**ALLEGATO N. 4**

**TABELLE MERCEOLOGICHE DI DERRATE ALIMENTARI**

**DISPOSIZIONI GENERALI**

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d’Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Il Convitto si riserva di poter richiedere all’I.A. l’impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu adottati.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari); - Decr. L.gvo 114/06 (allergeni alimentari); - Reg. CE n.178/2002. **Etichettatura**

L’etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: Decr. L.vo 27.1.92 n.109, Decr. L.vo 16.2.93 n. 77, Decr. L.vo 25.2.00 n. 68, Decr. L.vo 10.8.00 n. 259, al Decr. L.vo 23.6.03 n. 181, Dir. 20/3/2000 n.2000/13, e al Reg. CE 1169/2011.

# Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. L.vo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

# Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati **Organismi Geneticamente** **Modificati** (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuattive del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l’etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Al fine di promuovere e tutelare le produzioni locali, il Convitto intende utilizzare, dove possibile, prodotti “a filiera corta”. **Protezione dei soggetti malati di celiachia** di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i. ed al Prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia aggiornato.

# PRODOTTI

## FARINA BIANCA tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7 e 10. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs.

27/1/92 n. 109. e s.m.i

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

## FARINA DI MAIS BRAMATA / FARINA MISTA MAIS-SARACENO

Ottenuta mediante macinazione di grani di buona qualità, non avariati per eccesso di umidità o altra causa, nonchè sostanze vietate dall’art. n. 10 L. 580/67.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D. L 109/92 e successive modificazioni.

## PRODOTTI DA FORNO INDUSTRIALI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali NON IDROGENATI. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

## MERENDINE CONFEZIONATE (con o senza farcitura/copertura di marmellata, di creme o di cioccolato)

**Descrizione:** prodotte con farina di frumento, con o senza confettura di frutta, cioccolato, zucchero, uova, grasso vegetale non idrogenato, aromi, latte scremato in polvere.

**Confezionamento**: monodose da 40 gr. (+/-5 ).

**Etichettatura:** secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

## PIADINA ROMAGNOLA

**Confezione:** in atmosfera protettiva, con pezzature da gr. 100/130.

Le piadine devono essere sigillate in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

## PAN CARRE / PANE PER BRUSCHETTA

**Descrizione**: ben lievitato, colore uniforme, condizioni igieniche perfette, TMC di almeno 1 mese. **Confezione**: sacchetti in materiale per alimenti. **Etichettatura:** normative vigenti.

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971 e nel D.P.R. n° 187/2001. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

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

II prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

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

## PASTE SECCHE ALL’UOVO

La pasta all’uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall’Art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D. Lgs 4 febbraio 1993 n. 65. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

## RISO ARBORIO

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

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

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

## RISO PARBOILED

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958 n. 325, art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509.

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

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 10,8 g ogni 100 g., in conformità all’allegato del Regolamento CE n. 1513/2001.

Deve essere confezionato in conformità all’art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

## OLI MONOSEME di ARACHIDE e di GIRASOLE

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n. 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i..

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e art. 26 D. Lgs.109/92 e s.m.i.

## POMODORI PELATI di PRIMA SCELTA

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D. Lgvo. 109/92 e s.m.i.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984.

Le latte devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

## OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

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

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92 e s.m.i. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

## CAPPERI – FUNGHI CHAMPIGNON

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e del D.L. 109/92 e s.m.i.: - denominazione e tipo di prodotto:

* peso sgocciolato
* peso netto
* nome della ditta produttrice
* nome della ditta confezionatrice
* luogo di produzione
* ingredienti in ordine decrescente - data di scadenza.

II prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 agosto 1982 e D. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984.

Le latte devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L. 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

## PESTO GENOVESE IN VASO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche L'etichettatura deve essere conforme al D. L.gvo. 27/01/92 n. 109 e s.m.i..

## FAGIOLI IN SCATOLA

Fagioli Borlotti: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta. I prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato non superiore all' 1% come all' art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984.

Le latte devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

## TONNO ALL’OLIO DI OLIVA

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell’alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e Reg. CE 852e 853.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, 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 DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

## SPEZIE E AROMI

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e L. 283/62; gli aromi devono essere conformi al D.Lgs. 107/92. Le confezioni intatte devono essere conformi al D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

## ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e sm.i.; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

**SUCCHI DI FRUTTA – MOUSSE /PUREA DI FRUTTA.**

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 art. 1. I prodotti devono riportare sull'imballaggio: - denominazione a loro riservata;

* nome della ditta produttrice;
* nome della ditta confezionatrice;
* luogo di produzione;
* la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
* il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92 e s.m.i.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

## CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 art: 2-3.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

## MIELE

Deve essere di nettare di “millefiori” di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. L’approvvigionamento del prodotto sarà limitato al quantitativo necessario all’effettivo consumo, utilizzando confezioni monodose.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla scadenza.

## CIOCCOLATO AL LATTE

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni

Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonchè il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.L.vo 27/1/92 n. 109 e s.m.i. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte.

## THE NERO IN BUSTINE

Caratteristiche:

* non deve presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
* non deve presentare odore o sapore sgradevoli; devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L.vo 109/92 e s.m.i.

## PRODOTTI SURGELATI Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

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

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni.

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

## PRODOTTI CONGELATI Condizioni generali

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a – 18°C, secondo quanto prescritto dal D.P.R. 327/80, art. 51 e D. Lgs. 110/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R.

327/80 (art.44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 Gennaio 92 n. 109 e s.m.i.

I prodotti congelati non devono presentare:

* alterazioni di colore, odore o sapore;
* bruciature;
* parziali decongelazioni;
* ammuffimenti;
* fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

## PESCE

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i –18°C.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a –18°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando ha raggiunto la temperatura ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri chimici: pH < 6.2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. (CE) n° 1881/06 Parametri fisici:

Calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 del 17.12.99 e delle disposizioni applicative di cui D.M. 27.08.02. Si richiede che sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi dei Reg. CE n. 852 e 853.

## VEGETALI SURGELATI

**Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cavolfiori, spinaci, melanzane/peperoni/zucchine grigliate.**

Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

* devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
* non si devono rilevare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
* non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;

* devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
* l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
* la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
* il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. In particolare **i fagiolini** devono essere:
* giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
* sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;

## CARNI FRESCHE DI BOVINO ADULTO

Fatte salve le condizioni generali “alimenti di origine animale – carni”, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla Categoria A ed E Classe EU, secondo la normativa in vigore.

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

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

I tagli anatomici devono essere confezionati sotto vuoto.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto; - etichettatura (vedi condizioni generali).

## CARNE DI VITELLO FRESCO (Olanda/Belgio)

**Descrizione:** Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Deve essere dichiarata l’età dell’animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi e deve presentare le seguenti caratteristiche:

* non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
* la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; - deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso. La carne deve essere fornita tagli anatomici sottovuoto.

## SUINO DISOSSATO

**Descrizione**: Lonza di suino – tagliata a metà e confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

* deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.;
* deve provenire da allevamenti nazionali e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
* provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
* deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
* deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
* presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
* deve essere disossato e in confezioni sottovuoto;
* deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
* deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

## CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

**Condizioni generali:**

* devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe “A” - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;
* devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i. Allevamento:
* convenzionale;
* estensivo al coperto: (polli);
* sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
* le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C);
* le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o da anabolizzanti e

dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana

(Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), 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;
* i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
* essere di colorito bianco-rosa di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
* deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo la normativa vigente.

**Etichettatura:** Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile) e s.m.i.

**Imballaggi:** i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere 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 o cedere sostanze pericolose.

## POLLI A BUSTO

**Descrizione**: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico (Gallus domesticus) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91, nel rispetto delle norme vigenti. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzione di

continuità né ecchimosi e colorazioni anomale. Il prodotto deve appartenere alla classe “A”, di buona conformazione e di adeguata maturità.

**Confezionamento ed etichettatura**: data di confezionamento; nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;

**Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali. **Imballaggi**: vedi disposizioni e condizioni generali.

## SOVRACOSCE DI POLLO

**Descrizione**: Ricavate da carcasse di pollo domestico, (Gallus domesticus) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91. Devono provenire da carcasse di classe “A”. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

**Sovracosce** costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr. senza tolleranza.

**Confezionamento**: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere 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 o cedere sostanze pericolose.

**Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali. **Imballaggi**: vedi disposizioni e condizioni generali.

## FESA DI TACCHINO MASCHIO

**Descrizione**: Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe “A” (Reg. CEE 1906/90 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.

**Confezionamento**: ogni fesa deve essere confezionata sottovuoto.

**Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali. **Imballaggi**: vedi disposizioni e condizioni generali.

## PETTO DI POLLO SENZ'OSSO

**Descrizione**: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe “A” e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcella, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

**Confezionamento**: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso. **Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali. **Imballaggi**: vedi disposizioni e condizioni generali.

## PRODOTTI LATTIERO - CASEARI LATTE U.H.T. A LUNGA CONSERVAZIONE PARZIALMENTE SCREMATO

L’alimento deve:

* essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. CE N. 852 e N. 853 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997. - avere una vita residua al momento della consegna di almeno giorni 60.
* Confezioni da l.1 e l’’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

## BURRO DI CENTRIFUGA / BURRO MONOPORZIONE

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142 e D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa 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, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

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

II trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6° C, art.51 D.P.R. n.327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

## YOGURT INTERO ALLA FRUTTA

L'alimento:

* deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. CE N. 852 e 853 e alla circolare n. 16 del 1.12.1997; - non deve contenere additivi alimentari;
* deve essere confezionato in monoporzioni;
* deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiori a 10^8, al momento della consegna.

## PANNA DA CUCINA UHT

**Descrizione:** il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

**Confezionamento**: in Tetra Brik asettico da ml. 500. Vedi disposizioni generali.

## GRANA PADANO D.O.P. RISERVA OLTRE 20 MESI

**Caratteristiche**: come da Reg. CE 1007/1996 e Disciplinare del Grana Padano – Ministero delle Politiche Agricole. Alla sede di Salita Schenardi deve essere fornita la forma intera, la crosta deve essere incisa per facilitare il taglio.

Alla sede di Via Bassi il Grana Padano deve essere fornito in tranci :sotto vuoto in film plastico e ogni confezione deve riportare il peso netto e le diciture di legge.

**Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi ai Reg. CE N. 852 e 853** **e alla Circolare n. 16 del 01/12/1997. Tutte le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e s.m.i.**

## SCIMUDIN

**Caratteristiche:** prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse e devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

## MOZZARELLA (in filoni o cubettata/julienne)

**Caratteristiche**: prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro.

## CRESCENZA

**Caratteristiche:** prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

## FONTAL

Caratteristiche: prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

## GELATI di PRODUZIONE INDUSTRIALE – VASCHETTA o MONOPORZIONE

**Devono essere conformi al R.D. 3/08/1890 n. 7045, alla L. n°. 283/62, al DM n° 209 del 27/02/96 e ai Reg. (CE) n° 852 e 853), confezionati secondo il D.P.R. n. 391 del 26/05/80 e s.m.i. e al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.**

Al fine di garantire la rintracciabilità , l’I.A. dovrà provvedere alla conservazione della confezione riportante la data di scadenza, non indicata sulla singola confezione monodose .

## PROSCIUTTO CRUDO di PARMA – INTERO DISOSSATO PIATTO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge13.2.1990, n. 26, dal D.M. 15.2.93, n. 253 e al Disciplinare del 17/12/1998, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme ai Reg. CE n. 852 e 853 e s.m.i.

Il prodotto non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore e sapore rancido.

## PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI – certificato SENZA GLUTINE

II prodotto deve essere ottenuto con cosce integre nazionali con esclusione dei prodotti “ricostruiti” ed essere conforme ai Reg. CE n° 852 e 853 e s.m.i.. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

* all’apertura non deve presentare patine né odore sgradevole,
* il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; - può essere anche preventivamente sgrassato;
* la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
* il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
* la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
* non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
* non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
* gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96; non deve contenere amidi e derivati.
* l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
* Non deve contenere: caseinati, lattati e proteine della soia.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l’etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

**BRESAOLA PUNTA D’ANCA – intera o a metà.**

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente ai Reg. CE n° 852 e 853 e s.m.i. in stabilimenti della Provincia di Sondrio con Bollo CEE.

Il prodotto, confezionato sotto vuoto, deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aponeurosi e grasso. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

**SALSICCIA/SALSICCETTA FRESCA PER GRILL – MANZO/SUINO:**

Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L’impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M:. 10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n° 463, per lo zucchero, 13 luglio 1989, n° 270, per i caseinati e la soia. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra –1°C e +4°C.

## PANCETTA DI SUINO

**Descrizione:** pancetta arrotolata scotennata. Le parti magre devono risultare in giusta proporzione ed il prodotto deve essere compatto e non deve presentare spazi vuoti. Carne e grasso consistenti e non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato. La stagionatura deve essere dichiarata.

**Etichettatura ed imballaggi:** vedi disposizioni generali-.

## WURSTEL POLLO/TACCHINO

**Descrizione:** il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Carni pollo e tacchino per un totale di almeno 85%, senza polifosfati aggiunti e con certificazione di assenza di glutine.

**Confezionamento:** confezione da 4 pezzi da gr.25 cadauno circa. **Etichettatura ed imballaggi:** vedi disposizioni generali.

## ACQUA MINERALE

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

D.L. 25 gennaio 1992, n° 105, art. 11 per le etichettature;

D.L. 12 novembre 1992, n° 542 art. 3,4,5,6 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali;

D.M. 13 gennaio 1993 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali;

D.M. 17 febbraio 1981 per le acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile D.Lgs. 27/2002 e D. Lgs.

31/.2002

Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali.

**Descrizione**: Levissima da ml 50 cl. – con o senza aggiunta di anidride carbonica. **Confezione**: in PET riciclabile 100% **Etichettatura**: normative vigenti.

## SALE GROSSO/FINO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n° 106. E' prevista la fornitura di sale iodurato secondo il D.M. 562/95. I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i. e al D.M. 31 gennaio 1997, art.5.

## ZUCCHERO SEMOLATO ITALIANO

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139, art 7 che riprende il D. Lgs 109/92 e s.m.i. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

**ZUCCHERO A VELO**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L’etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

## ACETO DI VINO – BIANCO

E’ ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri. .