

## **SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR TAVOLA CALDA E FREDDA NELLA SEDE DI C.SO INGHILTERRA N. 7 E VIA BOLOGNA N. 153 - TORINO**

### **CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI**

#### **1. PREMESSE**

Le derrate alimentari devono essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettature, trasporto, conservazione e distribuzione ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Sono vietati, prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) come da D.Lgs. 224/2003 che recepisce la direttiva comunitaria n. 2001/18/C in materia di salvaguardia della salute e di tutela dell'ambiente.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite e senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature roture.

La qualità di tutti i prodotti utilizzati per il presente appalto deve essere sempre la "prima".

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato e suoi allegati. In particolare dovranno essere utilizzati fornitori che possono certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto la ditta appaltatrice è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità e la etichettature dei prodotti conformemente alle norme vigenti in materia.

I mezzi di trasporti utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.

Tutti gli alimenti richiesti in "monodose" dovranno essere serviti ai consumatori nell'involucro originale. Sarà facoltà dell'Amministrazione, nel periodo dell'appalto, integrare il presente documento, aggiungendo o eliminando alcuni prodotti in relazione a motivate esigenze dell'utenza.

#### **2. CRITERI GENERALI**

##### **2.1 Prodotti surgelati - Caratteristiche**

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità al 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. n. 110/92 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 dall'art. 7 D.L. n. 110/92 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 esse estranee.

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 (concernente l'attuazione delle direttive CEE 89/395 e 89/396 relative all'etichettatura, la presentazione e la pubblicità) e dal D.L. 110/92 (concernente l'attuazione della direttiva CEE 89/108 in materia di alimenti surgelati).

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quale formazioni 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  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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 essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperatura di  $0^{\circ}\text{C} + 4^{\circ}\text{C}$  nelle confezioni originali o comunque proteggere l'alimento da inquinamenti ambientali per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

E' vietato lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già congelato.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelamenti; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

## **2.2 Prodotti congelati - Caratteristiche**

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a  $-10^{\circ}\text{C}$ , secondo quanto prescritto dal D.P.R.. n. 327 del 26 marzo 1980 e D.M. 493/95.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, Legge n. 283/62 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. n. 322/82 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e D.L. 110/92

Lo scongelamento deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperatura di  $0^{\circ}\text{C} + 4^{\circ}\text{C}$  nelle confezioni originali o comunque proteggere l'alimento da inquinamenti ambientali per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

E' vietato lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già congelato.

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

Il test di rancidità deve risultare negativo.

## **2.3 Prodotti biologici**

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che si basa sul rispetto dell'ambiente, evitando sia lo sfruttamento eccessivo dell'aria, dell'acqua e del suolo, che l'impiego di sostanze di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, ormoni, antibiotici). I prodotti biologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento CEE 2092/91, dal D.M. 200/95 e s.m.i. La certificazione di Prodotto Biologico è fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsto dal predetto Regolamento e sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di controllo, il codice

dell'Azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

## **2.4 Prodotti provenienti da Commercio Equo e Solidale**

Per prodotto proveniente da Commercio Equo e Solidale si intende un prodotto lavorato senza causare sfruttamento e povertà nel Sud del mondo, acquistato secondo i criteri del Commercio Equo e Solidale e certificato da Fairtrade- TransFair Italia (Organizzazione No Profit che opera a livello internazionale).

## **3. ACQUE MINERALI**

### **3.1 Acqua minerale e acqua naturale**

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D.n. 1265 del 27/07/34, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1/02/83 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17/02/81 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della Sanità n. 61 del 09/08/76;
- D.L. 25.1.1992, n. 105, attuazione della direttiva CEE relativa all'utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali ed essere sottoposte alle analisi di cui al D.M. 13 gennaio 1003;
- D.M. 12.11.1992 n. 542 recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.

## **4. CARNI**

### **Caratteristiche**

La carne di bovina, agnello, suino, pollo, tacchino, coniglio, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi (decreto n°209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

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

La carne deve essere priva di residui non consentiti ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione in relazione a quanto previsto dal D.L.vo 4.8.1999, n. 336, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definite dal Regolamento CEE 14.2.1997, n. 270. 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.

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili le carni bovine devono essere state prodotte, macellate, e sezionate nel rispetto della L. 19.1.2001, n. 3 e della O.M. 27.3.2001 e di ogni altra norma successiva di integrazione o modifica.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

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

Le carni fresche rosse (bovine e suine) refrigerate in confezioni sottovuoto, devono essere trasportate secondo quanto previsto dal D.L. 286/1994 e dal D.P.R. 327/80. Il trasporto delle carni fresche bianche (avicunicole) refrigerate dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. 503 del 8.6.1992 così come modificato da D.P.R. 10.12.1997, n. 495 e del D.P.R. 327/80 per le carni di volatili da cortile e del D.P.R. 559 del 30.12.1992 e s.m.i. per le carni di coniglio.

#### **4.2 Bovino adulto fresco refrigerato**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30/04/1962, D.L. 18/04/94 n. 286 e del R.D. n. 3289 del 20/12/1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- 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 03/02/1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7° C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0° e +4°C.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiche;

La carne bovina deve essere certificata IGP (identificazione geografica protetta) come da Reg. CEE 2081/92, identificata con il logo ufficiale dell'IGP e deve provenire da animali di razza pura.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere 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.

Per la preparazione del brodo, dello stufato, la ditta aggiudicataria deve impiegare l'anteriore dell'animale; per la carne macinata, per la bistecca o cotoletta, per le scaloppine e per la fettina ai ferri deve impiegare il posteriore dell'animale.

#### **4.3 Pollame**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30/04/1962 e del D.P.R. n. 503, 08/06/1982 D.L. 51/92 e aggiornamenti;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;

- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80, con temperatura durante il trasporto tra i -1° e a +4°C;
- devono riportare in etichette le notizie previste dal D.P.R. 503 dell'8.6.1982, così come modificato dal D.P.R. 10.12.1997 N. 495 e dalle Ordinanze Ministero della Salute del 26.8.2005 e 10.10.2005, per le carni avicole e dal D.P.R. 559 del 30.12.1992 per le carni di coniglio;
- devono provenire da animali di prima qualità appartenenti alla classe A secondo Reg.CE 153/91 e 1980/92, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione e allevati a "terra";
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

### **Caratteristiche del pollo**

- 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, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni nè 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 ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura nè trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

### **Caratteristiche del tacchino**

Fesa di tacchino: femmina, peso non superiore a 4 Kg. o maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee. La carne in questione dovrà essere di 1° qualità, in perfetto stato di conservazione, pervenire da tacchini allevati a terra, ben nutriti, alimentati esclusivamente con mangimi genuini e non di origine animale, cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali e confezionati ai sensi del D.P.R. 495/97.

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 16/09/86.

## **4.4 Suino**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 28 del 30/04/1962 e del R.D. n. 3298 del 20/12/1928 e del D.P.R. n. 312/91 e aggiornamenti;
- deve essere macellato, sezionato, immagazzinato esclusivamente in stabilimenti abilitati CEE, nel rispetto del D.L. 18 aprile 1994 n. 286 e D.M. 23.11.1995;
- 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 Comune di carne fresca;
-

deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successivi aggiornamenti con temperature durante il trasporto tra i  $-1^{\circ}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ ;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche igieniche microbiologiche.

La lonza corrisponde al carrè 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.

#### **4.5 Coniglio**

Dovrà essere di prima qualità di produzione nazionale ed avere carne bianca priva di arrossamenti di qualsiasi origine; dovrà inoltre essere giovane, ben nutrito e senza pelle, di età compresa fra gli 80 e i 110 giorni. La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti l'utilizzo. Fra la macellazione e l'utilizzo dovrà essere conservato a temperatura di refrigerazione compresa tra  $+1$  grado C. e  $+4$  gradi C.

Non sarà consentito in modo assoluto alcun processo di congelazione.

La carne deve essere esente da residui di peli, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie.

### **5 SALUMI ED INSACCATI**

Condizioni generali:

- tutti gli articoli forniti devono essere prodotti in stabilimenti in possesso del bollo CEE, con numero di identificazione sanitario di cui al D.L. 537/1992;
- la qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne;
- i salumi dovranno contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- devono essere confezionati sottovuoto, conservati e trasportati a temperatura di refrigerazione,
- avere buone caratteristiche organolettiche con assenza di odori e colorazioni anomale e di muffe.

#### **5.1 Prosciutto crudo "Parma"**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge n. 26 del 13.2.1990 e dal D.M. n. 253 del 15 febbraio 1993 e riportare in etichetta la dicitura "Prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata".

Deve avere una stagionatura non inferiore ai 14 mesi e devono essere provvisti di un particolare contrassegno, a norma del D.M. 26.8.1991, costituito da una corona a cinque punte con base ovale in cui è inserita la parola PARMA in caratteri maiuscoli; sotto la base ovale sono rapportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

#### **5.2 Salami stagionati**

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. 3298/28 art. 55 e s.m.i. e dai Regolamenti CEE 852,853 e 854 del 2004.

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 percepibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire 85% del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra il 30-35%;
- il P.H. 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 e una parte 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 2 mesi e deve essere dichiarata

### **5.3 Prosciutto di coscia cotto senza polifosfati**

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21/03/1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- deve essere ottenuto da coscio magro di suino non congelato, con masse muscolari integre ad esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- il peso del prosciutto finito dovrà essere a 7/10 Kg; rivestito solo parzialmente della propria cotenna: di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa opaco; compatto al taglio; privo di sacche di gelatina, di odore gradevole;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- deve essere privo di polifosfati aggiunti, di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla legge o con attività gelificante o addensante. In particolare non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve altresì contenere sostanza che possono ingenerare intolleranze alimentari;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal d.m. 31/03/1965 e successive modifiche e D.M. 21/12/1964 e successive modificazioni.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62%.

### **5.4 Bresaola**

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo dalla coscia bovina. Deve rispondere ai requisiti qualitativi previsti per il riconoscimento della IGP (Indicazione Geografica Protetta) Bresaola della Valtellina ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/92.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 gg.

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

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%.

## **6 – PRODOTTI ITTICI CONGELATI**

### **Caratteristiche**

I prodotti devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. 110 del 27.1.1992 e nel D.L. 531 del 30.12.1992) e deve essere dichiarata la provenienza del prodotto (nazionale o Europa del Nord)..

Il prodotto congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle 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 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.

## **7 - ORTOFRUTTA**

Le norme di qualità di cui al D.L. 339/92 e s.m.i. determinano i criteri di presentazione dei prodotti ortofrutticoli.

I prodotti dovranno:

- provenire da coltivazioni “controllate” per quanto attiene l’uso dei prodotti anticrittogramici e pesticidi in genere;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento ai sensi di legge;
- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell’umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito a repentini sbalzi termici;
- essere omogenei ed uniformi;
- 
-



- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili;
- dovranno inoltre essere asciutte, prive di terrosità sciolte o aderenti, o di altri corpi o prodotti estranei prive di residui di antiparassitari e di diserbanti e non devono presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

### **7.1 Piselli surgelati**

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

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- devono essere lavorati entro poche ore dalla raccolta;
- devono essere ottenuti da prodotti lavorati al momento di giusta maturazione;
- devono essere in confezioni originali sigillate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo a altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi di insetti nè malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere nè insetti o altri parassiti;
- devono apparire in impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa nè 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 millimetri 8-8,5.

### **7.2 Verdure per minestrone**

Per la preparazione dei minestrone e dei passati di verdura devono, compatibilmente a quelle che sono le disponibilità stagionali, essere utilizzate le seguenti verdure: verza, rape, cavolfiore, zucca o zucchini, patate, carote, coste o costine, fagiolini, pomodori, fagioli secchi, piselli, sedani, cipolla e porri.

Possono essere surgelate.

### **7.3 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 e alle colture dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo o olio di semi non deve essere spaccato nè spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n.283 del 30/07/62, D.M. 21/03/73 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. 18/04/84; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777/82, G.U. n. 298 del 28/10/82.

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

## **7.4 Pomodori pelati – Passata di pomodoro – Polpa di pomodoro**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 3 del D.P.R. n. 428 dell'11.4.1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i 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.

Devono essere prodotti dell'anno.

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.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62, D.M. 21/03/73 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. 18/02/84; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 77/82, G.U. n. 298 del 28/10/82.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- norme della ditta produttrice;
- norme 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'articolo 67 del D.P.R. n.327/80, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg normative del D.P.R. 777/82. G.U. n.298 del 28/10/82.

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. 18/25/82 n.322.

## **7.5 Frutta**

La frutta di stagione deve essere fresca, di grammatura e calibratura di prima scelta, selezionata, esente da difetti visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e deve rispondere alle categorie commerciali indicate dal Regolamento dell'Unione Europea.

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

La fornitura di frutta deve essere la più varia possibile.

## **8 – LATTE E DERIVATI**

### **8.1 Burro**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n. 1526 del 23 dicembre 1956, del D.L. 19 dicembre 1992 n. 142 e D.P.R. 54/97.

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzata, deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non è consentito l'uso di alcun conservante se non il sale, non è consentito l'uso di coloranti. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili, deve riportare sull'involucro la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti: in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt 47 e 48 D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra + 1° e + 6° C (art.52 D.P.R. 327/80 allegato C.)

## **8.2 Burro monoporzione**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n. 1526 del 23/12/1956 e successive modificazioni.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.

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

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica CONAL).

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.

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

Confezione: da gr.10.

## **8.3 Parmigiano reggiano**

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e dal Regolamento del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- la stagionatura deve essere compresa tra 18 e 24 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano" e il numero di matricola relativo al caseificio produttore;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8;

Confezione: forma intera, mezza forma, 1/4 di forma.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla Legge 283 del 30/04/62, al D.P.R. 327 del 26/03/80, al D.P.R. 777 del 23/08/92 e al D.P.R. 322 del 18/05/92.

#### **8.4 Formaggi freschi e stagionati**

Il latte e derivati devono provenire da stabilimenti autorizzati CEE a norma del D.P.R. 54 del 14.1.1997 e prodotti con tecnologie e con materie prime conformi alle norme vigenti.

I formaggi porzionati dovranno essere di prima scelta e non potranno essere in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei: i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 artt. 47 e 52.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale senza conservanti;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.L. 109/92, di materiale idoneo D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni (mozzarella, crescenza,...);
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza O.M. 16/05/86 e D.L. 109/92.

I formaggi da taglio potranno essere del "Bel Paese", caciotta fresca, emmenthal, fontina, gorgonzola, taleggio.

#### **8.5 Latte U.H.T. intero e parzialmente scremato.**

Il latte, anche per uso di cucina, dovrà provenire da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi, che non presentino sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo, che non abbiano subito trattamenti suscettibili di trasmettere al latte sostanze pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana. Dovrà provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97. Il latte intero pastorizzato fresco dovrà avere la data di scadenza, riportata sulla confezione e dovrà essere posticipata di almeno due giorni rispetto al giorno di consegna.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dall'O.M. 11/10/1978 Tab.A e successive modificazioni. 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.

Il latte parzialmente scremato deve contenere l'8% di grasso.

#### **8.6 Yogurt naturale o 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, D.P.R. 54/97 (Regolamento recante attuazione delle Direttive CEE 92/46 e 92/47). Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, non dovrà contenere conservanti e/o coloranti. Il semilavorato di frutta non dovrà contenere antifermentativi.

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° e 4°C., D.P.R. n. 327/80 artt.47 e 52. Confezioni da gr. 125 con almeno 7 giorni di conservabilità prima della data di scadenza e somministrato entro max 2/3 giorni dall'approvvigionamento.

#### **8.7 Panna**

Deve essere conforme a quanto previsto dalla C.M. 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 del D.P.R. n. 327/80, e dal D.M. 14/02/84.

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. 322/82.

Limiti microbici:

- aerobi mesofili e termofili (per la panna U.H.T.): 110 ml;
- coliformi (per panna pastorizzata): 10/ml;
- colifecali- ml. assenti.

Contenuto grasso minimo: panna da cucina 20%; panna da montare 30%. Non devono essere presenti additivi.

E' consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.

## **9 – CEREALI E DERIVATI**

Devono possedere i requisiti igienici e merceologici previsti dalla L. 4.7.1967 n. 580, dal D.P.R. n.187 del 9.2.2001 e s.m.i. Le farine utilizzate devono essere di frumento o di mais. I prodotti devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

### **9.1 Pane comune**

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4/7/1967 n. 580 .

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, artt.7-9 Legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito (D. 209 del 27/02/1996 e s.m.i.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

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

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

Il pane fornito deve essere prodotto giornalmente e non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato. Deve essere consegnato non oltre 10 ore dalla sfornata.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 31 marzo 1973 e modificazioni del D.P. 25 giugno 1981, D.M. 26 aprile 1993 n. 220;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 Luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 Legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non colloosa;

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

Può essere fornito anche pane di tipo integrale.

## **9.2 Farine**

### **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/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 o 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 infestazioni, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### **Gialla**

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione del mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci.

E' escluso il mais geneticamente modificato.

Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti.

## **9.3 Pasta di semola di grano duro**

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge 580/67 Titolo IV artt. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella Legge n. 440/71 e D.M. Sanità 24/4/1998 n.264.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con semola o semolato ricavato dalla macinazione di grani duri. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione e non deve presentare odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.

Dovrà essere assolutamente immune da insetti e loro parti. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti e devono recare le indicazioni previste dalla normativa vigente (D.L.109/1992).

## **9.5 Paste secche all'uovo**

Prodotte con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg. di semola, come citato nell'art. 31 Legge 580/67 e successive modificazioni.

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

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

### **9.6 Paste fresche all'uovo ripiene**

Devono rispondere ai requisiti della Legge n. 580/67 art. 33.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

### **9.7 Ravioli o tortellini freschi**

Il prodotto deve essere di buona qualità. La percentuale di ripieno di carne e formaggio non deve essere inferiore al 28%. L'umidità non deve essere maggiore al 30%. L'acidità non deve essere superiore al 7°.

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

### **9.8 Gnocchi**

Devono essere prodotti secondo la legge 580/67 con almeno l'80% di patate e farina "00" e senza additivi alimentari aggiunti.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- etichettatura conforme al D.L. 109/92;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31/03/65 e successive modifiche.

### **9.9 Riso PARBOILED**

Deve rispondere ai requisiti delle Leggi n. 325 del 18.3.1958 e n. 586 del 5.6.1962.

Il riso deve essere conservato in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. n.109/1992; dovrà quindi essere indicata la varietà.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea, salvo il disposto dell'art.3 della L. 325/1958; dev'essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei e di semi infestanti;strofinato tra le mani, non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Dev'essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati,ambrati,macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.

Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

## **10 – ALIMENTI VARI**

### **10.1 Olio extravergine di oliva D.O.P.**

L'olio extra vergine di oliva deve essere a **marchio d'origine protetta D.O.P.** secondo quanto disposto dalla Legge 5 febbraio 1992, n. 169 e dal D.M. 4.11.1993 N. 573.

Il prodotto deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondente a quanto disposto dalla Legge n. 1407 del 13.11.1960 e dal D.M. 31.10.1987, N. 509, attuativo del Regolamento CEE 1915/87.

L'olio extra vergine deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, avere sapore gradevole ed aromatico e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Deve avere acidità massima da 0,65 a 0,70 in acido oleico; gradi acido palmitoleico 0,5-3,4; acido linoleico tracc. 0,3; acido lionoleico 7,3\_13,7. Deve essere confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Le lattine non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna.

### **10.2 Olio di semi**

L'olio di semi per frittura deve essere di semi di arachide o girasole o mais (comunque di un unico seme oleario) e deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge (R.D.L. n. 2033 del 15.10.1925 e s.m.i.).

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. 283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per limiti di piombo totali (mg/Kg.) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84.

Per effetto dell'art. 1 della Legge 27.1.1968, n. 35, gli oli di semi devono essere venduti in confezione originale non superiore a 5 litri. I recipienti devono essere ermeticamente chiusi ed apribili solo mediante effrazione, oppure muniti di suggello di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

### **10.3 Aceto**

Deve rispondere ai requisiti della Legge n. 1029 del 3.1.1957, D.P.R. 12.2.1965, n. 162, D.M. 22.9.1967; D.P.R. 14.3.1968, n. 773 e s.m.i.; per l'aceto balsamico di Modena e Reggio Emilia devono essere conformi alla Legge 3.4.1986, n. 93, D.M. 9.2.1987 E d.m. 3.3.1987, n. 191. Nella preparazione dell'aceto è consentita l'aggiunta di acqua purchè venga effettuata soltanto negli acetifici (D.P.R. 12.2.1965, art. 49)

L'aceto può essere imbottigliato in bottiglie di capacità di 1,2, 1,1, 1,0,5 e 1,0,25 descritti dall'art, 29 del D.P.R. 162/65 (Vedi anche art.11 D.P.R. 773/68).

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

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.



#### **10.4 Maionese**

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione.

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. 322 del 18/05/82.

Gli additivi utilizzati per preparazione devono essere conformi al D.M. 31/03/65 e successive modifiche.

#### **10.5 Uova**

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr.55/60 e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione delle uova; il guscio deve essere perfettamente integro, l'albume chiaro, gelatinoso, esente da corpi estranei. Il tuorlo deve essere globoso e nettamente delineato nelle sue forme.

Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n. 65 del 4.02.1993, preparati e trattati in stabilimenti riconosciuti. Devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

Requisiti microbiologici secondo il D.Lgs. 65/1993.

#### **10.6 Spezie ed aromi (origani in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce)**

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.

#### **10.7 Sale iodato**

Il sale arricchito con iodio si intende il sale definito dal regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato di cui al D.M. 31/1/1997 n.106 del Ministro della Sanità. Le modalità di utilizzo devono essere secondo le disposizioni della L. 21/3/2005 n.55.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

#### **10.8 Tonno**

Per il tonno confezionato sott'olio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Deve essere di provenienza nazionale o CEE e provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di numero di riconoscimento sanitario CEE conformemente al D.L. 30.12.1992, n. 531. Non deve presentare difetti di colore, sapore o odore. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283/62, D.M. 21703/73 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. 18/02/84; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n. 777/82, G.U. n. 298 del 28/10/82. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg., D.P.R. n. 327/80, 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. 283/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.

### **10.9 Pesto**

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inaridimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichetta deve essere conforme al D.L. 109 del 27.1.1992.

### **10.10 Budino**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. 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.

Il budino confezionato nel centro di cottura deve essere ottenuto da un preparato industriale conforme alle vigenti norme legislative.

### **10.11 Confetture, Gelatine e Marmellate**

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla Direttiva CEE 79/693, D.P.R. 8.6.1982, N. 401, Direttiva CEE n. 88/593 e D.M. 7.5.1992, n. 400. Sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette devono essere apposto, chiaramente leggibili ed indelebili le indicazioni previste dall'art. 2 del D.P.R. 8.6.1982, n. 401 completate dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso, l'elenco degli ingredienti compresi gli additivi, la quantità, il termine minimo di conservazione, ecc.

### **10.12 Caffè, The, Camomilla, Cacao**

Il caffè dovrà avere le caratteristiche richieste dal D.P.R. 470/73, come modificato dal D.P.R. 23.8.1982, n. 774 e e dal D.P.R. 24 luglio 2000, n. 255 e s.m.i.

Il caffè espresso fornito al bar dovrà essere macinato all'istante e sarà composto da una miscela bar di prima qualità e formato da gr. 7 per ogni tazzina. Il caffè decaffeinato dovrà essere di prima qualità e riportare la dicitura che non contiene caffeina a norma di legge.

Il caffè d'orzo dovrà avere l'aspetto di granuli regolari scorrevoli, colore bruno con odore e sapore tipico dell'orzo.

Il the dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 283/1962 e s.m.i. dovrà essere di prima qualità e confezionato in bustine da 2.5 gr. ognuna. Il the deteinato dovrà riportare a caratteri ben visibili la dicitura "the deteinato" a norma del D.M. 12.12.1979, art. 2.

La camomilla dovrà essere conforme alla Legge 30.10.1940. Sull'involucro deve essere applicata un'etichetta indicante il nome e l'indirizzo della ditta che ha confezionato il prodotto, il tipo di camomilla e l'anno di produzione.

Il cacao in polvere e il cacao solubile dovrà avere le caratteristiche previste dalla Legge 30.4.1976, n. 351, D.P.R. 401/1982. e dal D.M. 27.2.1996.