

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà rispondere al requisiti della L 580/67 e non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- tempo di cottura
- resa (aumento di peso con la cottura)
- tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art.3 e 22 del D.Lgs. 27-01-92 n° 109.

RISO

Deve essere classificato come “superfino” che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo "parboleid", trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve rispondere ai requisiti della L. 18-3-58 n° 325 e della L. 5-6-62 n° 586.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 28 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

GNOCCHI FRESCHI

Prodotti assimilabili alla pasta fresca. Confezionati con fecola di patate e farina di grano tenero “tipo 00” nelle giuste proporzioni, presentano umidità elevata. Se l'umidità è molto alta vanno conservati

solo con la surgelazione per pochi mesi, pochi giorni se il prodotto invece è fresco.

PASTE FARCITE (pasta alimentare con ripieno di carne bovina)

Dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. CE 853/04, dovrà essere confezionata in atmosfera protettiva ed etichettata conformemente al D.Lvo 109 del 27.01.92 art.3 e D.M. 266/94 art. 4. Gli additivi devono essere quelli indicati nel D.M. n° 209 del 27.02.96 e successive modifiche ed integrazioni.

FARINA BIANCA

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti della L. 4-7-67 n° 580.

Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dagli artt. 3 e 22 del D. Lgs. 27-3- 92 n° 109.

PANINI (freschi)

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione.

Per i panini *bianchi* deve essere usata farina di grano tenero di “tipo 00”, acqua, sale e lievito.

Per i panini *integrali* deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito.

Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini *bianchi* e bruna per i panini *integrali*.

Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido.

La pezzatura deve essere come da tabella dietetica.

Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21-03-73 e successivo di modifica del 25-06-81.

CARNI BOVINE

FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali e merceologiche

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 15 (quindici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il D.M. 29.09.2000. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91, ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283/62 e del Reg. CE n. 853/04, nonché rispettare le disposizioni ai sensi dei D.L.vo n°109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/03, e del Reg. CE 852/04; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto, la provenienza del singolo capo macellato, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1760/2000.

La carne deve altresì:

- presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollata al punto giusto, non viscida e scevra da qualsiasi sapore o odore anomalo;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, da sostanze ad effetto anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s. m.
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Carni sottovuoto – caratteristiche

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto; assenza di liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale;

etichetta conforme al D.L.vo109/92, indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE), oltre ad un sistema di tracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza (Reg. CE 1760/2000). I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (D.M. 21.3.73 e succ. modifiche e D.L.vo n.108/92).

TAGLI ANATOMICI RICHIESTI

1- Spezzatino -

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

• **REALE (sottospalla):** questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

- FESONE DI SPALLA (*spalla*): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
 - CAPPELLO DEL PRETE (*spalla*): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- Le parti connettive non devono eccedere il 3%.

2 - Carne trita per hamburger e polpette -

Tagli da utilizzare per la preparazione di carne tritata:

- REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
- FESONE DI SPALLA (*spalla*): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
- CAPPELLO DEL PRETE (*spalla*): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- PUNTA DI PETTO (*punta di petto*): ha per base ossea le sette emisternebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omerale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

Ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04 il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nei suddetti Regolamenti. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%.

3- Arrosti -

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- NOCE (*pezza a cannella*): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.
- FESA (*natica*): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicrurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimembranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.

4- Roast beef -

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

- SCAMONE (*colarda*): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

5- Cotolette

- GIRELLO O MAGATELLO (*lacerto*): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.
- NOCE (*pezza a cannella*): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

CARNI DI SUINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283/62, D.L.vo n°109/92 e n°118/92. Le carni devono provenire da stabilimenti muniti di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento) così come previsto dal Reg. CE 853/04. Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime in assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono essere scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo, da sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. Le carni devono inoltre essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura.

Confezione, imballaggio ed etichettatura.

Le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, nonché l'etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie ai sensi del D.L.vo 109/92. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (D.M. 21.3.73 e succ. modifiche e [D.L.vo n.108/92](#)).

Prodotti a base di carne suina

- *Arista di maiale fresca:*

il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

SALSICCE TIPO "CERVELLATINA" – REGOLAMENTO CE 853/2004

Il prodotto deve provenire dai muscoli lunghissimo del dorso da animali macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.

La salsiccia deve essere un insaccato fresco di pronto consumo, costituito da carne suina con la sola aggiunta di sale comune; il contenuto in grasso (lardelli) non deve superare il 25 – 30 % massimo.

CARNI DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CE 853/04, D.L. vo n°109/92 e D. L.vo n°118/92.

Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli, edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa. □Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CEE;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;

- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- □ le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

Confezione, imballaggio ed etichettatura.

Tutte le tipologie di prodotto devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE.

Le carni di pollo fresche refrigerate, per rispettare la normativa di settore, dovranno presentarsi o in pezzi bollati singolarmente o in confezioni conformemente etichettate.

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura “da consumarsi entro”, data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

Tipologia prodotti e tagli anatomici per le preparazioni

- **Fuso di pollo:** ovvero tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Reg. CE 1538/91).
- **Coscia di pollo:** ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni. (Reg. CE 1538/91)
- **Sovracoscia di pollo:** il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Reg. CE 1538/91)
- **Petto di pollo** (con forcella): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio (Reg. CE 1538/91).
- **Spezzatino di pollo:** parti di carni appartenenti ai tagli anatomici di petto e coscia, così come indicati nel Reg. CE 1538/91.

CARNI DI TACCHINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CE 853/04, del Reg. CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti; devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione riconosciuti dalla CE; essere regolarmente provvisti di bollatura sanitaria.

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A (Reg. CEE 1906/90) non trattato con antibiotici; deve presentare carni morbide, a grana sottile, color rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi ed ematomi, tagli o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;□ devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza trasudato.

Confezione, imballaggio, trasporto ed etichettatura.

Tutte le tipologie di prodotto devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE ai sensi del Reg. CE 853/04 e dovranno essere confezionate in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente. Le carni di tacchino fresche refrigerate dovranno presentarsi in pezzi bollati singolarmente o in confezioni con etichetta a norma.

Tipologia di prodotti

- **Petto di tacchino:** muscolo pettorale disossato, vale a dire mondato dello sterno e delle costole.

- **Spezzatino di tacchino:** parti di carni appartenenti ai tagli anatomici di petto.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fesa arrotolata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853 del 2004. La fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinatura esterne e di iridescenza.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.L. vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Ogni confezione deve essere munita di regolare etichetta riportante la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita, le indicazioni richieste dal D.L.vo n°109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/03, tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

Deve provenire dai muscoli pettorali del tacchino trattati termicamente.

Gli additivi consentiti sono quelli indicati dal D.M. 27 febbraio 1996 n. 209. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004.

Il bollo sanitario deve essere riportato in etichetta e dovrà essere conforme al D.L.vo n°109 del 27/1/92.

L'unica confezione consentita è sottovuoto e monodose.

SALSICCIA DI TACCHINO POLLO SUINO REFRIGERATA

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento riconosciuto CE ai sensi del Reg. CE 852 e del Reg. CE 853 del 2004 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

L'impasto del prodotto, finemente triturato e privo di parti cartilaginee di scarto, deve essere così costituito: 60% circa carne di tacchino, 10% circa carne di pollo, 15-20% circa carne di suino, acqua, sale, zuccheri, aromi, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209 e successive modifiche (Decreto n°250/98). Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione; il contenuto in acqua non deve essere superiore al 51% con

una tolleranza fino al 53%; il tenore di grasso deve essere il più basso possibile con un valore massimo del 31%, tolleranza fino al 33%.

La carne deve altresì:

- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici.

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

HAMBURGER DI TACCHINO SURGELATO

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003; D.L. n°110 del 27 gennaio 1992; D.M. n.493 del 25/09/1995; Reg. CE 852, 853 del 2004 e del Reg. CE 2073/05), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e a rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nei suddetti Regolamenti.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne macinata di tacchino (80-90%), acqua, granuli di patate, sale, spezie, aromi, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209 e successive modifiche (Decreto n°250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 5-7% e il rapporto collagene/proteine della carne inferiore al 12%. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari né segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, e deve essere mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).

Le confezioni devono essere in porzioni e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283 del 30.04.1962 e successive modificazioni.

CROCCHETTE DI PETTO DI POLLO SURGELATE

Devono essere prodotte e confezionate conformemente ai requisiti del D. L.vo. 27-1-92 n° 110 in porzioni pronte per l'uso.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.L.vo n. 110/92; D.M. n. 493/95) e devono provenire da stabilimenti CEE conformemente ai Reg. CE 852/04 e 853/04.

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283/62 e successive modificazioni;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003 e dal D.L.vo n°110/92.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20-30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. CE 104/2000 e del D.M. 27/03/2002, Regolamento CE 2065/2001 e Regolamento CE n. 178/2002, e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge n°283/62, D.P.R. 327/80, Reg. CE 852/04 e D.L.vo n. 110/92.

Caratteristiche specifiche:

- il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 – 1 mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi alla norma vigente.

Tipologia di prodotti:

filetti di merluzzo – filetti di sogliola – tranci di pesce spada – bastoncini precotti di pesce - cotoletta di platessa – filetti di pangasius.

FILETTI DI MERLUZZO

Ordine: Gadiformi

Famiglia: Gadidi

Genere e specie: *Gadus Morhua Morhua*, *Gadus macrocephalus*, *Gadus Morhua callarias*, *Gadus ogac*.

Denominazione in lingua italiana: Merluzzo

Le carni devono essere bianche e tenere.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABTV(azoto basico totale volatile) <30mg/100g

Parametri fisici:

Glassatura 20-30%, calo peso 30%

FILETTI DI SOGLIOLA

Ordine: Pleuronettiformi

Famiglia: Soleidi

Genere e specie: *Solea vulgaris*

Denominazione in lingua italiana: Sogliola

TRANCI DI PESCE SPADA

Ordine: Perciformi

Famiglia: Xifidi

Genere e specie: *Xiphias gladius*

Denominazione in lingua italiana: Pesce spada

Le carni devono essere bianche-rosate e delicate.

FILETTI DI PANGASIUS HIPOPHthalmus A TRANCI (senza spine)

Ordine: Siluriformes

Famiglia: Pangasidae

Nome scientifico: *Pangasius Hipophthalmus*

Nome commerciale in lingua italiana: Pangasio

Glassatura 20%

Calo peso 30%

Le carni devono essere bianche e tenere.

BASTONCINI PRECOTTI DI PESCE

Il prodotto deve provenire da pesce *alaskan pollack* (*Pollachius pollachius*) appartenente alla famiglia dei Gadidi.

COTOLETTA DI PLATESSA SURGELATA

Deve essere prodotta e confezionata conformemente ai requisiti del D.Lvo. 27-1-92 n°110 in porzioni pronte per l'uso.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.Lvo n. 108/92. Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua.

I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito dalla norma vigente. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 ovvero 1 mg/Kg; si richiede in merito un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere extra vergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale.

La confezione deve essere conforme all'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Il prosciutto cotto è un prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino (arto posteriore sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco) eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Deve essere realizzato con cosce refrigerate di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

La composizione richiesta ammessa è la seguente: carne suina, vino, vini aromatizzati e liquorosi, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, maltodestrine (sciroppo di glucosio), proteine del latte, proteine di soia, amidi e fecole nativi o modificati per via fisica o enzimatica, spezie, gelatine alimentari, aromi, nonché gli additivi consentiti nel rispetto del D.M. n. 209/1996 e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Caratteristiche merceologiche

All'apertura della confezione, il prosciutto cotto commercializzato intero deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'esterno: assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; sufficiente resistenza alla compressione; colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- al taglio: tenuta della fetta (2mm di spessore massimo); gusto caratteristico, non eccessivamente speziato; colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti;
- assenza di patinatura esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale.

Caratteristiche analitiche

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

- umidità su prodotto sgrassato e additivato (UPSD) inferiore o uguale a 81,00, dove per UPSD si intende $[Umidità\% / (100 - grasso\% - F)] \times 100$ e per F si intende $-(umidità\% + proteine\% + grasso\% + ceneri\%)$ (Decreto 21 settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria");
- pH ~ 5;
- proteine 15/20% ;
- grassi 15% ;
- ceneri 2-2,5 %;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello della carne cruda (70/20).

Il prodotto non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da eccessiva moltiplicazione lattobacillare.

Il prosciutto cotto è commercializzato in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato in idoneo involucro ai sensi del D.M. 21/03/1973, e successive modifiche, e D.L.vo n. 108/92.

All'apertura della confezione non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.L.vo n. 109/92 modificato in ultimo dal D.L.vo n. 181/03.

Il prosciutto cotto confezionato in tranci, che non ha subito il trattamento di pastorizzazione dopo confezionamento, deve riportare il termine minimo di conservazione (T.M.C.) non superiore a giorni sessanta dalla data di confezionamento. Il prosciutto cotto affettato o comunque porzionato deve riportare il termine minimo di conservazione (T.M.C.) non superiore a giorni trenta dalla data di confezionamento.

Il prosciutto cotto deve essere mantenuto a temperatura non superiore a + 4°C.

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Il prodotto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino allevato in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggianti, con sottile limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore;
- peso normalmente compreso tra gli 7 e i 10 kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi (sono consentite limitate chiazze bianche da granuli di tiroxina), putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale del prosciutto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209 e successive modifiche (Decreto n°250/98);
- la durata della stagionatura.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

MORTADELLA

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004.

Esso deve essere preparato con carne suina (o suina bovina: suina al 30% bovina al 30% lardelli al 30%) macinata a grana fine, con l'aggiunta di cubetti di grasso, aromi e pepe. La fetta deve avere un diametro minimo di cm. 20. Dall'impasto devono essere escluse quindi le parti cartilaginose, i grassi secondari e di scarto nonché trippe e cotenne. Il prodotto deve essere preparato senza impiego di amidi o di albume; le parti di grasso e di magro devono essere ben distribuite. Il prodotto deve avere un bel colore naturale, profumo sano e buon sapore, nonché giusta ed uniforme cottura senza orlatura.

Dovranno possedere tutti i requisiti previsti dal D.M. 21/3/1973 e successive modifiche. Gli involucri dovranno rispondere alle attuali normative di legge.

L'impasto dovrà risultare omogeneo e non presentare granulosità.

Il prodotto non deve presentare difetti, tipo:

- "patinatura" esterna o odori sgradevoli,
- grasso di colore anomalo, irrancidito o comunque degradato;
- odore, colore, sapore anomalo, comprovanti un cattivo stato di conservazione o altre alterazioni;
- eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite, nel rispetto del D.M. n°209/96 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21/03/1973 e D.L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

INSACCATI CRUDI STAGIONATI

Devono possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti e devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004. Gli involucri devono rispondere alla norma di Legge. Dovranno possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l' 85% circa del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo, non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna particolarmente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anormali, inbrunimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc. il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto deve essere compatto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

Tipologie di prodotto

Salame Milano

Salame a grana fine di forma cilindrica, affumicato o meno, costituito dall'impasto di carne suina o suina/bovina, quest'ultima in quantità non maggiore del 20%, ottenuta dalla muscolatura striata appartenente alla carcassa e grasso suino duro al 25%, sale e pepe a pezzi o macinato, aglio. Nel salame Milano possono essere impiegati, inoltre: vino, zucchero e/o destrosio, e/o fruttosio, e/o lattosio; latte magro in polvere o caseinati; colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico (Uni 10268/96).

L'impasto così composto è insaccato in budello di suino naturale o sintetico.

Salame Napoli

Salame misto affumicato, a grana grossa, composto dal 33% di carne suina, proveniente prevalentemente dalla spalla dell'animale, dal 33% di carne bovina e dal 33% di grasso suino. Nel salame Napoli possono essere impiegati, inoltre: sale, salnitro, pepe, aglio, vino, zucchero e/o destrosio, e/o fruttosio, e/o lattosio; latte magro in polvere o caseinati; colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico. L'impasto così composto è insaccato in budello naturale o sintetico

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Caratteristiche generali

I formaggi ed i prodotti lattiero-caserai devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. n°2033/1925 e successive modificazioni: R.D.L. n°1177/1938 e dei Reg. CE 852 e 853 del 2004. I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizioni previste dalla L. n°125/1954, D.P.R. n°1269/1955,

D.P.R. n°667/1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n°1099/1953. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma dei D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Le etichette dovranno riportare tutte le indicazioni previste da D.L.vo n. 109/1992, ovvero tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del Decreto del Ministro della sanità n°209/1996, e successive modifiche (Decreto n°250/98), peso di ogni forma e confezione, data di scadenza o il periodo consigliato per il consumo.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi. I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Il trasporto dei formaggi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +0/+4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base a quanto previsto dai Reg. CE 852/04 e 853/04.

FORMAGGIO GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni.

Deve essere in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

MOZZARELLA E BOCCONCINI DI MOZZARELLA

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa min del 45% . Deve essere in confezione integra originale, in liquido di governo e conforme ai requisiti degli art. 3 e 23 del D.L.vo 27-1-92 n°109 così come modificato dal D.L.vo n. 181\2003.

Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno.

La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

FORMAGGIO SPALMABILE

Deve derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuto dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-3-65 e successive modifiche.

Deve essere confezionato in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

FORMAGGINI

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-03-65 e successive modifiche.

Devono essere confezionati in monorazioni contenenti n°2 formaggini da gr. 28 cadauno.

FORMAGGIO A FETTE

Deve derivare da formaggio fuso a pasta filata cotta prodotto da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.

Deve essere confezionato sottovuoto in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche ed etichettato conformemente al D.L. 109/92, art. 3.

LATTE INTERO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853 del 2004 e deve essere tipo U.H.T.

BURRO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853 del 2004.

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla L 23-12-56 n°1526 e deve essere burro di qualità.

BESCIAMELLA U.H.T.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano "tipo 00", sale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml.

Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L.vo 109/92 e successive modifiche. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del D.M. del 27 Febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (Decreto n°250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

UOVA DI GALLINA

Caratteristiche generali

Dovranno essere di produzione nazionale, conformi al Reg. CE 853 del 2004, di qualità A Extra (extra fresche) e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature e pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria non dovrà superare l'altezza di mm. 4;
- l'albume dovrà essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei.

Vi deve inoltre essere assente di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerazione, né essere state pulite con procedimento a secco o umido.

Confezione ed imballaggio

Le caratteristiche e la commercializzazione delle uova dovranno corrispondere alla normativa vigente ed a quella CE. In particolare le uova dovranno essere consegnate negli appositi contenitori

normalmente in uso e riportare all'esterno del contenitore la categoria, il peso, la data di imballaggio e la durata minima.

Categoria di grandezza deve corrispondere almeno alla L così come stabilito dal Reg. CE 1028/06 mod. dal Reg. CE 557/07 del 23.05.07.

UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE INTERE

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate.

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853 del 2004; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CEE; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4 °C.

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

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 853 del 2004 e dal D.L. 109/92 e successive modifiche.

UOVA PASTORIZZATE REFRIGERATE

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dai Reg. CE 852 e Reg. CE 853 del 2004 deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CE; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le confezioni, rispondenti al D.M. 21/03/73 e succ. modifiche e integrazioni, devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 853 del 2004 e dal D.L.vo 109/92 e successive modifiche.

LEGUMI SECCHI

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1 -92 n°109.

FAGIOLI - Cultivar richieste : borlotto o cannellino di coltivazione italiana

LENTICCHIE - Cultivar richieste : Pantelleria di coltivazione italiana

CECI - Cultivar richieste : comune di coltivazione italiana

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi

PISELLI SURGELATI

Devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e di tipo finissimi e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

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 sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

MAIS DOLCE IN SCATOLA

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109 e conformi a quanto riportato nella Legge Regionale n. 15 del 24 novembre 2001.

POMODORI PELATI TIPO S. MARZANO

Devono essere ottenuti dai frutti freschi e a giusta maturazione della pianta omonima e, previa cernita e lavaggio, sottoposti a scottatura e pelatura ovvero devono rispondere ai requisiti della L. 10-3-69 n°96 e D.P.R. 11-4-75 n°428.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

I pomodori devono essere coltivati in Italia.

PASSATA DI POMODORO

I pomodori devono essere coltivati in Itali.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli art. 3 e 27 del D.L.vo 27\01\92 n°109.

ORTAGGI FRESCHI A FRUTTO

POMODORI, ZUCCHE e ZUCCHINE - devono essere frutti sani e interi , privi di lesioni non cicatrizzate esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

ORTAGGI FRESCHI A TUBERO

PATATE - devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non

devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali e né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco: non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

PATATE DISIDRATATE

Le confezioni devono essere sigillate senza rotture, difetti od altro e riportare le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

INSALATA FRESCA PRECONFEZIONATA

I prodotti (lattuga, incappucciata) devono appartenere alla categoria IV GAMMA: "ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preconfezionati e presentati in confezioni chiuse, sigillate e non manomettabili, es. buste termosaldate, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata, ecc.

VERDURE ED ORTAGGI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme di cui al D. Lgs. 27-1-92 n°110.

La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta sempre, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18 °C.

I prodotti devono giungere nei locali del centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione e devono essere riposti in freezer immediatamente.

SPINACI - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

CAROTE - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma deve essere a rondella e la colorazione deve essere tipica della varietà.

FAGIOLINI - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

ZUCCA e ZUCCHINE - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale .

PATATE SURGELATE - devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale.

MINISTRONE 12 VERDURE - il prodotto comprendente piselli, pomodori, fagioli (varietà Borlotto), fagiolini, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine, e talvolta cavolo verza, deve essere di marca conosciuta a livello nazionale

ERBE AROMATICHE

Devono provenire da coltivazioni o, se spontanee, da zone non situate in vicinanza di strade di grande traffico o al margini di fossi di scolo di un qualunque scarico.

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né presentare germogli.

ODORI FRESCHI - basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio e cipolla coltivati in Italia.

ODORI SECCHI - origano, alloro, noce moscata, ecc.

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente. È tollerata la presenza di parti di stelo.

CONFEZIONI DI LIMONE IN BUSTINE

Descrizione: 100 % succo di limone monodose in bustine da 4 ml.

Aspetto fisico: liquido

Colore: giallo avorio

Sapore/odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto.

SALE IODATO

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 10-8-95 n°562.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Deve essere di marca nazionale, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irreprensibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1 % in peso. Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 26 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche minime generali e, quindi, essere:

- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria
- privi di odori e sapori anormali
- puliti, cioè privi di corpi estranei e di impurità
- privi di anomala umidità esterna
- turgidi ovvero privi di segni di ammolimento
- maturi fisiologicamente e commercialmente
- omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza

I frutti devono presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste.

Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate :

- la specie
- la varietà
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della frutta

- il peso netto
- il peso lordo

AGRUMI

ARANCE - Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese)

MANDARINI - Cultivar richieste: clementine, paterno, Campania

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

Può essere tollerato un massimo del 10%. espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria, e un massimo del 20% in numero o peso da frutti sprovvisti di calice.

POMACEE

MELE - Cultivar richieste : golden delicious, starking deticious, red delicious, annurche

PERE - Cultivar richieste : abate fetel, passacrassana, conference

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 2 cm. di lunghezza e/o 1 cm. di superficie, salvo che per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono superare 1/4 di cm.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria, e un massimo del 25% in numero o peso dei frutti privi di peduncolo.

NETTARINE

ALBICOCCHIE - Cultivar richieste : boccuccia, tonda di castiglione, precoce di imola, reale di imola

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie.

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

BANANE

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

UVA DA TAVOLA

- Cultivar richieste : italia, regina

classificazioni e tolleranze

Categoria 1°

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione della buccia (leggerissime bruciature di sole).

Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei grappoli, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

NETTARE DI FRUTTA

Devono essere quelli definiti dal D.P.R. 18-5-82 n°489 art 2-1° comma sub. a). Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore.

I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

POLPA DI FRUTTA

Caratteristiche

Per polpa di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato, detorsolato e privato dei semi; tale parte commestibile può essere tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea (D.L.vo 20 febbraio 2004, n. 50 - "Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana"). Essa deve avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Deve, inoltre, essere privo di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti, coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante).

Il prodotto deve essere sottoposto esclusivamente al solo trattamento di pastorizzazione e mantenuto a temperatura non controllata senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Approvvigionamento

E' preferibile la fornitura di monoporzioni, da 100 g..

Il prodotto deve essere costituito dalla polpa di una o al massimo di due specie di frutta e fornito nei seguenti gusti: pesca, pera, mela, mela cotta, albicocca, ananas.

Il materiale utilizzato per il confezionamento deve risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.L.vo 109/1992 e s.m.

PUREA DI FRUTTA

Caratteristiche

Per purea di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile è ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile (D.L.vo 20 febbraio 2004, n. 50 - "Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana"). Essa deve avere il sapore caratteristico del/dei tipo/i di frutta da cui deriva, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate in etichetta. Deve, inoltre, essere privo di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti, coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti (ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante).

Il prodotto deve essere sottoposto esclusivamente al solo trattamento di pastorizzazione e mantenuto a temperatura non controllata senza alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Approvvigionamento

E' preferibile la fornitura di monoporzioni, da 100 g..

Il prodotto deve essere costituito dalla polpa di una o al massimo di due specie di frutta e fornito nei seguenti gusti: pesca, pera, mela, mela cotta, albicocca, ananas.

Il materiale utilizzato per il confezionamento deve risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.L.vo 109/1992 e s.m.

MERENDE PRECONFEZIONATE NON FARCITE

MERENDINE DOLCI

PANDORINO

Si intendono prodotti dolci da forno confezionati con farina di frumento o di mais, burro, ecc. e non devono contenere coloranti artificiali e additivi.

Il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche.

Le merende, confezionate ed etichettate conformemente a quanto previsto dal D. L.vo 27-1-92 n°109, devono essere fresche e presentare odore, sapore e colore gradevoli e propri del prodotto.

CIOCCOLATO SPALMABILE ALLA NOCCIOLA

Si intende crema di cioccolato alla nocciola spalmabile confezionata in porzioni monodosi del peso, all'origine, di gr 30.

Sul preimballo debbono essere riportate le indicazioni di cui all'art 3 del D.L.vo 27-1-92 n°109.

UOVO DI CIOCCOLATO

Si intende un prodotto di cioccolato fondente o cioccolato al latte definito dalla L 30-4-76 n 351-all.to 3, punti 16 e 21 - e contenenti, all'interno, una sorpresa per maschietti o per femminucce.

BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE O CIOCCOLATO FONDENTE

Si intende un prodotto di cioccolato al latte o fondente definito dalla L. 30-4-76 n°351 – all.to 3, punti 16 e 21 confezionata in porzioni monodose del peso all'origine, di gr 20.

DOLCETTI TIPO CHIACCHIERE

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. I dolcetti devono essere fritti in olio extravergine d'oliva e spolverati con zucchero a velo.

PRODOTTI PER L'INFANZIA

Devono rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche-nutrizionali di cui al DPR 7/4/99, n. 128. Ai sensi dei punti 1 e 3 dell'allegato II del citato DPR gli omogeneizzati e i liofilizzati fomiti potranno essere dei seguenti tipi:

1. omogeneizzati o liofilizzati in cui gli unici ingredienti menzionati sono carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine (per es. omogeneizzato di manzo)
2. omogeneizzati o liofilizzati la cui denominazione contiene come primo nome carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, singolarmente o in combinazione, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto (per es. omogeneizzato al pollo e verdure)
3. omogeneizzati o liofilizzati nei quali la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, singolarmente o in combinazione, non sono indicati per primi nella denominazione (per es. omogeneizzato di verdure con manzo)
4. omogeneizzati o liofilizzati salati nei quali fra gli altri ingredienti è menzionato il formaggio, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto completo
5. omogeneizzati o liofilizzati sulla cui etichetta, il prodotto è definito come pasto ma non sono menzionati nella denominazione carni, pollame, pesce, frattaglie o altre tradizionali fonti di proteine

Gli omogeneizzati e liofilizzati dovranno essere forniti confezionati singolarmente e devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

1. denominazione di vendita accompagnata dall' indicazione della destinazione
2. l'elenco degli ingredienti
3. le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
4. il quantitativo netto
5. il termine minimo di conservazione
6. le modalità di conservazione se necessarie
7. le istruzioni per l'uso
8. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea
9. il valore energetico espresso in kj ed in kcal
10. il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
11. il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
12. il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
13. l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato
14. la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi)
15. il tasso medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)

16. il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
17. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
18. il bollo CE (se a base di carne, a base di latte o prodotti ittici)

L'appalto potrà anche prevedere la necessità di fornitura di omogeneizzati o liofilizzati dietetici destinati a fini medici di cui al DPR 20/03/02, n. 57.

FORMAGGINI PER LATTANTI E PER BAMBINI

Devono rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche-nutrizionali di cui al DPR 7/4/99, n. 128 e quindi, essendo considerati alimenti salati, devono avere un contenuto di proteine di non meno di 0,7 gr/100 kj (3 gr/100 kcal), un contenuto di proteine di fonte lattiero casearia di non meno di 0,5 gr/100 kj (3 gr/100 kcal), un contenuto di sodio di non più di 70 mg/100 kj (300 mg/100 kcal) se unico ingrediente, un contenuto di sodio di non più di 48 mg/100 kj (200 mg/100 kcal oppure 200mg/100 gr di prodotto) se è solo uno degli ingredienti.

Devono riportare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

1. denominazione di vendita accompagnata dall'indicazione della destinazione
2. l'elenco degli ingredienti
3. le peculiarità di composizione o di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
4. il quantitativo netto
5. il termine minimo di conservazione
6. le modalità di conservazione se necessarie
7. le istruzioni per l'uso
8. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea
9. il valore energetico espresso in kj ed in kcal
10. il tenore di proteine (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
11. il tenore in carboidrati (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
12. il tenore in grassi (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
13. l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato
14. la presenza o l'assenza di glutine (se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi)
15. il tenore medio di ciascun minerale (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
16. il tenore medio di ciascuna, vitamina (espresso in forma numerica per 100 gr o 100 ml di prodotto)
17. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
18. il bollo CE

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI

Per la preparazione di diete speciali per specifiche patologie è necessario l'utilizzo di alimenti speciali.

Tali prodotti devono essere conformi al D.L.vo 27-1 1992 n.111, DPR 19-01-1998 n.131, Dec. Min 23-04-2001, Circolare Ministeriale 17-07-2000 e prodotti in stabilimenti autorizzati alla produzione e confezionamento degli alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Oltre a quanto di seguito elencato, qualsiasi altro prodotto può essere inserito di volta in volta previo accordo con l'ente appaltante ed i competenti Servizi della A.S.L.

ALIMENTI PER CELIACI

- Pasta aglutinata
- Bastoncini di pesce privi di glutine
- Impanatura priva di glutine
- Farina di mais
- Gnocchi
- Pasta fresca
- Merendine
- Pane

ALTRI ALIMENTI

- Prosciutto cotto privo di glutine
- Prosciutto cotto privo di p.l.v.
- Salsicce puro suino prive di p.l.v e glutine

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE PRIVO DI PROTEINE DEL LATTE VACCINO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento CE 853 del 2004. Deve essere di prima qualità, realizzato con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro □ naturali della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n°250/98).

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg. Il prodotto, in particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti ecc.)
- assenza di patinosità esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;

- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta, non sbriciolabile.

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori limite:

- umidità non superiore al 70%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- proteine: 15/20% ;
- grassi: 15% ;
- ceneri: 2-2,5 %.
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D. L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.L.vo n° 109/92 modificato dal D.L.vo n. 181/03.

CARNI DI CONIGLIO FRESCHE E REFRIGERATE

Le carni devono provenire da animali in buono stato di nutrizione, del peso medio di kg. 1,4/1,6 senza interiora, zampe e testa; non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore e devono essere munite di bollo a placca inamovibile.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004, D.L.vo n° 109/92 e s.m. e D.L.vo n°118/92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe e interiora e opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Il coniglio dovrà essere fornito nel seguente taglio anatomico:

lombo e cosce anteriori ed eventualmente, su richiesta, *coniglio intero sviscerato*. Nei posteriori gli arti devono essere recisi all'altezza della linea mediana del tarso. Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe e interiora e opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione, la specie, il taglio. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i

contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo.

HAMBURGER DI CONIGLIO REFRIGERATO

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente ai Reg. CE 852 e Reg. CE 853 del 2004 e deve rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: polpa di coniglio (98-100%), sale, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 6% e il rapporto collagene/proteine inferiore a 10. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione.

La carne deve altresì:

- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

SALSICCE

Le salsicce che si richiedono per le diete speciali devono essere confezionate con:

Salsiccia fresca di puro suino:

carni suine prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. L'impasto deve essere confezionato con budello di fibra naturale, derivante da collagene animale e prodotto in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04, o in fibra vegetale (cellulosa) prodotti in stabilimenti registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il prodotto non deve contenere alcun additivo eccetto il sale alimentare.

Salsiccia fresca di puro pollo e Salsiccia fresca di puro tacchino:

carni di pollo prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. L'impasto deve essere confezionato con budello di fibra naturale, derivante da collagene animale e prodotto in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04, o in fibra vegetale (cellulosa) prodotti in stabilimenti registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il prodotto non deve contenere alcun additivo eccetto il sale alimentare. **Se l'insaccatura avviene presso il centro**

di cottura e la materia prima è già tritata, la stessa deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004.

TORTINE SENZA LATTE E SENZA UOVA

Dovrà essere costituita dai seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, margarina vegetale (grassi vegetali, correttore di acidità: acido citrico), miele (2,5%), sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, aromi, agenti lievitanti: carbonato acido ammonio, di fosfato disodico, carbonato acido di sodio – sale.

E avere i seguenti valori microbiologici:

C.B.T. 32°C	< 5000ufc / g
Coliformi	< 10ufc / g
E. Coli	< 10ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10ufc / g
Lieviti	< 500ufc / g
Muffe	< 500ufc / g
Salmonella	assente / 25g

PASTA SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituita dai seguenti ingredienti: farina di riso, farina di mais, isolato proteico di pisello, emulsionante: E471.

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale	< 100.000 ufc / g
Coliformi	< 200 ufc / g
Lieviti e muffe	< 200 ufc / g
Germi patogeni	non rilevabili in 25g

PANE SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: acqua, amido di mais, fecola di patata, farina di riso, latte parzialmente scremato in polvere, grasso vegetale, zucchero, addensante: farina di semi di guar, lievito, agente lievitante: tartrato monopotassico e bicarbonato di sodio, sale.

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale	< 1.000 ufc / g
Lieviti e muffe	< 10 ufc / g
Coliformi	non rilevabili in 1g
Germi patogeni	non rilevabili in 25g

PREPARATO PER IMPANARE SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti: amido di mais, amido di tapioca, proteine isolate di soia, grassi vegetali, sciroppo di glucosio, zucchero, farina di semi di carrube, sale, agenti lievitanti (E503, E450, E500), addensante (pectina), emulsionante (E472e).

MERENDINA AL CACAO SENZA GLUTINE

Dovrà essere costituita dai seguenti ingredienti: crema gianduja 25% (zucchero, sciroppo di glucosio, pasta di nocciole 9%, grassi vegetali idrogenati, latte scremato in polvere, destrosio, alcool etilico, cacao 3%, addensante: pectina, aromi), uova, zucchero, farina di riso, margarina vegetale, amido di mais, amido di tapioca, emulsionanti: E471, farina di mais, cacao in polvere 1%, agente lievitante: tartrato mpnopotassico e sodio bicarbonato, aromi naturali, addensante: farina di semi di carrube e gomma xantano, sale.

E avere i seguenti valori microbiologici:

Conta totale < 1.000 ufc / g

Lieviti < 10 ufc / g

Muffe < 10 ufc / g

Coliformi non rilevabili in 1g

Germi patogeni non rilevabili in 25g