti aggiunti e con i seguenti ingredienti: ricotta di mucca, spinaci, uova, parmigiano, erbe aromatiche.

**Tortellini**

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 30% del totale.

Il ripieno deve essere così composto:

- per i tortellini di carne: carne bovina e suina min. 50% sul ripieno;
- per i tortellini al prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno.

Potranno essere presenti nel ripieno formaggio grana o parmigiano reggiano e pangrattato.

**Pesto**

Senza additivi e conservanti aggiunti e con i seguenti ingredienti: basilico, aglio, pinoli, parmigiano, olio extra vergine di oliva.

▪ **PASTA RIPIENA E PIZZA SENZA GLUTINE:**

Indicare la casa produttrice.

**N.B.: Tali prodotti, per problematiche connesse a patologie croniche legate alla presenza del glutine negli alimenti, potranno essere sostituiti, previa indicazione del medico che predispone la dieta, con analogo prodotto di marca diversa.**

## **CATEGORIA II – SURGELATI**

▪ **PRODOTTI SURGELATI:**

**Caratteristiche generali:**

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/1971.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/1971, D.M. 01/03/1972 e successive modificazioni, D.Lgs. 110/1992, D.M. 493/1995).

In particolare si ricorda che le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto e quindi:

- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- 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 ed il termine minimo di conservazione, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da DPR n. 327 del 26/03/1980, art. 65 all. B e da DPR n. 322 del 18/05/1982.

### **Caratteristiche del prodotto surgelato:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative comunitarie per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento (parziale o totale), quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/1971 e successive modificazioni;
- il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15/06/1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  (DPR n. 327 del 26/03/1980, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve essere effettuato in cella frigorifera, lentamente, a temperature di  $0/+4^{\circ}\text{C}$ , nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

### **Prodotti della pesca surgelati**

I prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da prodotti della pesca ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I metodi di congelazione utilizzabili devono essere esclusivamente del tipo rapido applicati ai prodotti allo stato sfuso o di surgelazione su materie prime sane, fresche e in buone condizioni igieniche.

In tutti i prodotti le perdite da sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per quelli in cui è richiesta la glassatura.

Per peso netto, riferito ai prodotti con glassatura, si intende il peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato).

La glassatura di alcuni prodotti oggetto di questa fornitura, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere inferiore al 20% del peso del prodotto.

In tutte le confezioni di prodotti della pesca dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato di consumo sempre espresso in mese



ed anno.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della U.E. oppure extracomunitari equiparati ai primi e come tali riconosciuti dalla U.E., nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel capo V del D.Lgs. 531/1992 così come modificato dal D.Lgs, 524/1995.

I **prodotti della pesca** devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) devono essere consegnati in confezioni originali chiuse in conformità della normativa vigente;
- b) l'etichettatura riportata sulla confezione originaria deve risultare conforme alle normative vigenti;
- c) deve essere mantenuta la "catena del freddo" anche durante il trasporto;
- d) non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- e) non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo;
- f) devono essere privi di spine e altri residui;
- g) i filetti di pesce devono essere interi con glassatura a velo (max 20%);
- h) dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C, le carni devono presentare:
  - odore fresco
  - colore vivido e lucente
  - consistenza delle carni soda

La quantità consegnata dovrà intendersi al netto della glassatura.

**Bastoncini di merluzzo senza glutine:**  
**indicare la casa produttrice.**

**N.B.: Tale prodotto, per problematiche connesse a patologie croniche legate alla presenza del glutine negli alimenti, potrà essere sostituito, previa indicazione del medico che predispone la dieta, con analogo prodotto di marca diversa.**

Le **verdure surgelate** dovranno corrispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. 110/1992 in confezioni originali intatte.

## **CATEGORIA III**

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

Dovranno:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente, privi di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non rilevare la presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori, etc.;
- essere privi di umidità esterna anomala;
- essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;

- avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere ben avviati a maturazione nel giro di due o tre giorni;
- essere del tutto privi di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nella Circolare 42 del 12/10/1985 relativa all'O.M. 06/06/1985 e O.M. 18/07/1990;
- essere conformi agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito ed in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

▪ **VERDURA:**

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il nome del produttore, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

Le verdure non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti.

**AGLIO**

**BIETOLE DA COSTA**

Foglie erette in rosette dense (se a cesto) oppure a taglio, prive di terra. Foglie con colore che va da verde chiaro a quello più scuro a seconda della qualità, esenti da macchie.

Per minestrone, fornitura tutto l'anno.

**CARCIOFI**

Infiorescenze mature con foglie ben serrate e prive di processi di lignificazione alla base, ben sviluppate, non gelate.

**CAROTE**

Calibro 20-50 mm con punte più basse nelle carote novelle, non germogliate, con radici senza segni di ammolimento. Non devono essere legnose; sono ammesse deformazioni o leggere screpolature, ma non la presenza di un colletto verde misurante più di 1 cm.

**CAVOLFIORI**

Colore variabile dal bianco al giallo, defogliati, infiorescenze ben formate, resistenti e compatte, di grana molto serrata, esenti da macchie, ammaccature o danni prodotti da insetti o roditori.

**CAVOLO CAPPuccio**

Testa compatta di colore dal bianco al verde al rosso, a foglie lisce.

## **CICORIE**

I cespi dovranno essere ben formati, senza difetti, privi di foglie appassite, decolorate, marce, privi della maggior parte dell'apparato radicale, privi di germogli.

## **CICORIE DA TAGLIO**

Cicoria da taglio formata da giovanissime foglie verdi tagliate a livello del colletto della pianta, con assenza di fibrosità, carnosità e pelosità.

## **CIPOLLE**

Per cucinare, fornitura tutto l'anno delle varietà bianca, bionda e rossa.

## **ERBE AROMATICHE: prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, maggiorana, origano**

Le erbe devono essere di buona qualità, avere forma regolare, essere esenti da malattie su foglie e nervature principali. Devono essere prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari, diserbanti ed ogni altra impurità.

## **FAGIOLI FRESCI**

Borlotto: tegumento bianco macchiato in rosso-viola.

Cannellino: più piccolo e bianco.

Il seme deve essere turgido e non deve presentare macchie gialle o scure, indice di poca freschezza o cattivo stato.

## **FAGIOLINI**

I cornetti devono essere turgidi con semi piccoli e senza nervature fibrose (fili). Il loro colore è riconducibile alla varietà e cioè va dal verde al giallo. Fagiolini fini o medi.

## **FINOCCHI**

Pianta carnosa, compatta, con assenza di getti laterali e dal colore bianco delle guaine picciolari ingrossate.

## **INSALATE**

**Gentile:** foglie allungate e dentellate;

**Indivia:** foglie ricciute (riccia), a lamine intere disposte a rosette più o meno compatte;

**Radicchio rosso di Treviso:** con corpo affusolato e foglie lunghe e frastagliate;

**Radicchio di Castelfranco:** con forma globosa e tessuti verdi screziati di rosso;

**Scarola:** foglie ondulate senza macchie né ingiallimenti, disposte a rosette.

## **LATTUGHE**

Lattuga cappuccina: foglie tondeggianti riunite a palla;

Lattuga romana: foglie lunghe, costolute, con grumolo centrale allungato;

Lattuga da taglio: lattuga non ancora accestita (con foglie non ancora complete).

## **MELANZANE**

Polpa con consistenza soda, compatta e non grinzosa, deve contenere pochi semi al suo interno (forma tondeggiante, ovoidale, clavata).

## **PATATE**

Patate di 1<sup>a</sup> qualità con un peso minimo di gr.150 e massimo di gr.250. Devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite

devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di antiparassitari, di virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale ed 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 tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

### **PISELLI FRESCHI**

Non devono presentare alcuna alterazione del baccello, l'aspetto deve essere fresco e turgido e la consistenza deve garantire lo schiacciamento dei semi, ma non la loro divisione.

### **POMODORI**

Frutti a giusta maturazione, turgidi, privi di difetti, con la zona peduncolare di consistenza e colore normale (verde). Varietà tondo liscio, preferibilmente italiana per insalata, di giusta maturazione, di pezzatura omogenea compresa tra gr. 150 e gr. 300.

Se i pomodori saranno usati per la salsa, dare la preferenza alla qualità "S. Marzano".

### **PORRI**

Consistenza compatta; di colore bianco, non ingiallito o macchiato, privo di terra.

### **SEDANI**

Prodotto da utilizzare crudo: le "canne di sedano" bianche o verdi chiare, carnose con radice principale non più lunga di 5 cm.

L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattie.

Per "odori", consegnati tutto l'anno senza foglie decolorate e/o alterate.

### **VERZA**

A foglie tondeggianti, bollose e increspate, di colore bianco striato, prive di macchie o ingiallimenti o muffe, con stelo fresco e compatto.

### **ZUCCHE**

Scorza esterna color terracotta con polpa interna arancione; non deve presentare ammaccature o macchie.

### **ZUCCHINE**

Consistenza carnosa e compatta con pochi semi; colore variabile dal verde tenue al brillante, sino al verde scuro a seconda della varietà. Possono essere usati anche i fiori, che non devono risultare appassiti, di colore giallo oro con peduncolo verde e turgido.

Le zucchini dovranno essere di calibro da 2 a 3 cm e prive di semi formati.

#### ▪ **FRUTTA:**

### **ALBICOCCA**

Frutto con buccia tomentosa (con leggera peluria), di colore variabile fra l'arancio denso (Fracasso, San Castrese) e il giallo (Tyrinthos).

Il frutto deve presentarsi integro, non ammaccato, senza macchie, a giusta maturazione.

### **ARANCIA**

Le varietà italiane forniscono frutti per otto mesi all'anno:

- Bionde, Moro e Tarocco iniziano a dare frutti a novembre
- Ovali e Sanguinelle chiudono la stagione a giugno.

Il frutto deve presentarsi integro e a giusto grado di maturazione; la buccia deve aderire al frutto. Il frutto deve essere succoso e senza ammaccature o macchie estranee.

### **BANANA**

Frutto maturo senza la presenza di macchie o ammaccature; non deve presentare screpolature o rotture della buccia.

### **CILIEGIA**

Di colore da rosso chiaro a rosso scuro, in relazione alla varietà; polpa intatta senza ammaccature senza ammaccature o macchie, a giusta maturazione.

### **FRAGOLA**

Il frutto deve presentarsi integro, non ammaccato né ammuffito o con macchie.

### **KIWI**

Il frutto deve essere a giusto grado di maturazione, senza macchie né ammaccature o muffe.

### **LIMONE**

Frutti non trattati al "Difenile", di colore giallo, a giusta maturazione, senza macchie né muffe.

### **MANDARINO, CLEMENTINA, MANDARANCIO**

Dal mandarino si sono ottenuti altri incroci simili tra loro.

Frutto integro senza ammaccature, consistenza tipica del frutto che deve risultare ben succoso, dolce e a giusta maturazione.

### **MELA**

Polpa carnosa, turgida, di colorazione bianca o gialla-paglierina, di colore non necessariamente uniforme, non necessariamente lucida, senza macchie né ammaccature; deve presentarsi ad un giusto grado di maturazione.

### **PERA**

Non deve essere ammaccata, né avere macchie; deve pervenire a giusto grado di maturazione.

### **PESCA**

Frutto dalla polpa gialla o bianca a seconda della varietà, soda e dolce, se non si tratta di pesca-noce il frutto è ricoperto da peluria. Non deve presentare ammaccature e deve essere a giusto grado di maturazione.

### **PRUGNA O SUSINA**

Non deve presentarsi ammaccata, macchiata e deve essere a giusta maturazione, di colore dal verde al giallo al rosso in riferimento alla varietà. Varietà: Goccia d'oro, Santa Rosa, Santa Clara, Regina Claudia.

### **UVA DA TAVOLA**

Le varietà italiane sono limitate alla Regina (acini allungati bianchi) e all'Italia (acini tondi bianchi).

## **CATEGORIA IV – CARNI**

- **CARNI BIANCHE: CARNI AVICUNICOLE (pollo, tacchino, coniglio)**

### **POLLAME**

La fornitura di pollame deve provenire da allevamenti a terra, nazionali. Gli animali devono essere allevati e cresciuti allo stato libero.

Dovranno essere macellati e sezionati in impianti idonei ai sensi del D.P.R. 10/12/1997, n. 495.

I polli dovranno provenire da animali di 1<sup>a</sup> scelta, sani e di regolare sviluppo, in ottimo stato di conservazione, esenti da fratture, edemi, emorragie, ematomi, pelle elastica ben pulita di ottima consistenza, macellati da non più di 72 ore dalla consegna, privi di odori e sapori anomali, con carne bianco-rosea tendente al giallino, tenera, profumata.

Le carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

### **TACCHINO**

Si fa riferimento alla normativa citata per il pollame.

### **CONIGLIO**

Le carni di conigli, possibilmente nazionali, debbono provenire da animali sani, ben nutriti, di regolare sviluppo e riconosciuti sani prima e dopo la macellazione.

Sono esclusi animali in cattivo stato di nutrizione, o che si presentino modificati nel colore, odore e sapore; le carcasse non devono presentare edemi, ematomi, fratture, emorragie; la macellazione degli animali non deve risalire ad un periodo eccedente le 72 ore dalla consegna.

- **CARNI ROSSE:**

### **CARNI BOVINE**

La carne deve provenire da animali nazionali della specie bovina in ottimo stato di nutrizione e non eccessivamente grassi; naturalmente per bovini si intendono capi adulti e vengono prescelti quelli di sesso femminile che non abbiano partorito e che non siano gravide.

Dovranno essere macellati presso mattatoi riconosciuti CEE e come tali bollati e provenire da stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 18/04/1992, n. 286 e sue modifiche (D.M. 23/11/1995). Le carni dovranno essere costituite da muscoli di grande spessore, di color rosso delicato, ben mazzate, con grasso di copertura esterno di colore bianco, compatto, ben distribuito sulla superficie del corpo.

Le carni dovranno essere di ottima qualità, tenere e al punto giusto di frollatura (macellazione effettuata in un periodo oscillante fra i cinque-sette giorni precedenti la consegna, presentando quindi tutte le caratteristiche della freschezza). Le carni non dovranno provenire da animali trattati con sostanze ormonali o antiormonali e non dovranno inoltre essere trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci.

Se la carne consegnata dovesse avere eccessiva parte di grasso verrà respinta l'intera partita.

### **CARNI SUINE**

Carni provenienti da animali “magri”, nazionali, peso morto da 120 a 140 Kg, macellati in impianti CEE e come tali bollati. Le carni debbono provenire da un laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. n. 286 del 18/04/1994 e sue modifiche (D.M. 23/11/1995).

Carni di ottima qualità al giusto punto di frollatura; macellazione effettuata in un periodo oscillante tra i 5 e 7 giorni dalla consegna, presentando quindi tutte le caratteristiche della freschezza.

### **CARNE TRITATA**

Deve possedere i requisiti previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 22 Prot. n. 640-24810 A.G. del 15/02/1958.

In particolare non deve risultare contaminata.

### **CARNE EQUINA**

La carne deve provenire da animali nazionali della specie equina (cavallo e puledro) in ottimo stato di nutrizione.

Le carni dovranno essere di ottima qualità, tenere e al punto giusto di frollatura.

Le carni non dovranno provenire da animali trattati con sostanze ormonali o antiormonali e non dovranno inoltre essere trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci.

## **CATEGORIA V – LATTICINI**

**Tutti i prodotti a base di latte presenti in questo capitolato devono provenire da stabilimenti in possesso dei requisiti di cui al D.P.R. 54/1997.**

#### ▪ **BURRO:**

La denominazione “burro” è riservata al prodotto ottenuto dalla crema del latte di vacca e dal prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici come stabilito dalla Legge 23/12/1956, n. 1526 e sue modifiche (Legge 13 maggio 1983, n. 202).

#### ▪ **BURRO DI QUALITÀ:**

Le materie prime utilizzate per la produzione del burro di qualità devono essere sottoposte anche a pastorizzazione.

Il burro di qualità deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche, salvo quelle ammesse per produzioni lattiero casearie.

Contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%.

Fornitura: pani da g 1000, g 500, g 250, riportanti sulla confezione la data di produzione e di scadenza nonché tutte le altre disposizioni di cui all'art. 4 della sopra menzionata legge, al D.P.R. 54/1997 e al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

▪ **CACIOTTA:**

Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte misto di pecora e di vacca interi, oppure con solo latte vaccino intero.

La caciotta deve avere le seguenti caratteristiche (D.M. 04/08/1995):

- il latte deve essere coagulato a temperatura di 35°C circa con caglio liquido e/o in polvere;
- il formaggio deve esser sottoposto ad una pressatura manuale con tecnica caratteristica, in stampi idonei;
- la salatura deve essere effettuata a secco, ovvero alternando la salamoia alla salatura a secco;
- il periodo di maturazione è di 20-30 giorni in ambienti a temperatura di 10-14 °C e con umidità di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma.

La caciotta deve possedere le caratteristiche tipiche del prodotto:

- altezza da 5 a 7 centimetri, diametro 12-16 centimetri;
- forma cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate;
- peso di gr. 800 circa le più piccole e di gr. 1200 circa le forme più grandi;
- colore della pasta bianco paglierino;
- sapore dolce caratteristico;
- struttura della pasta con lieve occhiatura, molle, friabile;
- crosta sottile dello spessore di circa 1 millimetro;
- confezione esterna colore paglierino;
- grasso sulla sostanza secca minimo 45 per cento.

La caciotta deve essere in perfetto stato di conservazione, non deve essere alterata, avere odore di stantio e presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole. Non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione e diverse da quelle previste dalle normative vigenti.

▪ **CRESCENZA:**

Formaggio molle con le seguenti caratteristiche:

- preparato con latte intero vaccino;
- a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo;
- con crosta sottilissima e tenera;
- materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 48%;
- stagionatura non più di 15/20 giorni.

▪ **EDAMER:**

Formaggio semi-duro da taglio con le seguenti caratteristiche:

- stagionatura di alcune settimane in appositi tini di legno in ambiente con una temperatura di 10/12°C;
- forma da kg 3/3,3 rettangolare;
- gusto soave, puro, non acidulo;
- consistenza: pasta elastica, liscia untuosa;
- aspetto interno: colore avorio/giallo con occhiatura sparsa di forma rotonda/ovale;
- aspetto esterno: superficie liscia di colore avorio/giallo. Il prodotto non ha crosta. può essere consumato tal quale senza alcun scarto. Può essere rivestito di paraffina rossa.

▪ **EMMENTHAL:**

Formaggio a pasta dura/semidura cotta, prodotto con latte intero di vacca.

Presenta le seguenti caratteristiche:



- pasta morbida, elastica, burrosa, di colore giallo, con grandi occhiature;
- gusto dolce caratteristico;
- forma cilindrica di peso da 70 a 80 Kg, in più o in meno a seconda delle tecniche di produzione;
- crosta: liscia, regolare, elastica e poco spessa; colore giallastro;
- maturazione non superiore a 6 mesi;
- percentuale di grasso sulla sostanza secca: 45% minimo.

▪ **FONTAL:**

Formaggio da tavola a pasta tenera e semicotta, di colore bianco-pagliarino e dal sapore delicato e burroso.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- forme tonde dal diametro di circa 40 cm e altezza 8 cm, con lo scalzo concavo;
- il peso di ogni forma è pari a 11 - 12 Kg circa;
- la stagionatura (2 mesi circa) avviene in celle refrigerate a temperatura ed umidità controllate, sulle tradizionali assi di legno, dove il formaggio viene regolarmente rigirato e trattato con acqua e sale;
- è possibile consumare il prodotto fino a 60 giorni circa dopo il periodo di stagionatura, se correttamente conservato.

▪ **FONTINA:**

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte intero di vacca proveniente da una sola mungitura e con maturazione di circa tre mesi.

Zona di produzione secondo il D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269, D.P.R. 09.04.93 nonché D.P.R. 10.05.95.

Usato come formaggio da tavola con 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 secondo le tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm 7-10, diametro 30-45 cm, con variazioni in più o in meno secondo le tecniche di produzione;
- grasso minimo sulla sostanza secca 45%;
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica di colore leggermente paglierino, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca e di sapore dolce caratteristico.

▪ **FORMAGGINI:**

Formaggi fusi confezionati in monodose, ottenuti soprattutto dalla fusione di formaggi nati con questo destino, ma anche di quelli che, presentando difetti lievi, non possono essere direttamente posti in vendita, oppure ritagli avanzati da grosse forme.

La fusione viene favorita nell'industria con l'aggiunta di una categoria particolare di additivi: i sali di fusione. Nei prodotti per bambini non devono essere presenti molte altre categorie di additivi. Al massimo possono essere aggiunti grassi (burro o crema di latte), che servono per rendere più gustoso e appagante il sapore.

Tra i sali di fusione non devono essere presenti i fosfati (pirofosfati, difosfati e trifosfati) e i polifosfati (da E450 a E452) in quanto è dimostrato che diminuiscono la disponibilità di calcio assorbibile nell'intestino e tale processo può essere altamente nocivo nei bambini che devono sviluppare l'apparato scheletrico.

Nel composto non devono essere presenti neppure ingredienti che, per allergie o intolleranze, potrebbero rappresentare un rischio per la salute.

▪ **FORMAGGIO ITALICO (O BEL PAESE):**

Formaggio molle a pasta cruda prodotto con latte intero di vacca, forma cilindrica di peso Kg 2 con dimensioni: diametro cm 20, altezza cm 5.

Maturazione non inferiore a 30-40 giorni.

Percentuale di grasso sulla sostanza secca: minimo 30,2%.

▪ **GRANA PADANO:**

La qualità deve essere in tutto regolare e conforme al tipo classico corrispondente secondo le disposizioni del R.D.L. 17 Maggio 1938 n. 1177 e successive modificazioni ed integrazioni.

In particolare le caratteristiche del formaggio “grana padano” devono essere:

- a pasta dura, di 1<sup>a</sup> scelta e a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vaccina;
- pasta di colore paglierino, di sapore e aroma fragrante;
- delicato, saporito ma non piccante;
- a struttura minuta granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm.;
- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio d'origine;
- umidità non più del 34%;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi;
- con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;
- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30/10/1955 n. 1269.

▪ **LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE:**

Il latte a lunga conservazione (UHT), intero o parzialmente scremato, deve essere conforme al DPR 54/1997 e successive modificazioni.

Il latte UHT deve risultare conforme alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni: tenore di germi aerobi mesofili a 30°C uguale o inferiore a 10 u.f.c. per 0.1 ml.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89), con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato, alla temperatura max di +9°C, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80) alla temperatura di 0/+6°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 giorni da quello della data di confezionamento.

▪ **MOZZARELLA:**

Formaggio fresco a pasta filata di vacca.

Fornitura di mozzarelle di latte di vacca confezionate singolarmente presentando su ciascuna confezione la data di produzione e di scadenza secondo quanto disposto dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Senza additivi e conservanti.

Percentuale di grasso sulla sostanza secca: 16-20% fornitura confezioni di peso netto da 100 g. a 125 g. circa.

Per il trasporto valgono le disposizioni di cui al D.P.R. 327/1980.

▪ **PARMIGIANO REGGIANO:**

Zona di produzione secondo il D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e sue modifiche (D.P.R. 09/02/1990).

Deve provenire da forme di peso non inferiore a Kg 24, di forma cilindrica, con superficie esterna scura ed oleata, spessore crosta mm 6 circa, senza rugosità, gibbosità, spaccature, screpolature, né presentare colorazioni anormali; alla percussione deve dare un suono omogeneo, pasta color paglierino più o meno intenso; odore e sapore fragranti.

Le forme devono essere marchiate “parmigiano reggiano” e riportare la data di fabbricazione impressa sulla forma.

In particolare le caratteristiche del formaggio “parmigiano reggiano” devono essere:

- formaggio semigrasso a pasta dura cotta a lenta maturazione;
- latte di vacca a lattazione stagionale, parzialmente scremato per affioramento;
- pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile;
- colore da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante;
- crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata;
- maturazione 12 mesi;
- grasso sulla sostanza secca 32%.

▪ **RICOTTA:**

Fornitura di ricotta prodotta con siero di latte di pecora o mucca.  
Senza additivi e conservanti.

▪ **STRACCHINO:**

Formaggio a pasta molle confezionato secondo il D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.  
Senza conservanti.

Per il trasporto valgono le disposizioni di cui al D.P.R. 327/1980.

▪ **YOGURT INTERO, ALLA FRUTTA E MAGRO:**

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa è circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi.

La confezione di yogurt richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie e deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e +4°C come da DPR 327/1980 e successive modifiche.

## **CATEGORIA VI PANE E DERIVATI DELLA FARINA**

### ▪ **PANE COMUNE:**

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge n. 580 del 04/07/1967 e D.P.R. 502/98. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata (50 gr.) , non caldo, scevro da cattivi odori. È tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge n. 580 del 04/07/1967 agli articoli 7 e 16; non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito alla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico;
- volume notevole, cioè pane leggero;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come dai decreti 21/03/73 e modificazioni, 25/06/81 e 26/04/93, n. 220;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge n. 580 del 04/07/1967;
- ogni pezzatura dovrà essere fornita protetta da una pellicola di protezione traforata.

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

### ▪ **PANE SENZA GLUTINE:**

**Indicare la casa produttrice.**

**N.B.: Tale prodotto, per problematiche connesse a patologie croniche legate alla presenza del glutine negli alimenti, potrà essere sostituito, previa indicazione del medico che predispone la dieta, con analogo prodotto di marca diversa.**

### ▪ **PANE GRATTATO:**

Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane confezionato con farina 00 secco, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella legge n. 580/1967, la confezione richiesta è quella originale con marchio del produttore e conforme a quanto previsto nel D.L. 27/01/1992, n. 109.