

**N. 0048041****02/08/2013****Consiglio Nazionale delle Ricerche**

DIREZIONE CENTRALE

SUPPORTO ALLA PROGRAMMAZIONE E ALLE INFRASTRUTTURE

SERVIZI GENERALI DELLA SEDE CENTRALE

IL DIRETTORE

**ALL. B****CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI**

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA-BAR PER LE SEDI DELL'AREA ROMANA DEL CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE E CATERING PER LA SEDE CENTRALE CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE, AI SENSI DELL'ART. 55 DEL D. LGS. N. 163/2006 E S.M.I. – CODICE CIG : 5254800E20

**DISPOSIZIONI GENERALI**

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n. 641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti biologici dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CEE n. 2092 del 24 giugno 1991, del D. Lgs. 17 marzo 1995 n. 220, del regolamento CEE 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia. L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m. e cioè riportare:

- il Paese di produzione in sigla
- l'organismo di controllo in sigla

- il codice del produttore
- il numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato o F se fresco
- l'indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti provenienti da agricoltura integrata si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico".

L'Ente intende inoltre avvalersi dell'utilizzo di prodotti del Mercato Equo e Solidale.

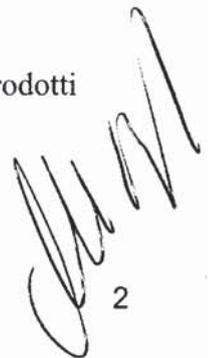
L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77.

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituito da un prodotto alimentare avvolto in tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

L'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita
- b) l'elenco degli ingredienti
- c) il quantitativo netto
- d) il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza
- e) le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- f) le istruzioni per l'uso
- g) il luogo di origine e di provenienza
- h) il nome o la ragione o il marchio depositato e la sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale
- j) lotto di appartenenza del prodotto.



Per quanto riguarda le carni, disposizioni ulteriori sono riportate nelle voci specifiche.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto.

### **Imballaggi**

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23 agosto 1982 n. 777 e s.m.i. (Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari).

### **Trasporto**

Le disposizioni sono indicate nella descrizione dei singoli prodotti.

Programmazione trimestrale dei menù: prima dell'inizio di ognuno dei quattro trimestri (Gennaio, Febbraio, Marzo), (Aprile, Maggio, Giugno), (Luglio, Agosto, Settembre), (Ottobre, Novembre, Dicembre), dovranno essere approvati dal Dirigente dell'Ufficio Servizi Generali della Sede Centrale e/o suo delegato i menù proposti dalla Ditta per il trimestre successivo.

I menù dovranno tener in particolare conto delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso di verdure, ortaggi e frutta fresca, preferendone senz'altro l'uso nei momenti di effettiva produzione stagionale, che non in altri periodi, in cui trattasi di primizie o di prodotti esclusivamente di serra.

La Ditta si impegna, su richiesta della Commissione Mensa-Bar, a variare gli intervalli della programmazione dei menù.

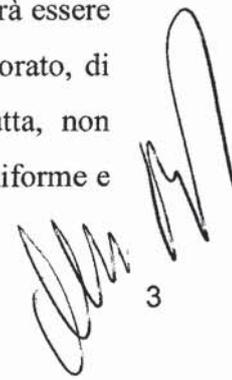
## **GENERI ALIMENTARI**

### **PANE FRESCO – PRODOTTI DA FORNO**

#### **Pane**

Il pane da fornire dovrà essere da **agricoltura biologica**, di produzione giornaliera, sia bianco che integrale, con la seguente composizione: farina biologica tipo "1", acqua, olio extra vergine di oliva biologico, sale, lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e



di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

- E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

- Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 10 ore dalla sfornatura.

- Il pane dovrà essere confezionato in monoporzione e trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come da art. 26 Legge 4 luglio 1967 n. 580. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Oltre il pane di tipo 1 o le c.d. rosette, deve essere introdotto il pane integrale il quale confezionato con farina più abburattata presenta un maggior contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali, oltre ad un notevole contenuto di cellulosa.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D. Lgs. n. 109/1992 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

### **Crackers**

Da **agricoltura biologica**. Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283 e s.m.i.. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.

Preferire le varietà all'olio extra vergine d'oliva e comunque senza oli vegetali idrogenati.

### **Grissini**

Da **agricoltura biologica** I grissini devono essere del tipo "Torinesi" confezionati in pacchetti monoporzione. A perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%. Possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.

Confezionati in monoporzione con imballaggio.

### **Pane grattugiato e pan carré**



Da **agricoltura biologica** Il pane grattugiato e il pan carré devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, (D. Lgs. n. 109/1992). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

**Il pan carré deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, ma preferibilmente con olio d'oliva o monoseme.**

### **Dolci**

Sarà possibile presentare dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.): in questo caso l'aggiudicataria dovrà prendere le massime cautele igieniche. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. E' possibile altresì l'uso di prodotti confezionati monoporzioni.

## **CEREALI E PASTE ALIMENTARI**

### **Farina**

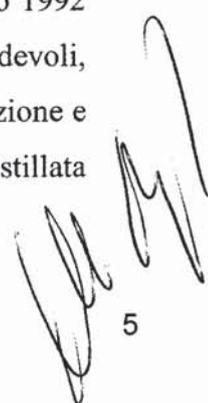
Da **agricoltura biologica**. Tipo "0", "1" . La farina dovrà rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti, con particolare riferimento al D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187. La farina non deve contenere agenti imbiancanti o altre sostanze vietate (Art. 10 della Legge 4 luglio 1967 n. 580). Per gli usi di cucina è richiesto l'utilizzo di farina da agricoltura biologica, prodotta in conformità a quanto previsto nel regolamento CEE 2092/91.

### **Farina di mais per polenta e polenta pronta**

Da **agricoltura biologica**. Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca.

### **Pasta di semola**

Da **agricoltura biologica**. La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 Luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 ed, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata



bollente contenente 2,5 g. di sale ), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max % 12,50 Ceneri 0,70/0,85 Cellulosa 0,20/0,45. Additivi: non ammessi. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.

**Può essere richiesta la fornitura anche di paste aprotiche nonché di pasta fibro-proteica, giustamente bilanciata secondo i dettami della "dieta mediterranea" (a ridotto apporto calorico e di carboidrati, con fibre e proteine).**

### **Pasta secca all'uovo**

Da **agricoltura biologica**. Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g, per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica microbica totale (aerobi mesofili a + 32° C ): non superiore a 104 UFC/g
- Salmonella assente 25/g
- Staphylococcus aureus: non superiore a 100g

### **Paste ripiene**

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli e altre tipologie consistenti in pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico) E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

Le paste ripiene debbono essere prodotte da aziende locali.

### **Pasta per lasagne**

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

### **Riso "Parboiled"**

Da **agricoltura biologica**. Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento. Le varietà impiegate possono essere diverse, anche in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche (Arborio, Carnaroli, Vialone, Basmati ecc.).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti. E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.

### **Orzo perlato, farro**

Da **agricoltura biologica**. Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

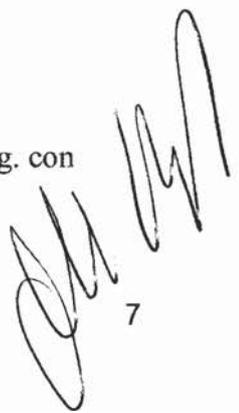
Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Ai sensi della legge n. 325 del 18 Marzo 1958, recante Disciplina del commercio interno del riso, le caratteristiche merceologiche richieste sono le seguenti:

- tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;
- le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture;
- l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs n. 109 del 27 Gennaio 1992.

E' preferibile che le confezioni abbiano un minimo di conservabilità di 12 mesi.

### **Fecola di patate - Maizena**

Da **agricoltura biologica**. Amido puro. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g. con etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992.



7

## **OLI**

I prodotti devono avere le caratteristiche sotto riportate.

**E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare la composizione naturale.**

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23 agosto 1982 n.777 e s.m.i..

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi dei D.M. del 18 febbraio 1984. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco. Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

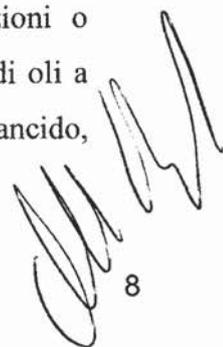
### **Olio extra vergine di oliva D.O.P.**

Da **agricoltura biologica**. Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell'11 luglio 1991.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo" Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 dei 21 ottobre 1991.

Le confezioni 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. Lgs. n. 109/1992. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. 24 giugno 2004 n.157).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.



8

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Nelle sale mensa e bar per il condimento a crudo devono essere usate bottiglie di vetro scure da 1 lt. con tappo richiudibile. Nella cucina, per le operazioni di cottura, possono usarsi anche contenitori metallici di capacità maggiore.

Potrà essere richiesta la documentazione relativa al quantitativo d'olio periodicamente fornito per consentire lo svolgimento delle operazioni di controllo.

### **Olio di semi monospecie per frittura**

Da **agricoltura biologica** . Arachide, girasole, mais.

Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione meccanica di semi oleosi. Sulla confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale. 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. 283/1962, D.M. 21 marzo 1973 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 febbraio 1984.

L'utilizzo degli oli di semi è limitato alla frittura. Non è consentito l'uso nelle altre preparazioni.

## **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

### **CARNE**

#### **Carne bovina fresca IGP**

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Le carni di vitellone, conformi alla normativa CEE (D.L. 286/1994), devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, **di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne"**.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 Aprile 1962, D. Lgs. n. 286 del 18 Aprile 1994, e successive modificazioni ed integrazioni.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

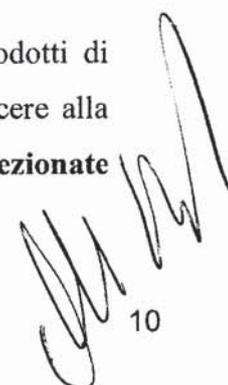
L'etichettatura deve essere conforme:



- al **D. Lgs. n. 109/1992**, in particolare il peso, il taglio anatomico, il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- al **Regolamento CE n. 1760/2000**, che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;
- **D.M. 8 maggio 2009**, recante norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine.

### **La carne:**

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19 gennaio 2001 n. 3 ed O.M. 27 marzo 2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve essere consegnata rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0° C e i + 4° C con tolleranza max + 7° C al cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. **Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto, nelle seguenti presentazioni:**



**I tagli anatomici** dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato così come descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici proveniente dal posteriore di un bovino adulto categorie secondo il D.M. 8 maggio 2009 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

Filetto da Kg 2 a 3,5

Scamone da Kg 4,5 a 6

Fesa da Kg 8 a 12

Sottofesa da Kg 7 a 10

Girello da Kg 2 a 3,5

Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15

Noce da Kg 4,5 a Kg 7

## **CARATTERISTICHE PARTICOLARI**

Carne fresca porzionata

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

fettina di coscia

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso minimo di gr. 150.

macinato

Deve provenire da uno stabilimento certificato a norma di legge, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D. Lgs. n. 181/2003 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

#### **Carni suine fresche di provenienza nazionale a marchio DOP**

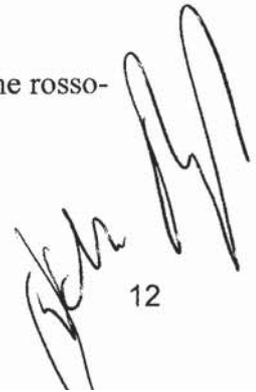
- la carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D. Lgs. 6 novembre 2007 n. 193;
- gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:
  - deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
  - deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
  - essere rigorosamente fresca, non surgelata o congelata - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 e D.M. 23 novembre 1995, con temperatura durante il trasporto tra i 0° C e i + 4° C , con tolleranza fino a + 7° C, per la carne fresca
  - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. La data di confezionamento del prodotto non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna nella cucina.

Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.

#### **Carni avicunicole fresche: pollo – tacchino - coniglio**



Gli animali devono essere nati e allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, anche di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, busto con cosci di coniglio disossato.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto (D. Leg. n. 109 del 27 gennaio 1992) .

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffuse del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza Ministeriale 26 agosto 2005.

La carne deve altresì :

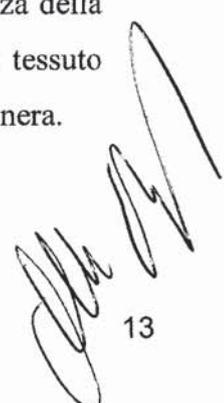
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
  - non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana né residui di antiparassitari;
  - la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
  - le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- o deve essere trasportata utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici.

## **CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

### **Petto o fesa di tacchino intera fresca.**

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

### **Pollo a busto.**



Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7- 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C., giungere in confezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.Lgs. 181/2003, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole. Essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200

#### **Petto di pollo intero fresco.**

Devono provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo; essere ben puliti, senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

#### **Coniglio**

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992 e DPR 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso.

#### **Etichettatura**

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione



- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore - La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente:
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

### **Imballaggio**

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge 283/30/04/62 e della normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

### **Carni ovine: agnello nazionale**

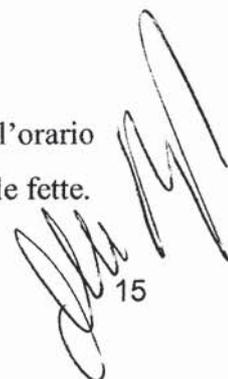
Gli agnelli devono essere nati sul territorio nazionale. Le aziende e gli animali devono essere regolarmente identificati e registrati secondo la normativa in vigore (DPR n.317 del 30 Aprile 1996 - Regolamento recante norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali).

Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.
- deve avere odore tipico della carne ovina, ma non eccessivamente marcato;
- la carne deve avere un colore rosa-rosso e deve presentarsi tenera ed aver subito adeguata frollatura.

### **PRODOTTI INSACCATI D.O.P. e I.G.P.**

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa, possibilmente non oltre un'ora dall'orario previsto per la loro somministrazione e preparati da permettere la perfetta separazione delle fette.



I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle normative sanitarie.

### **Prosciutto crudo di Parma DOP**

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990 e D.M. 15/02/93 n. 253:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Il prosciutto dovrà essere affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti alla grammatura minima individuata. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

### **Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lg.vo 109/92.

All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

Il prosciutto dovrà essere affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti alla grammatura minima individuata. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto non è ammessa.

#### **Bresaola I.G.P.**

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

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

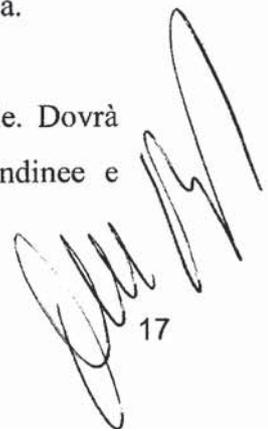
I grassi devono essere max il 24%.

L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dal DL 27/01/92 n. 109 e dal DL del Governo 16/02/93 n. 77 sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti di salumeria.

La conservazione in frigorifero di salumi affettati eventualmente avanzati non è ammessa.

#### **Mortadella Bologna I.G.P.**

La mortadella deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino con esclusione di parti tendinee e cartilaginose.



17

Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre, dovrà essere senza polifosfati aggiunti.

## **UOVA**

### **Uova di gallina in guscio. Da agricoltura biologica.**

Etichettatura e confezionamento: devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti.

Caratteristiche:

- devono provenire da animali allevati con metodo biologico (Reg. CEE 2092/191);
- devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr. 61 circa.
- devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro e pulito.

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonché uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte, incubate o refrigerate.

L'utilizzo di tali uova è per la preparazione di uovo sodo.

### **Uova pastorizzate. Da agricoltura biologica.**

Devono provenire da animali allevati con metodo biologico.

E' previsto l'impiego di uova di gallina da allevamenti a terra fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezione originale che soddisfi tutte le prescrizioni riportate al cap.8 dell'allegato al D.Lgs n. 65 del 04\02\1993 con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

In particolare deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

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

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+ 4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

## **LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### **Latte fresco-pastorizzato-intero e parzialmente scremato. Da agricoltura biologica.**

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

Per gli usi di cucina deve essere previsto l'utilizzo di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.109/92, confezione a perdere a Lt.5 o Lt. 1.

### **Latte UHT intero. Da agricoltura biologica**

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 54/97.

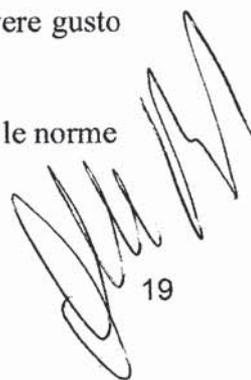
Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Sui contenitori deve essere riportato visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

### **Burro.**

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 142/92.



19

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate al massimo per 24 ore.

### **Panna**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze della cucina.

Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica ed integrazione.

- Coliformi totali: inferiori a 10x10 UFC/g

- Salmonella: assente in 25/g

### **Yogurt. Da agricoltura biologica.**

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di provenienza biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Da utilizzarsi bianco o alla frutta Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. 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 frutta deve essere in purea o in pezzi. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti ai sensi del R.D. n. 994 del 09/05/29 e successive modifiche.

Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare

le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il \_\_\_\_". La confezione al momento dell'utilizzo deve avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalle norme vigenti e successive modifiche e integrazioni.

## **FORMAGGI FRESCHI**

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE;

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

**ETICHETTATURA.** Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica. Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.

### **stracchino**

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

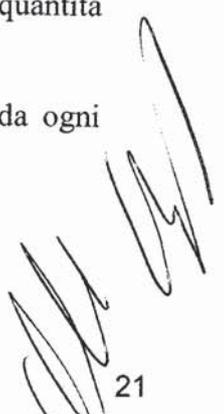
Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo CEE.

I parametri chimici e microbiologici dovranno essere conformi alla legge vigente e da ogni successiva modifica e integrazione.

I conservanti dovranno essere assenti.

### **mozzarella fior di latte**



Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggianti, ovoidale od a treccia.

La pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica "a foglie" leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente e con peso di gr.125; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

### **ricotta**

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;
- latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

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

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

## **FORMAGGI STAGIONATI**

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, senza acari o larve di altri insetti, senza colorazioni. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

### **caciotta fresca - puro bovino**

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutto e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

### **emmental**

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

### **italico tipo bel paese**

Formaggio di pasta molle unita, prodotto da puro latte vaccino fresco, di colore da bianco a paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, coagulazione in piccole partite.

Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane.

### **taleggio**

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipedica quadrangolare del peso di kg. 1,700 – 2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

### **Parmigiano Reggiano DOP**

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Dovrà essere di 1 scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.

Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e D.L.gs 181/03.

Il parmigiano, se grattugiato nei locali cucina, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

Il formaggio precedentemente macinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti che si prevede verranno consumati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio precedentemente grattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

### **Pecorino romano DOP**

Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello. Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%.

Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti ad inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovuti a fermentazioni anomale o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal DPR n. 1269 del 30/10/1955.

### **Provolone dolce**



24

La pasta deve essere compatta ed elastica e di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera o rada occhiatura.

Al taglio non deve avere fuoriuscita di siero e deve essere facilmente affettabile.

Il grasso minimo non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A LOTTA INTEGRATA**

I prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n.194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

Per quanto riguarda **ortaggi e frutta** è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

**Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.**

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

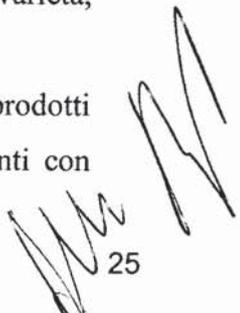
Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria o extra.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Non si accettano prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con



prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata.

Per alcuni prodotti (banane, ananas ecc.) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nello interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

L'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara-merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti foglie (insalate, spinaci ecc..) il peso dei quali non deve superare il 18% di peso del collo. Ogni collo deve essere pulito e contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;



· calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

L'etichettatura deve essere conforme ai D.Lgs. vo 109/92 e 68/00 e successive integrazioni.

## **ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E INTEGRATA**

Per i prodotti di coltivazione biologica dovrà essere rispettato il disposto del regolamento CEE n. 2092/91, del D.M. 338 del 25.05.92, del D.Lgs. 17/3/1995 n. 220, del Regolamento CEE n. 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime.

Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) è prescritto che sulle confezioni dei prodotti biologici debbano essere indicate le seguenti informazioni:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice produttore e numero dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che invece producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti biologici,

le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante legale afferma che, tutto il ciclo della produzione o trasformazione, è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero competente; resta comunque valido l'ultimo punto circa l'indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE 2092/91 e s.m. e deve riportare:

- paese di produzione in sigla
- organismo di controllo in sigla
- codice del produttore
- numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato, o F se fresco
- indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.



I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del Reg. predetto, non saranno accettati.

Le forniture di prodotti ortofrutticoli provenienti da lotta integrata dovranno essere accompagnate da:

a) scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;

b) certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:

- specie e varietà del prodotto fornito
- l'Azienda produttrice
- la data del prelievo
- la data di esecuzione dell'analisi

Il CNR si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalla normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

## **VERDURA FRESCA**

Di qualità extra o prima.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- 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, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomale, · essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie, · avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni, · essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 18 luglio 1990, · essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, · essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;

- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare per quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

## **ORTAGGI A RADICE – BULBO - TUBERO**

### **Carote**

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolamento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, non spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

### **Aglio**

Deve essere intero, può presentare lacerazione sulla parte esterna. Non deve essere trattato con radiazioni.

### **Porri**

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

### **Patate (patate comuni e patate novelle)**

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello.

Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

### **Cipolle**

I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono

essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

## **ORTAGGI DA FRUTTO**

### **Pomodori**

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole. E' tollerato un massimo dei **5%** di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm.
- pomodori allungato diametro minimo 30 mm.
- Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

### **Zucchine**

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

fissato da mm. 40 a mm. 30.

La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore" provenienza locale.

### **Zucca**

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido - zucca gialla - violina. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm .della zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme.

### **Melanzane**

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10.

### **Peperoni**

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

## **ORTAGGI A SEME**

### **Fagiolini**

Devono presentare le seguenti caratteristiche frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica sono comunque accettato prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

### **Piselli**

Devono presentare le seguenti caratteristiche frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori o sapori anomali; non devono essere farinosi e tali, premuti tra le dita, si schiacciano senza dividersi.

### **Fagioli**

I baccelli devono essere muniti del peduncolo devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anomali non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

### **Funghi**

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate,
- corpi estranei,
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

## **ORTAGGI A FIORE**

### **Cavolfiori**

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al

gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

### **Carciofi**

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

### **ORTAGGI A FUSTO**

#### **Finocchi**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm. 10 . Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm. (D.M, 25 agosto 1972).

### **ORTAGGI A FOGLIA**

cavoli, erbe (bietole), catalogne, cicorie, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori anomali.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespi la parte comprendente le radici, deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie estreme. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; ne caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

### **LEGUMI SECCHI**

Lenticchie, piselli , fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi. Da **agricoltura biologica**.

Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

### **FRUTTA FRESCA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere dei tipo extra o di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza biologica e/o a lotta integrata;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti

alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;

- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza di insetti infestanti, né di attacchi di roditori,
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura, · essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei, · essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva dei tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza dei prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

**Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:**

**Mele biologiche-pere IGP**

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza e 0,25 cm<sup>2</sup> di superficie ticchiatatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

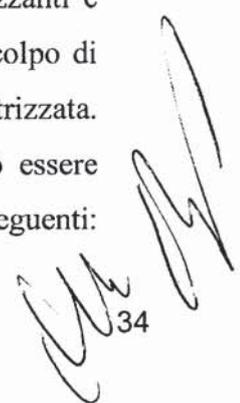
Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina. Le varietà di mele devono alternarsi nel corso dell'anno.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

Nettarine e pesche DOP, albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki, Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliege devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 g.

**Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi)**

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata; calibri minimi sono i seguenti:



arance cm. 6,5, limoni cm. 5, mandarini cm. 5. Non sono accettati limoni trattati superficialmente con difenile. Anche le arance non dovranno essere trattate con difenile. Acidità per clementine mandarini e arance, superiore a 5 g/lit misurato in acido citrico.

#### **Actinidia (kiwi) biologici**

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus.

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

#### **Uva da tavola bianca o nera**

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella o Pizzutella.

#### **Melone**

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

#### **Anguria**

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

#### **Fragole**

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

#### **Banane (provenienti dal commercio equo e solidale)**

Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda

e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del

frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g.

Le banane possono provenire da produzione agricola a basso impatto ambientale: in questo caso i



prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati conformemente alla

normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg.Ce 2092\91 e succ. modifiche e integrazioni, nonché dai Regg.Ce n. 94\92, 3457\92 e 529\95. Per questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione Europea.

### **FRUTTA SECCA**

Per frutta secca si intende la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli). Sono richiesti prodotti provenienti da coltivazioni italiane.

Tali prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere omogenei ed uniformi e le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

### **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/95 in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/4/62 e s.m.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ , non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;

- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

### **PESCE SURGELATO**

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lg.vo 531/92.

Rispetto all'elenco allegato i filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Tipologie previste: Filetti di sogliola, platessa, halibut (non glassato di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), sgombro, salmone, misto per frittura, nasello, pesce spada, totano, polpo. Il confezionamento dei bastoncini di pesce è a cura dei centri produzione pasti.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesce semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.

Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal DM 9.12.93.

### **ORTAGGI SURGELATI**

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.

E' possibile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata. Il CNR potrà richiedere alla Ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Le forniture dovranno provenire prevalentemente da produzioni nazionali. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95);

Alcune verdure surgelate saranno di **provenienza biologica** (spinaci, fagiolini, carote, piselli, melanzane, mix di verdure).

Il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura.

I piselli surgelati (fini novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

## **ALIMENTI CONSERVATI**

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza

soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536)

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio deve essere utilizzato olio di oliva extra vergine di oliva.

La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata.

All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro di provenienza biologica.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n. 209 e successive modifiche.

Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Devono avere inoltre le seguenti caratteristiche:

*- pomodori pelati*

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto ( per recipienti di contenuto netto

non superiore a g 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto;

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82).

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

*- passata di pomodoro*

Si intende per succo di pomodoro il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi,

ottenuto per tritatura e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro.

E' vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostruito.

Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale, sott'oli sottoaceti, frutta sciroppata in vetro, ecc...

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi

integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni.

Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Per il mais in scatola si chiede l'assenza di OGM.

## **AROMI – CONDIMENTI**

**Pesto alla genovese.** Prodotto da agricoltura biologica

Ingredienti: olio extravergine di oliva, basilico (30%), noci, formaggio, pinoli, aglio.

**Erbe aromatiche seccate** (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc...)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n.283/62 e dal D.L. n.107 25/01/92.

### **Spezie**

(cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc..). Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

### **Aceto**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

### **Aceto balsamico**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e secondo le disposizioni vigenti per la denominazione "Aceto Balsamico di Modena".

### **Sale**

Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere sale marino.

Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

E' preferibile che le confezioni siano da 1 kg.

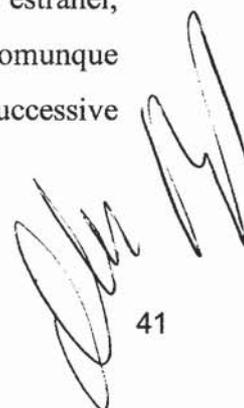
## **SOSTANZE EDULCORANTI**

### **Zucchero semolato**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali.

Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 e successive integrazioni e modificazioni.

Caratteristiche igienico sanitarie:



- polarizzazione almeno 99,7%
- contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al max 15 mg/kg
- non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test)

### **Zucchero di canna integrale**

Prodotto nel rispetto della normativa. Proveniente dal commercio equo e solidale.

### **Zucchero a velo**

Deve essere conforme alla L. n.139/80.

### **Miele da agricoltura biologica**

Ai sensi della legge n. 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni.

Il miele consegnato deve essere stato prodotto nella stessa annata e deve avere un una vita residua superiore al 50%. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la Determinazione dell'origine.

Il Prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 1 della legge n. 283 del 30 aprile 1962, e dei D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette dei miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

### **VARIE**

#### **Cacao in polvere amaro**

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere

sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della cortecchia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Il prodotto dovrà essere acquistato nell'ambito del commercio equo solidale.

#### **Cioccolato fondente o al latte**

Secondo quanto definito dalla L. 30\04\76 n. 351 e sue successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto dovrà essere acquistato nell'ambito del commercio equo solidale.

#### **Caffè**

Caffè in grani tostatura media, miscela normale e decaffeinata.

#### **Lievito**

Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53

Lievito di birra secco - lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi.

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

#### **Succhi di frutta biologici**

E' richiesto l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione.

I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione.

#### **Confettura extra di frutta biologica**

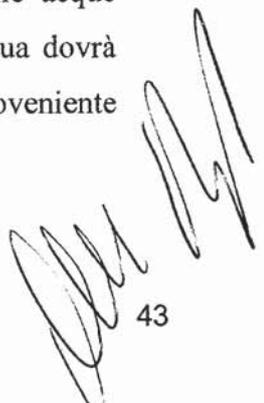
La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata, deve essere **coltivata con metodo biologico** (regolamento CEE 2092/91). Non deve contenere conservanti né coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologica. Il prodotto deve essere certificato.

#### **BIBITE**

##### **ACQUA MINERALE**

Per quanto riguarda la somministrazione di acqua minerale da tavola questa deve ritenersi conforme alle norme e alle caratteristiche stabilite dalle vigenti leggi in materia: Direttiva 2003\40 CE 16 maggio 2003 che determina l'elenco, i limiti di concentrazione di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive. La Società dovrà acquisire dai fornitori e renderli disponibili al CNR, idonee certificazioni di conformità delle acque minerali a quanto disposto dalle Leggi in materia sopra riportate. In ogni caso l'acqua dovrà essere oligominerale, naturale e gassata, microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro o di PET.

##### **BIRRA**



Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11; il prodotto birra speciale non inferiore a 13; il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15.

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo birra, (DPR n. 272 del 30 giugno 1998).

E' vietato fornire confezioni aventi capacità diverse da quelle indicate dal suddetto DPR.

La confezione può essere in vetro o lattina.

### **VINO ROSSO E BIANCO**

Deve trattarsi di prodotti preparati commercializzati secondo le caratteristiche di cui al D.P.R.

12/02/65 n. 162. Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico deve superare i 0,25 ml. per i vini rossi e 0,20 ml. per i vini bianchi, per ogni 100 ml. di alcool complessivo. La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai 3/5 della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18/06/86. I vini devono essere di denominazione di origine controllata. La denominazione di origine controllata è riservata ai vini che rispondono a caratteristiche e requisiti stabili, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La denominazione di origine controllata e garantita è riservata a vini di particolare pregio. All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9° 10° C. per i vini bianchi, 14° 15°C. per i rosati e 17° 18° C. per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel **D.M. 29/12/86** per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse o bianche, con macerazione sulle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto), da 8 a 15 giorni per i vini da invecchiamento.

La confezione può essere in vetro o tetrapack.

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza. **Il CNR si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.**



## GRAMMATURE PRO-CAPITE DEL COMPONENTE BASE DEI PIATTI PIU' COMUNI

Grammi per porzione e riferite a crudo ed al netto di eventuali scarti.

### PRIMI PIATTI

Pasta asciutta	pasta	gr.100;
Pasta asciutta (all'uovo)	pasta	gr. 90;
Pasta con legumi:	pasta	gr. 40;
Pasta con patate:	pasta	gr. 30;
Pasta con minestrone	pasta	gr. 50;
Pasta in brodo:	pasta	gr. 60;
Risotto:	riso	gr.100;
Riso con legumi, verdure o in brodo:	riso	gr. 50;
Insalata di riso:	riso	gr.100;
Pomodori con riso:	riso	gr. 60 (per n. 2 pomodori).

### SECONDI PIATTI

#### Carni bovine:

- bollito di adulto e bocconcini	gr.200;
- hamburger:	gr.150;
- fegato di vitella	gr.150;
- arrostiti, brasati e scaloppine:	gr.150;
- bistecca senza osso e fettine:	gr.150;
- polpette di carne:	gr.100;

tranne che per la preparazione del bollito, deve essere escluso lo sfruttamento della carne di prima cottura.

#### Carni suine:

- bracirole:	gr.200;
- arrosto:	gr.150;
- salsicce n.2,	formato standard;
- wurstel:	gr.120;
- cotichino e zampone:	gr.130;
- spezzature	gr.250.



Carni ovine: gr.300;

Coniglio: gr.250;

Pollo e tacchino:

- pollo in quarti puliti: gr.300;

- petti di pollo o tacchino: gr.130;

- coscio di tacchino: gr.200;

Pesce:

- alici, sarde, dentici, sogliole, spigole, merluzzi,  
calamari, pagelli, cernie, ombrine, orate, spigole: gr.200;

- gamberi: gr.180;

- baccalà, stoccafisso, palombo e pesci spada: gr.180;

- tonno sgocciolato: gr. 90;

Parmigiana di melanzane e zucchine:

- melanzane o zucchine: gr.150;

- mozzarella: gr. 60.

CONTORNI: (pesi dopo preparazione o cottura)

- fagioli, lenticchie, ceci, fave e piselli: gr.100;

- fagioli, fave e piselli (freschi e surgelati): gr.150;

- purea di patate e funghi: gr.120;

- piselli al prosciutto, carciofi, melanzane,  
agretti, zucchine e peperoni: gr.150;

- insalate di verdure crude: gr.150;

- cicoria, bieta, funghi cotti, spinaci, broccoletti,  
cavolfiore, finocchi, broccoli,  
pomodori, carote e patate: gr.200;

- carciofi interi: n.2 gr.250.

Per una maggiore varietà di scelta, su richiesta del CNR, è consentito l'impiego di ortaggi surgelati nei soli mesi di non produzione degli stessi. Il surgelamento e la conservazione di detti prodotti deve essere conforme alla vigente normativa igienico-sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

PANE gr.100;

Grissini 2 confezioni

FRUTTA FRESCA

Tipo di frutta parte edibile su 100 gr. matura, minima per consumo (peso lordo):

albicocche	94%	200
ananas	57%	300
arance	80%	250
banane	65%	250
ciliegie	86%	200
cocomero	52%	350
fichi	75%	200
fragole	94%	170
loti	97%	200
mandaranci	87%	180
mandarini	80%	200
mele	94%	200
meloni (estate)	47%	350
nespole	66%	250
pere	91%	180
pesche	91%	180
prugne	89%	200
uva	94%	200
macedonia	91%	180
frutta sciroppata		150



### SOSTITUZIONE AL MENU' GIORNALIERO

Il personale potrà richiedere in sostituzione di quanto previsto nel menù:

#### Per il primo piatto a scelta:

- frutta:	una porzione
- formaggio stagionato	gr.80
- fresco e latticini:	gr.100
- yogurt: una confezione da	gr.125
- contorno:	una porzione
- acqua minerale	un litro

#### Per il secondo piatto a scelta:

- yogurt:	gr.250
- formaggio stagionato:	gr.120
- formaggio fresco o latticini:	gr.160
- parmigiano reggiano:	gr. 80
- salumi: prosciutto crudo, salame; lonza, speck, bresaola:	gr. 80
- prosciutto cotto:	gr.100
- tonno sgocciolato:	gr. 90
- gelato:	gr. 70
- carne in scatola delle migliori e più qualificate marche	gr.125

#### Per il contorno a scelta:

- frutta o dessert:	una porzione
---------------------	--------------

#### Per la frutta:

- yogurt: una confezione da	gr.125
- dessert	una porzione

#### Per le bevande:



- Acqua minerale in bottiglia 50 ml
- Vino bianco e rosso cl. 25
- Birra in vetro o lattina cl. 33
- Coca cola in lattina cl. 33
- Aranciata in lattina cl.33
- Chinotto in lattina cl.33
- Succhi frutta vari cl.33

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines, located in the bottom right corner of the page.