

**TABELLE MERCEOLOGICHE E LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA,
ESEMPI DI DIETE, VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA
COTTURA**

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Introduzione

Il presente allegato ha lo scopo di indicare le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da fornire, nel rispetto delle vigenti leggi in materia e della qualità dei prodotti di seguito indicata. Le materie prime utilizzate devono essere di “qualità superiore”. I prodotti utilizzati non dovranno avere subito trattamenti tecnici particolari, quali l'uso delle radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici non consentiti atti ad accelerare o ritardare la maturazione od a favorire le colorazioni e la consistenza dell'alimento. Non dovranno contenere gelatine animali. Deve essere inoltre garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione. La Ditta Aggiudicataria è tenuta a controllare la conformità dei prodotti al vigente capitolato e deve tenere a disposizione di ASP, presso il Centro Cottura, le schede tecniche e le etichette di tutti i prodotti impiegati, per verifiche e controlli. Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche e le caratteristiche chimico-fisiche organolettiche dei generi di seguito elencate. Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi. Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge. Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale o comunitaria, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Qualora l'accertamento analitico evidenziasse valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, ASP provvederà a ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale a mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di capitolato d'appalto e di legge. Resta salva la facoltà per ASP di aggiornare il presente allegato in caso di significativi recepimenti legislativi legati al settore agroalimentare. Per tutte le derrate alimentari, qualora l'ASP accertasse una scarsa gradibilità o qualità del prodotto, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti più idonei all'utenza, in accordo con ASP. I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate per l'appalto da parte della Ditta Aggiudicataria sono:

- forniture regolari;
 - precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
 - corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
 - etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.L.gs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - termine minimo di conservazione ben visibile sulle confezioni;
 - imballaggi integri senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.). L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente:
1. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
 2. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
 3. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma.

Le indicazioni relative alla dichiarazione della quantità degli ingredienti caratterizzanti (quid) dovranno essere conformi alla Circolare del Ministero dell'industria n. 165 del 31/03/00. La presenza di allergeni deve essere dichiarata come richiesto dal D.Lgs. n. 114 del 08/02/06 e dal D.Lgs. n. 178 del 27/09/07.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Il piano di approvvigionamento della Ditta Aggiudicataria deve tener conto del menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se deperibili.

Nell'ambito delle diete speciali devono essere forniti prodotti specifici, quali ad esempio:

a) prodotti aglutinati, che vengono utilizzati nella ristorazione per celiaci e che devono soddisfare almeno una delle seguenti caratteristiche, ovvero essere:

- presenti nel Registro Nazionale del Ministero della Salute "Alimenti senza glutine";
- contrassegnati dalla "spiga barrata" in etichetta, marchio di proprietà dell'AIC, il quale indica che il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm;
- inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti;
- aventi la dicitura "senza glutine" in etichetta, anche per quel che riguarda i salumi (prot. 600.12/AG32/725) e i gelati preconfezionati in vaschette di produzione industriale (prot. 600.12/AG32/2861);

b) prodotti aproteici/ipoproteici destinati a diete ipoproteiche e altri alimenti a fini medici speciali;

c) prodotti privi di uno o più ingredienti, ad esempio senza latte, ecc., utilizzati nell'alimentazione di utenti con intolleranza alimentare;

d) prodotti privi di uno o più ingredienti di cui al Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 ALLEGATO I (previsto dall'art. 8, comma 1) Sezione III ALLERGENI ALIMENTARI;

e) prodotti sostitutivi di alimenti simili;

f) prodotti confezionati in monoporzione.

Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni. Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con m (emme piccolo). Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura). Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE – SUINE – EQUINE - OVINE

TABELLA A

MICROORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori
Tagli di carne refrigerata o congelata	< 1.000.000	< 1.000	< 100	< 100	< 10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	< 1.000.000	< 1.000	< 100	< 100	< 10

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Carni crude macinate da cuocere	< 1.000.000	< 1000	< 500	< 500	< 100
---------------------------------	-------------	--------	-------	-------	-------



TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

MICROORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Campylobacter jejuni/coli
Tagli di carne refrigerata o congelata	< 1.000.000	< 1.000	< 100	< 100	< 10	Ass 1g
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	< 2.000.000	< 5.000	< 500	< 500	< 10	Ass 1g

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

MICROORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, speck ecc.)	< 100	< 10	< 100	< 10	
Prodotti crudi affettati	< 100	< 10	< 100	< 10	< 10
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc.)	< 100	< 10	< 10	< 10	
Prodotti cotti affettati	< 100	< 10	< 10	< 10	< 10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

MICROORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	< 1.000.000	< 5.000	< 100	< 500	< 10	

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Cotti interi (mortadella, ecc.)	< 100.000	< 100	< 10	< 10	< 10	
Cotti affettati	< 500.000	< 100	< 10	< 10	< 10	< 10
Stagionati (salami)		< 100	< 10	< 100	< 10	

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

MICROORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmenthal, ecc.)	< 1.000.000	< 1.000	< 10	< 500	< 10	
Formaggi freschi (mozzarella, ricotta, caprini, ecc.)		< 10.000	< 10	< 100	< 10	
Formaggio grattugiato		< 1.000	< 10	< 100	< 10	< 1.000
Burro		< 10	< 10	< 100	< 10	Assenti
Yogurt		< 10		Assenti		< 10
Latte UHT	< 10			Assenti		
Latte sterilizzato	< 10					
Latte pastorizzato		< 5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	< 100.000	< 5	< 10			
Gelati	< 500.000	< 100	< 10	< 100		

Nello Yogurt, Lactobacillus e Streptococcus thermophilus devono essere $\geq 1.000.000 - 5.000.000/g$ (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

MICROORGANISMI (Ufc/g)

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori
Pesce intero o a tranci refrigerato o	Pesce intero o a tranci refrigerato o	< 500.000	< 1.000	< 100	< 100

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

congelato	congelato				
Molluschi – Altri prodotti ittici crudi	Molluschi – Crostacei Altri prodotti ittici crudi			< 230 su 100 g.	
Semilavorati a base di pesce	< 1.000.000	< 500	< 100		



TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)			
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	< 100.000	< 100 Enterobatteri	Assente

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI, DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE – PRIMI PIATTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	< 10.000	< 1.000				< 10.000
Farine (0, 00; semolino, patate in fiocchi, ecc.) Pan grattato	< 100.000	< 500	< 10		< 50		< 10.000
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers, grissini, biscotti, ecc.)	< 5.000	< 300	< 10	< 50	<50		< 100
Prodotti da forno farciti (torte con crema, ecc.)	< 100.000	< 1.000	Assente		< 100		
Paste all'uovo industriali secche	< 100.000	< 100	< 10	< 50	< 100	< 10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	< 100.000	< 1.000	< 10	< 100	< 100	< 10	
Paste farcite industriali fresche	< 100.000	< 500	< 100	< 100	< 100	< 10	< 100 muffe < 1.000 lieviti

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

confezionate							
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	< 100.000	< 1.000	< 100	< 100	< 500	< 10	< 100 muffe < 1.000 lieviti
Paste farcite precotte surgelate	< 100.000	< 100	Assente in 1 g.	< 50	< 100	< 10	
Pasta e riso conditi e sconditi	< 10.000	< 100	< 10	< 10	< 10		
Pastina e semolino							



TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Verdure pronte al consumo	< 1.000.000	< 1.000	< 100		< 100	< 10	< 100
Verdure cotte	< 10.000	< 1.000	< 10	< 100	< 10	< 10	< 100
Insalata IV gamma	< 5.000.000	< 1.000	< 100	< 100.000			
Vegetali semplici surgelati							
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	< 1.000.000	< 3.000	< 100				
Patate prefritte surgelate	< 500.000	< 1.000	< 10		< 50		< 100
Macedonia di frutta	< 10.000						< 10
Marmellata e confetture	< 1.000						< 10
Nettari e succhi di frutta	< 10.000	< 10					< 100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

MICROORGANISMI (Ufc/g)

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori
Ripieni cotti per paste ripiene e farcite; ripieni cotti per ortaggi	< 50.000	< 100	< 10	< 100	< 50	<10
Sformati e torte salate a base di carne, verdure, latticini, salumi	< 50.000	< 100	< 10		< 50	< 10
Insalate di pollo, pesce e maionese Insalate di riso, con tonno, uova e sottaceti	< 50.000	< 100	< 10	< 100	<50	< 10
Insalata russa, Involtini di prosciutto	< 50.000	< 500	< 10	< 500	< 50	< 10
Maionese	< 50.000	< 100	< 10	< 100	< 50	< 10
Polpettoni e polpette, pomodori e ortaggi ripieni	< 30.000	< 100	< 10	< 100	< 10	< 10
Salsa di pomodoro e besciamella	< 10.000	< 100	< 100	< 100	< 100	< 10
Salsa verde	< 500.000	< 1.000	< 10	< 1.000	< 100	< 10
Pesto	< 500.000	< 1.000	< 10	< 50	< 50	< 10
Pollo in gelatina e vitello tonnato	< 50.000	< 1.000	< 10	< 500	< 50	< 10
Gelatina	< 500	< 50	< 10	< 50	< 50	< 10

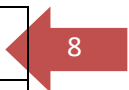


TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE							
MICRORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Coli fecali	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento a D.L.v.g. n° 31 del 02/02/2001 e ss.m e integrazioni						
Acque minerali	Fare riferimento a D.M. 12 novembre 1992 n° 542 e Decreto 29 dicembre 2003 attuativo della direttiva 2003/40/CE						
Bibite analcoliche	< 200	< 10	< 10	< 10	< 10		< 50 < 1.000 lieviti
Vini	< 500	< 3.000	< 100				

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI						
MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	ColiColi formi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriacee	Muffe
Cacao, prodotti a base di cacao	< 5.000	300	< 10	< 50	< 10	<10
Cioccolato	< 2.000				< 10	< 10
The e camomilla in filtri	< 100.000					< 100



TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI							
MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti	< 10.000	< 1000	< 100	< 100	< 100	<100	Assenti

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME							
MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Miele							< 100
Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati, Crema di riso	< 10.000	< 100	< 10	< 100	< 100	< 100	

Coppia ferrarese Igp

Certificazione: IGP

Zona di produzione Comprende tutto il territorio della provincia di Ferrara.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche ed organolettiche

- Deve essere formata in pezzature comprese tra gli 80 g ed i 250 g;
- l'aspetto esteriore è formato da due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro nel corpo centrale, ciascuno con le estremità ritorte in modo da formare un ventaglio di quattro corna, le cui estremità sono chiamate "crostini"
- il colore è dorato, con venature quasi bionde in corrispondenza delle zone ritorte;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- l'odore è penetrante, appetitoso;
- il sapore sapido;
- umidità massima 12%-15% secondo le pezzature prodotte.

Il pane dovrà essere posto in vendita entro 24 ore da quando è stato prodotto e non potrà essere sottoposto a procedimento di surgelazione, congelazione od altro processo di conservazione neppure se realizzato in fasi produttive intermedie.

Pane di grano duro

A lievitazione naturale prodotto con semola o con semolato di grano duro e viene denominato "pane di semola" o "pane di semolato". Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa, glutine o sostanza azotate previste dalla legge, art.9 legge n.580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g, massimo 31%
- pezzature da 1000 g. massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e in seguito rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da d.m 21 marzo 1973 e modificazioni del d.m. 25 giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1967 n. 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce il tipo di prodotto e gli ingredienti, conte modalità previste dall'art.20 legge n.580/67 nel caso si tratti di pane speciale. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

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

Pane all'olio

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta d'olio d'oliva escluso l'olio di sansa d'oliva rettificato. deve essere posto in vendita con dicitura che indichi ingrediente aggiunto. il pane all'olio deve contenere non meno dei 4,5% di sostanze grasse totali riferite a sostanza secca. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art.7 legge n.580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16 e precisamente:

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e in seguito rigenerato.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da d.m. 21 marzo 1973 e modificazioni del d.m. 25 giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1960 n. 580/67.

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

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

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

Pane al latte

Deve essere preparato come descrive la legge 4 luglio 1967 n. 580 con aggiunta di latte e/o polvere di latte. se oltre al latte vengono aggiunti altri ingredienti, questi devono essere dichiarati in ordine decrescente in quantità riferita al peso. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n° 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina in non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31%
- pezzature da 1000 g. massimo -0%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non d essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura de essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da d.m. 21 marzo 1973 e modificazioni del d.m. 25 giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1967 n °580.

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

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

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

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Pane integrale

A lievitazione naturale prodotto con farine integrali. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n.580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31%
- pezzature da 1000 massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da d.m. 21 marzo 1973 e modificazioni del d.m. 25 giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1967 n. 580/67.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce. Il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n.580/67 nel caso si tratti di pane speciale. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

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

Pane speciale

Deve essere dichiarato il tipo di ingrediente impiegato, che deve rientrare tra quelli citati nell'art.20 della legge n.580/67. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art.7 legge n.580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n.580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature c 100 a 250 g. massimo 31%
- pezzature da 1000 massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da d.m. 21 marzo 1973 e modificazioni del d.m. 25 giugno 1981;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 luglio 1967 n. 580/67.

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

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

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

In occasione di più festività consecutive, l'ASP potrà richiedere la fornitura di pane la cui cottura sia stata completata partendo da basi surgelate, congelate o semilavorate (comunque precotte). I prodotti di cui sopra, dovranno comunque rispettare la normativa vigente in materia. Non sarà accettato pane fresco che sia stato congelato o surgelato e successivamente riportato a temperatura.

Potrà essere richiesto pane di diversa tipologia (pane comune, pane al latte, pane all'olio, pane integrale) in diversi formati: "bauletto" e "banana" con pezzatura da gr. 60/70, mentre per la "coppia ferrarese" la pezzatura sarà da gr. 120/130. Per il servizio pasti a domicilio il formato dovrà essere pane tipo "bauletto".

Piadina

Deve essere ottenuta con farina di grano tenero (proveniente da coltivazione biologica o a lotta integrata) tipo "0" o tipo semintegrale, acqua, sale, olio extra vergine di oliva – non deve contenere additivi. Deve essere a cottura completa, in modo da necessitare solo di un semplice riscaldamento in forno.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, cono senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n.580. Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel dl 109 del 27 gennaio 1992.

Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale. se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel dl 109 del 27 gennaio 1992. Se congelata la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel d.m. 15 giugno 1971 e successive modificazioni. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

Pane azzimo

Pane ottenuto con farina grano tenero 00, olio extra vergine d'oliva, sale e malto, senza aggiunta di lievito. Deve avere un formato a sfoglia molto sottile. Si richiede pezzatura da 40-50 g. Il pane deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pane al kamut di provenienza biologica

Pane ottenuto con lievitazione naturale utilizzando farina di kamut® e adottando il metodo biologico rispettando le disposizioni dei Regolamenti CEE n. 2092/91, CE n. 1804/1999, CE n. 1991/2006 e CE n. 1997/2006, nonché dai D.M. di attuazione e dal 2009 dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni; il prodotto deve essere certificato e garantito dagli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, così come previsto dal D.Lgs. n. 220 del 17/03/1995. Il pane

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

deve essere fornito in pezzature da circa 40 gr. Il pane avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Farina tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67 titolo II art.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n.580/67 e successive modificazioni. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da dl 27/01/1992, n.109. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame. sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal dl 109/92 e successive modificazioni.

Farina di mais precotta per polenta

La farina di mais utilizzata per preparare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere. Per facilitare la preparazione nel centro cottura potrà essere utilizzata farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

Polenta

La polenta deve essere prodotta con farina di mais di buona qualità, essere di colore giallo, priva di punti bruni e/o verdastri, di corpi estranei, di antiossidanti, conservanti ed emulsionanti. Deve avere il gusto tipico del prodotto ed essere priva di retrogusti anomali. Le farine impiegate per la produzione della polenta devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità, e di genuinità previste dal D.P.R. 187 del 9/02/2001. Trattandosi di prodotto di facile deperibilità, gli impianti di produzione e di confezionamento devono essere del tipo "a ciclo chiuso e automatizzato" al fine di garantire la minore manipolazione possibile e di ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche microbiologiche ottimali. Al fine di ottenere prodotti privi di qualsiasi tipo di inquinamento ed ideali dal lato microbiologico, si richiede che la produzione ed il confezionamento della polenta vengano effettuati con impianti di tipo automatico. Se confezionate sottovuoto deve essere confezionata in confezioni originali tali da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. In tal caso il prodotto avanzato non può essere cucinato nei giorni successivi. Le confezioni devono essere etichettate conformemente al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche (D.Lgs. n. 114 dell'8/02/2006) .

Farina di kamut di provenienza biologica

Prodotto farinoso ottenuto dalla macinazione a cilindri del Kamut®, il quale è un marchio registrato dalla Kamut International. Le confezioni non devono presentare difetti o rotture. Il prodotto non deve essere infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti né presentare grumi, sapori e odori acri. La farina deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Crackers, fette biscottate e crostini

Devono essere prodotti in conformità al d.p.r. n.283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate e non superiore al 10%, con una tolleranza dei 2% in peso per quanto riguarda i crostini. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n.580 e d.m. 31/03/1965. Le confezioni devono

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal dl 109 del 27/01/92 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. non devono essere presenti coloranti artificiali.

Crackers di farro

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Può essere richiesto anche un prodotto senza sale o biologico.

Crackers di kamut

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio.

Crackers di mais senza glutine di provenienza biologica

Prodotti in conformità all'art.1 del D.P.R. n. 283 del 23/06/1993 e D.M.A.P. 22/07/2005, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di farina di mais, con acqua e con l'eventuale aggiunta di zuccheri, oli (preferibilmente olio extra vergine di oliva) e grassi vegetali non idrogenati, malto, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti (D.M. n. 209 del 27/02/1996, Decreto n. 250 del 30/04/1998 e successive modifiche). Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Il prodotto deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Nelle confezioni comunemente presenti in commercio.

Crackers senza glutine

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Prodotto idoneo alla somministrazione ai celiaci.

Fette biscottate senza glutine

Nelle confezioni comunemente presenti in commercio. Prodotto idoneo alla somministrazione ai celiaci.

Pane senza glutine

Nelle confezioni comunemente in commercio, in formato tipo panino da circa 40 gr

Base per pizza senza uova latte e derivati

Prodotto preparato e confezionato con le stesse modalità del prodotto convenzionale, ma senza tracce di uova, latte e derivati.

Base per pizza senza glutine

Prodotto con requisiti di confezionamento analoghi al prodotto convenzionale con inoltre le specifiche definite nella voce per i soggetti celiaci.

Cous-cous e semolino

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi dei D.L. n° 109/92 e succ. mod..

Fecola di patate, tapioca e mais.

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce, nel caso della tapioca, dalla manioca, nel caso della maizena dal mais. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e succ. mod..

Panettoni

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova pastorizzate, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purchè necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Devono essere preparati a richiesta privi di uvetta e frutta candita e confezionati in sacchetti per alimenti eventualmente con scatola di cartone o carta per uso alimentare. Per la bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di frumento, aromi.

Colombe

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero “00”, zucchero, burro di centrifuga, uova pastorizzate, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l’assenza di aromi naturali). Sono consentite variazioni alla composizione consigliata, purchè necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti l’impiego di additivi alimentari. Devono essere confezionati in sacchetti per alimenti eventualmente con scatola di cartone o carta per uso alimentare. Per la bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di frumento, aromi.

Pandoro

Farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria “A” e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%), burro almeno il 20%, lievito naturale, aromi di vaniglia o vanillina, sale. Sono consentiti: latte scremato in polvere, emulsionanti (mono e di digliceridi degli acidi grassi), aromi. Per la bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di frumento, aromi.

Biscotti e merendine

Nella produzione non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Emulsionanti, additivi e antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98). I biscotti e le merendine ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni) potranno essere forniti in confezioni mono-dose da 25-30 gr. circa. I biscotti in monoporzione devono essere reperibili sia come frollini che come biscotti secchi. Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti e la data di confezione. Deve essere garantita la fornitura di biscotti e merendine privi dei derivati del latte e/o uova e/o zucchero per ospiti allergici o affetti da diabete. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Biscotti Amaretti

La composizione principale deve essere la seguente, secondo quanto definito nel Dec. Ministero delle Attività Produttive del 22/07/2005: zucchero, armelline o mandorle di albicocche, albume d’uovo, semola di grano duro, mandorle. Sono inoltre ammessi: lattosio, proteine del latte, agenti lievitanti, aromi naturali. Non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Emulsionanti, additivi e antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98). Gli amaretti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Gli amaretti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni). Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione, nel rispetto del D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Frittelle e crostoli o galani

Da fornire esclusivamente nel periodo di carnevale, dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie. Entrambe le preparazioni saranno fritte in olio di arachide e/o girasole, gli ingredienti previsti sono:

Frittelle: latte intero UHT, zucchero, burro e margarina, semolino o fecola di patate, farina “00”, ricotta, uova fresche o pastorizzate, lievito in polvere, aromi arancio e vaniglia.

Crostoli o galani: farina “00”, zucchero, uova fresche o pastorizzate, burro e margarina, lievito, vino bianco o marsala.

Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la Ditta Aggiudicataria dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti all’ASP. Di tale prodotti è obbligo provvedere alla consegna almeno una volta nel periodo di carnevale.

Prodotti dolciari da forno – Torte e biscotti freschi

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie. Dovranno essere prodotti entro le 24 ore antecedenti la somministrazione, preparati con l’impiego di ingredienti previsti dal presente capitolato, offerti nel rispetto della ciclicità. Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la Ditta Aggiudicataria dovrà sempre presentare la scheda di composizione dei prodotti offerti ad ASP. Dovranno essere impiegati solo burro o margarina, come grassi, e solo zucchero (saccarosio) e/o miele come dolcificanti.

Pasta di semola di grano duro

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua. Deve rispondere alla modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 titolo iv art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n.440 dell’8/06/1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

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

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12.50%; ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max 0.90%; cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max 0.45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4. Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi “al dente” con aspetto appena lattiginoso dell’acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo “0” o di produzione straniera. La pasta non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da altri agenti infestanti. Deve essere di produzione nazionale.

Paste secche all’uovo

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg di semola, come citato nell’art. 31 legge n. 580/67 e successive modificazioni. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare:

- il peso netto;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni, come ad esempio la data di scadenza, previste dal DL. 109 del 27/01/92.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi o neri.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i seguenti limiti:

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

La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti. Deve essere di produzione nazionale.

Pasta integrale

Devono rispondere ai requisiti della legge n.580 del 4/07/67; in particolare deve essere costituita da:

- farina integrale.
- cellulosa max 1,60%
- glutine secco min. 10%
- cenerei max 1,40%
- antiossidante (acido ascorbico).

e accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro -
cruschello di grano
- cellulosa microcristallina
- antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come “prodotto dietetico” essa deve essere autorizzata dal ministero della sanità. devono essere indicate le indicazioni previste dal dlgs. 109 del 27/01/1992

Paste fresche all'uovo o ripiene (fresche o surgelate)

Devono rispondere ai requisiti della legge, art. 33 n. 580/67. Devono essere fornite in condizioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art. 33-34 legge n. 580/67. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Tipologie richieste:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di magro (ossia di pesce, di formaggi ,di verdure es ricotta e spinaci, zucca,) o di carne;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni.

Tortellini di carne

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e privi di qualunque esaltatore di sapore. Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 80-20. Il ripieno deve essere composto da carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato.

Ravioli e cannelloni con verdura

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 60-40. Il ripieno deve essere composto da :

ricotta 55%, pan grattato 25%, spinaci freschi o surgelati 11%, formaggio grana 8% e sale 1%.

Gli impianti di produzione e di confezionamento “a ciclo chiuso ed automatizzato” devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti, che mantengono così inalterate le loro caratteristiche qualificative. Su ogni confezione va indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna. Devono possedere tutti i requisiti e le caratteristiche richiesti dalla legge in materia.

Pasta di farro di provenienza biologica

Pasta prodotta con farina di farro. Le caratteristiche merceologiche sono analoghe a quelle previste per la pasta di semola di grano duro. Le tipologie previste devono essere in formato piccolo e medio. Può essere richiesta anche pasta di farro integrale biologica. La pasta deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pasta di kamut di provenienza biologica

Pasta prodotta con semola di grano duro di Kamut®. Le caratteristiche merceologiche sono analoghe a quelle previste per la pasta di semola di grano duro. Le tipologie previste devono essere in formato piccolo e medio. Può essere richiesta anche pasta di kamut integrale biologica. La pasta deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Pasta aproteica (senza uova, senza latte e senza glutine)

Indicata per la dieta ipoproteica, iposodica, priva di determinate proteine e avente potassio e fosforo limitato e controllabile. La pasta deve inoltre essere priva di proteine del latte, lattosio, uovo e glutine. La pasta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

La composizione nutrizionale media del prodotto deve presentare i seguenti valori per 100 g:

- proteine max: 0,6 gr
- fenilalanina: inf. 30 mg
- tirosina: inf. 30 mg
- carboidrati: 85-86 gr
- lipidi: 0,5 gr
- minerali: 0,2 gr
- sodio: inf. 30 mg
- potassio: inf. 30 mg

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

· fosforo: inf. 40 mg

Pasta di riso di provenienza biologica

Pasta prodotta con semola di riso. Le caratteristiche merceologiche e di confezionamento sono analoghe a quelle previste per la pasta di semola di grano duro. La pasta deve avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Prodotti per celiaci:

Pasta di mais

Pasta prodotta con farina di mais 100%. Idonea alla somministrazione a celiaci. Le tipologie previste devono essere di formato piccolo e medio.

Pasta senza glutine

Idonea alla somministrazione a celiaci. Nelle tipologie di formato piccolo e medio.

Pasta sfoglia per lasagne senza glutine

Idonea alla somministrazione a celiaci.

Gnocchi (di patate, di semolino)

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE. L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il numero degli gnocchi deve essere 210/230 circa per ogni chilogrammo e ciascun pezzo deve avere una lunghezza di mm. 35 circa e un diametro di mm. 20 circa.
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Il prodotto fresco dovrà avere al momento dell'utilizzo da parte una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni. In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C

Riso ribe

Deve essere conforme alla legge del 18marzo 1958 n.325. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e fisici e con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che può modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. 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. Deve avere i requisiti:

- gruppo merceologico: fino

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5 %
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0.01%
- sostanze vegetali commestibili 0.10%

Lunghezza: lungo 6,50 mm.

Forma: affusolato

Grossezza: medio larghezza 2,58 mm.

Perlatura: centro laterale poco estesa

Striscia: breve

Dente: poco pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatinizzazione: 18° 78°

Tempo cottura: medio 18° - 20°

Resa cottura: 3,87 (volume)

Sost. perse alla cottura: 10.37%

Riso arboreo

Deve essere conforme alla legge del 18marzo 1958 n.325. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e fisici e con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. 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. deve avere i requisiti:

Gruppo merceologico: super fino

Tolleranze consentite:

grani spuntati 5%

grani striati rossi 3%

deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

rotture 5%

tolleranze di corpi estranei:

sostanze minerali o vegetali non tossiche 0.01%

sostanze vegetali commestibili 0,10%

lunghezza: molto lungo mm 6,61 – 7,6

forma: semi tondo

grossezza: molto grosso / larghezza 3,15 mm.

perlatura: centrale estesa

striscia: assente

dente: pronunciato

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

sezione: schiacciata

tempo di gelatinizzazione: 17° 78°

tempo cottura: basso 18°

resa cottura: 4,34 (volume)

sost. perse alla cottura: 10.30%

Riso roma

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e fisici e con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. 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. deve avere i requisiti:

Gruppo merceologico: super fino

Tolleranze consentite:

Grani spuntati 5%

Grani striati rossi 3%

Deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)

Rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei:

Sostanze minerali o vegetali non tossiche 0.01%

Sostanze vegetali commestibili 0,10%

Lunghezza: lungo mm 6,80

Forma: semi affusolato

Grossezza: grosso / larghezza 2,80 mm.

Perlatura: centro laterale

striscia: allungata

Dente: normale

Sezione: tondeggiate

Tempo di gelatinizzazione: 17° 58°

Tempo cottura: basso 18°

Resa cottura: 3,92 (volume)

Sost. perse alla cottura: 10.35%

Riso parboiled

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e trattamento idrotermico tale da consentire ai componenti idrosolubili del germe e delle parti più esterne, in particolare vitamine gruppo B e ferro, di diffondere all'interno della cariosside e non disperdersi durante la cottura. Il trattamento in oggetto rende pertanto il riso più completo dal punto di vista nutritivo, più facilmente conservabile
Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

(inattivazione enzimatica dovuta al trattamento ad alte temperature di esercizio) e più resistente alla cottura. Proveniente da produzione nazionale ultimo raccolto. Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e 5/06/1962 n.56. 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. COLORE: ambrato SUPERFICIE: levigata al tatto, non deve cedere farina o polvere. ASPETTO VISIVO: il prodotto non deve presentare semi frammentati o spuntati o gessati o comunque rotti; assenti grani striati rossi. SAPORE: gradevole, al crudo ed alla cottura; assenti gusto di “cartone” o di muffa. ODORE: privo di odore di stantio o di muffa. IMPUREZZE: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. Il riso deve risultare privo di impurezze riscontrabili (sassolini, semi estranei). UMIDITA’: inferiore al 14-15%; ADDITIVI e RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: assenti. Buona tenuta di cottura, alla prova non deve apparire spappolato, rotto, ammassato, colloso per non meno di 20 minuti

Riso Integrale

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Orzo perlato

L’orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 su la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari

Farro decorticato

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d’insetti, da muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere a requisiti di legge 580/67 su la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

Lenticchie secche

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffa, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.) privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l’umidità della granella non deve superare il 13%. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg).

Cultivar richieste:

- di villalba
- leonessa
- di altamura
- di mormanno
- di castelluccio

Ceci – fave secche

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Caratteristiche minime:

I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffa, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.) privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg).

Cultivar richieste:

- cottolo
- migno
- principe

Fagioli secchi borlotti

Caratteristiche minime:

I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffa, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.) privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg).

Cultivar richieste:

- borlotto
- scozzese
- cannellino
- fagiolo di spagna
- fagiolo di lima

Calibrazione la lunghezza deve essere compresa tra 1,2 e 1,2 cm.

Miscela legumi secchi

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffa, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.) privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 kg). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal dl 109/92.

Semolino e semola di grano duro

E' denominato – semola di grano duro - o semplicemente – semola - il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L. 580/1967):

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- ◆ umidità massima 14,50% (tollerata fino al 15,50% a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50% - vedasi DPR 187/01 art. 2 comma 8).
- ◆ ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85
- ◆ sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50



Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992 n. 109 e succ. mod. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato D.Lgs n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Farina di farro integrale

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Farina di castagne

La farina di castagne, detta anche farina dolce, è il prodotto dell'essiccatura e della successiva macinatura della castagne. Si presenta con un colore nocciola ed un sapore dolce. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Miglio decorticato e avena

I prodotti devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Grano saraceno

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Fecola di patate, tapioca, mais e amido di frumento

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais. Le confezioni saranno con etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Quinoa

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc..., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Amaranto

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc..., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

Olio di oliva vergine (da usarsi per cottura)

Denominazione in vigore dal 01/11/2003 reg. ce 1513/01. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopraccitata legge. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accettare la qualità in base allo stato di conservazione. Per l'olio vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g./100 g. Deve essere di produzione nazionale (cioè le olive dovranno provenire esclusivamente da coltivazioni italiane così come la frangitura dovrà essere effettuata in Italia),

Olio extra vergine di oliva (da usarsi per condimento a crudo)

Il prodotto utilizzato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dello 0.6% in peso di acidità. L'olio dovrà essere mantenuto nella sua originaria confezione. Deve essere di produzione nazionale (cioè le olive dovranno provenire esclusivamente da coltivazioni italiane così come la frangitura dovrà essere effettuata in Italia), non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva. Deve essere ottenuto con spremitura meccanica dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici o sofisticazioni (secondo la disciplina vigente in materia); dovrà aver subito soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle Norme Italiane per il Controllo dei grassi e derivati (N.G.D.). Saranno esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di olii estranei ovvero olii a

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili. Le confezioni devono riportare la conformità alle Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine Gazzetta Ufficiale n. 243 del 18 Ottobre 2007

Olio extra vergine d'oliva in bustine

Deve possedere tutte le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva sopra riportato. Confezionato in imballi idonei al contatto con gli alimenti (10 g netti) ed etichettato secondo la normativa vigente

Olio di arachide (da usarsi come ingrediente, in sostituzione dell'olio di oliva solo per alcune cotture, in modo concordato tra la Ditta Aggiudicataria ed ASP)

Olio ottenuto dalla spremitura dei semi di *Arachis Hypogaea* famiglia: Leguminose. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge, R.D.L. n. 2033. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per il 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 febbraio 1984, ulteriori normative nel decreto del Presidente della repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U n. 298 del 28 ottobre 1982: I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322. Confezionato in bidoncini in banda stagnata da Kg 25 o in vetro da lt.

Olio di riso

Utilizzato per regimi dietetici speciali, confezionato in contenitori da lt. 0,5 è un olio con acidità inferiore a 0,5 %, densità compresa fra 0,92 e 0,93, punto di fumo maggiore a 220°C, colore giallo pallido, sapore gradevole e leggermente dolce. Il prodotto deve avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Olio di semi di mais

Utilizzato per regimi dietetici speciali. il prodotto deve rispettare i requisiti sopra indicati per l'olio di arachide. Inoltre deve essere arricchito con vitamina E e vitamina B6 su 100 gr.:

- Vitamina E 100 mg.(1000% RDA)
- Vitamina B6 2,5 mg. (125% RDA)

Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

L'olio deve presentare i seguenti parametri analitici (BURV 12/3/2004 n. 30):

- acidità libera (v. acido oleico) max 0,5%
- perossidi max 10 (meq O2/kg)
- rancidità (Kreiss) assente
- colesterolo max 0,5 %

Burro di centrifuga

Le modalità di produzione la composizione, e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge del 23/12/1956 n.1526; della legge13/05/83 n.202 e dalla legge 19/02/92 n.142. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n.1526/56 ed il buono stato di conservazione. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza, per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza. Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare guardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 413 d.p.r. n.327 del 26 marzo 1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra +1° e +6°C, art.52 d.p.r. n.327/80 allegato c.

Deve possedere le seguenti altre caratteristiche:

- acqua 12,20%
- albuminoidi 0,30%
- lattosio ed acido lattico 0,40%
- ceneri 0,10%
- indice di rifrazione al burro
- rifrattometro di Zeiss a 35°C fra 44e 48
- acidi volatili solubili non inf. a 26
- acidi volatili insolubili, fra 2 e 3,5

All'esame chimico dovrà risultare privo:

- di sostanze estranee tendenti ad aumentare il peso, la consistenza e la conservazione;
- di minerali antisettici;
- di grassi estranei, idrogenati, margarina, miscugli di grassi vegetali, ecc;
- di materie coloranti e di agenti di conservazione all'infuori di sale comune e del borato di sodio, in proporzione, quest'ultimo, non superiore al 25%.

All'esame del microscopio la polarizzazione non deve presentare struttura cristallina. Il prodotto dovrà presentare le ulteriori seguenti caratteristiche merceologiche

- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: nessuno
- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%;
- numero di perossidi: inferiore a 1,5;
- reazione di Kreiss: negativa;
- grado rifrattometrico: 44÷48;
- pH: 4.5÷6.0.

Burro tradizionale

Come definito dal Regolamento CE n.2991/94 del 5 dicembre 1994 e dalla Decisione del Consiglio del 6 ottobre 1998, il burro tradizionale è quel prodotto ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna; la crema di latte o panna è il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua con tenore minimo in peso di grassi lattieri del 10%.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Il burro tradizionale deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80% ma inferiore al 90%
- tenore massimo di acqua del 16%
- materie secche non grasse massimo 2%

Aspetto: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Panna da crema di latte UHT

La panna da cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DL 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni, dal D.Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77, dal D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68, dal D.Lgs. 10 agosto 2000 n. 259, dal DPR 327/1980, come integrato con D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, dal D.Lgs. 31 marzo 1998 n. 114, dalla L. 27 dicembre 30 1997 n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999 n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997 n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985 n. 254.

Besciamella U.H.T.

Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Ingredienti: latte, panna, farina di grano tenero tipo "00", grassi vegetali, amido di mais, aromi, sale. Caratteristiche organolettiche:

- consistenza cremosa
- colore bianco tipico
- odore tipico della besciamella

Caratteristiche chimico-nutrizionali:

- Valori medi per 100 gr. di prodotto : grasso 9,5 - 10,5 %; proteine 3,2 - 4 %; carboidrati 12 - 14 %.

Lievito di birra

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla Legge n. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Lievito per dolci

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Lievito vanigliato e vanillina

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi. Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Preparato per brodo di carne e vegetale

Il preparato per brodo, in polvere o in forma cubi o sotto altra forma, deve essere prodotto esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della sanità e prodotto conformemente al DPR 567/53 e s.m.i. Il preparato per brodo, in particolare nella tipologia "di carne" non deve essere ottenuto:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- con sostanze guaste od alterate od infette od in putrefazione ovvero con carne che non sia licenziata al libero consumo;
- con frattaglie, cartilagine aponeurosi, midollo osseo, unghie carnicci di pelle o sottopelle, residui non muscolari della lavorazione del pesce.

Il preparato per brodo non deve essere addizionato di farina di carne di qualsiasi specie, urea, amido, destrina, glicerina, colla, gelatina, metalli estranei, sostanze antisettiche o coloranti o sostanze che possono comunque alterarne o variarne la composizione o risultare nocive alla salute. Il prodotto non deve contenere acido glutammico (E 620), Glutammato monosodico (E 621), o altri composti glutammati.

Ingredienti (con tolleranza del 3% in più o in meno sulle percentuali indicate):

- Cloruro sodico: 50%
- grasso idrogenato inferiore 20%
- estratto di carne 7% (per la tipologia “di carne”)
- Estratto di lievito 5%

L'estratto di carne deve essere ottenuto per essiccazione dell'estratto ottenuto dalla carne bovina fresca liberata dalle sostanze albuminoidi, coagulanti e dai grassi. L'estratto vegetale deve essere ottenuto dall'idrolisi di proteine di origine vegetale. Il preparato per brodo deve essere consegnato in contenitori ermeticamente chiusi con all'esterno riportanti l'indicazione del nome e la sede dell'Impresa produttrice o confezionatrice, con le relative percentuali dei singoli componenti del prodotto, il suo peso netto in gr., il mese e anno di fabbricazione e la sua scadenza.

Pomodori pelati

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del pomodoro tipo San Marzano, intero, fresco, sano, maturo e ben lavato, privato della buccia, di peduncoli. I pomodori pelati devono appartenere alla produzione dell'anno in corso. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del dpr n.428 dell'11 aprile 1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie 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 n al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962. d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni: per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al d.m. 18 febbraio 1984: ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n° 777 d 23 agosto 1982, g.u. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo dl 25/01/1992, n108. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dpr. n°327/80 cr164 e dl. 109 del 27/01/1992 il peso nello effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del d.p.r. n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 kg.

Passata di pomodori

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, non devono contenere bucce e semi. il residuo secco al netto di sala aggiunto non deve essere inferiore al 6%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti della legge n°283 del 30 aprile 1962. D.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al d.m. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, g.u. n°298 dei 28 ottobre 1982. ogni contenitore deve riportate le seguenti dichiarazioni:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

come da d.p.r. n. 327/80 art. 64 e d.p.r. n.109/92. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall' art. 67 del d.p.r. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 kg.

Doppio concentrato di pomodoro

Il doppio concentrato di pomodoro che viene utilizzato solo in piccole quantità nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche e alle coltivazioni dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno—piombo si faccia riferimento al d.m. 18 febbraio 1984 ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, g.u. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successive d.l.25.01.1992, n.108. Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previsto da d.1109/92 e successivi aggiornamenti.

Pesto

Filiera italiana. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazioni microbica). L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/1992 successive aggiornamenti e da ultimo il D.Lgs n. 68 del 25/02/2000. Non deve contenere additivi e grassi diversi dall'olio di oliva.

Aceto

Filiera italiana. Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini aventi grado alcolico superiore a 5°, con una acidità totale corrispondente ad un contenuto di acido acetico compreso tra 6 e 12 grammi per cento millilitri (L. 2/8/82 n° 527) e grado alcolico non superiore a 1,5 per cento in volume e che contiene qualsiasi altro elemento o sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quello della Sanità, rispondente ai requisiti richiesti all'art. 41 D.P.R. 12/2/65 art. 162 (L. 2/8/82 modificata da L. 6/6/86 n° 258). Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di ACETO DI VINO o ACETO.

Devono inoltre essere indicati:

- Il nome e la sede della ditta produttrice

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- Lo stabilimento dove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di ..." seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località deve essere applicata la dicitura "sede e stabilimento di produzione in..." seguita dal nome della località
- La quantità del contenuto reale d'aceto con l'indicazione della sua gradazione d'acidità così espressa: "contenuto minimo litri... a gradi... di acidità", con tolleranza del 2,5%
- Gli estremi dell'autorizzazione ministeriale

Aceto balsamico di Modena D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- l'odore deve essere fragrante;
- deve risultare complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità;
- il sapore deve essere dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente.

Aceto monodose

Ingrediente aceto di vino. Confezionamento: Si richiede in bustine monodose 5 ml., facilmente ed igienicamente apribili.

Maionese

Filiera italiana. Ingredienti: olio vegetale, acqua, tuorlo d'uovo, aceto, senape, zucchero, amido modificato, sale, acidificante: acido citrico, conservante.

Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa

Colore: giallo, tipico del prodotto

Odore, sapore: delicato, agro

Ph: 3,3 - 3,6

Acidità: 0,4 - 0,5 %

Olive verdi e nere in salamoia

- il contenuto in ogni scatola e/o barattolo 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, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal d.p.r. n. 327/80 e dal d.l. 109 del 27/01/1992. Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962 d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagnopiombo si faccia riferimento al d.m. 18 febbraio 1984: ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, g.u. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo d.l. 25/01/1992, d.l. 25/01/1992, n°108.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Cetrioli ed altre verdure sottaceto

Devono essere in contenitori riportanti tutte le indicazioni previste dal d.l. 109 del 27/01/1992. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si lancia riferimento al d.m. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, g.u. n°298 del 28 ottobre 1982. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%. Per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg. d.p.r. n° 327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge. Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi sani freschi, ben lavati privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni

Cipolline sott'aceto

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste della legge d.p.r. n°327 del 30 giugno 1980 art. 64 e d.l.109/92:

Denominazione e tipo di prodotto

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

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%. Per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg. d.p.r. n°327 del 26 marzo1980 art. 167. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazione. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

Capperi

Filiera comunitaria Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, d.p.r. n°327 30 giugno 1980 art. 64 e d.l. 109/92:

Denominazione e tipo di prodotto

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

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, d.p.r. n° 327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti difetti dovuti a malattie, e devono presentare caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Funghi champignon al naturale

Filiera comunitaria. Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge. d.p.r. n°327 30 giugno 1980 art.64 e d.l. 109/92:

Denominazione e tipo di prodotto

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli i 1 e 5 kg. d.p.r. n°327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi ben lavati, privi di larve insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa nulla o altre alterazioni.

Fagioli cannellini al naturale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni prevista dalla legge d.p.r. n°327 del 30 giugno 1980 art. 64 e d.l. 109/92:

Denominazione e tipo di prodotto

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alta dichiarazione, non devono superare il 1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg. d.p.r. n°327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi ben

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.



Mais sgranato al naturale

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal d.l. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg. dpr n.327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Fagioli borlotti al naturale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal d.l. 10/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare il 1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg. dpr n.327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Carciofini al naturale

Filiera comunitaria. Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge. dpr n.327 30 giugno 1980 art.64 e dl 109/92:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg. dpr n.327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30 aprile 1962 e dm 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Funghetti sott'olio

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, dpr n.327 del 30 giugno 1980 art.64 e dl 109/92.

Denominazione e tipo di prodotto

- peso sgocciolato
- peso netto

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, dpr. n.327 del 26 marzo 1980 art.87. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e dm 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Peperoni a falde

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n. 327 del 30 giugno 1980 art. 54 e D.Lgs. 109/92 e successive modificazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1% per confezioni di peso tra 1 e 5 kg. D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Tonno all'olio di oliva

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno piombo si faccia riferimento al dm del 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n.777 del 23 agosto 1982. g.u. n.298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo dl 25/01/1992, n.108. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

del 30 aprile 1962 e d.m. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal dl 109 del 27/01/1992 in base al decreto ministeriale del 9/12/1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è 1 mg/kg.



Filetti di acciughe sott'olio

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in o in banda stagnata. Per i filetti di acciughe confezionata è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 5% (rd 1427/29). La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno piombo si faccia riferimento al dm del 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n.777 del 23 agosto 1982. g.u. n.298 del 28 ottobre 1982. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e d.m, 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal dl 109 del 27/01/1992.

Requisiti qualitativi:

- le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne;
- devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

Filetti di sgombro sott'olio

Filetti di sgombro preferibilmente portoghese all'olio di oliva, senza conservanti, confezionato in conformità alle leggi vigenti.

Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera - di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato
- privo di parti estranee e acqua e di conservanti

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni per i limiti di piombo totale mg/kg negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno piombo si faccia riferimento al dm del 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n.777 del 23 agosto 1982. g.u. n.298 del 28 ottobre 1982. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, d.p.r. n°327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e d.m, 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal dl 109 del 27/01/1992.

Salmone al naturale

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Dovrà essere prescelta la tipologia di FILETTI DELISCATI DI SALMONE conservati in acqua e sale. Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti di produzione in ambito CE in possesso di riconoscimento ai sensi dei Regolamenti CE 852 e CE 853.

Carne bovina in scatola

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, d.m. 21 marzo 1973 e successive modificazioni per i limiti di piombo totale mg/kg negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno piombo si faccia riferimento al dm del 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n.777 del 23 agosto 1982. g.u. n.298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo d.l. 25/01/1992, n.108. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, dpr n.327 del 28 marzo 1980 art.67, i contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e d.m, 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dai dl. 109 del 27/01/1992.

Capperi sotto sale

Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30.

Funghi secchi

Requisiti qualitativi:

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

- specie *Boletus edulis*;
- tipologia: commerciali o speciali.

Confezionamento:

- Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse;

Pepe nero macinato

Deve presentarsi sotto forma di polvere. senza grumi, grani interi o altri corpi estranei, deve presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n 283 del 30 aprile 1962.

Pepe nero in grani

Secondo il RD n 7045/1890, L 30/4/1962 n 283 e succ mod è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate. I grani devono essere compatti, non friabili nè polverosi, omogenei nella

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe in grani di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art. 9 legge n. 283 del 30 aprile 1962.

Sale grosso e fino

Filiera italiana. Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile. Secondo il RD n 7045/1890, L 30/4/1962 n 283 e succ mod è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate. Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/dell'1.8.1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Il sale iodato è costituito da sale alimentare (cloruro di sodio) addizionato di iodato di potassio (DM 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg per kg di prodotto (si applicano le tolleranze di cui all'art 1 DM 255/1990). Il materiale confezionato deve rispettare le norme previste dal DM 21/3/73 e succ mod: Ai fini dell'etichettatura (D.lgvo 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni:

- specifica indicazione di – sale iodato-
- modalità di conservazione.

Zafferano

Secondo il RD n 7045/1890, L 30/4/1962 n 283 e succ mod è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate. Lo zafferano in polvere dovrà essere in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a rdl n.2217 del 12 novembre 1936.

Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce)

Devono essere di origine italiana. Secondo il RD n 7045/1890, L 30/4/1962 n 283 e succ mod è vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome con cui sono vendute e richieste: le stesse non devono essere avariate, esaurite o in qualunque altro modo sofisticate. Devono rispondere ai requisiti previsti dal dl del 25/01/1992 n.107. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Cannella

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Chiodi di garofano

devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Maggiorana

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Noce moscata

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Origano

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Noci sgusciate

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Pinoli sgusciati

Filiera Comunitaria. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprio del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa: non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o funginei. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal dl. 109/92.

Peperoncino rosso intero

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Preparato per purè di patate in fiocchi

Per le tecniche di produzione e gli additivi aggiunti si fa riferimento alla L. 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni. Il preparato deve presentarsi in fiocchi, regolari, omogenei, con scarsa presenza di particelle allo stato di sfarinato, senza fiocchi bruciati o manifestazioni di invecchiamento. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni idonee alla protezione del prodotto devono essere munite di etichettatura conforme al D.L. 109 del 22.01.1992, così come modificato dal D.L. 25.02.2000.

Succhi di frutta (albicocca, pera, pesca, ananas, tropicale)

Filiera italiana. Il prodotto è quello definito dal d.p.r n.489 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'imbballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
- 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 n.489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Frutta sciroppata/macedonia di frutta

Filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas). Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarata in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, d.m. 21

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

marzo 1973 e successive modificazioni per i limiti di piombo totale mg/kg negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno piombo si faccia riferimento al dm del 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del presidente della repubblica n.777 del 23 agosto 1982. g.u. n.298 del 28 ottobre 1982.

Deve avere la seguente composizione merceologica:

pera: 30% +/- 3%

pesca: 40% +/- 3%

ananas: 15% +/- 3%

ciliege: 8% +/- 3%

uva: 7% +/- 3%.

L'ananas sciropato deve inoltre essere: - completamente decorticato; - privo del nucleo centrale.

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal d.l. 109 del 27/01/1992.

Marmellate e confetture di frutta gusti vari senza zucchero (in confezioni da 25 gr. minimo)

Filiera italiana e conformi al D. Lgs 50/2004. Le marmellate e le confetture devono rispondere ai requisiti specificati negli articoli 2 e 3 del D.P.R. 401/82 per essere tali: la massa delle confetture deve presentarsi omogenea e con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; quella delle marmellate omogenea più o meno compatta. L'aroma e il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza; l'esame organolettico non deve riscontrare:

- Caramellizzazione degli zuccheri
- Sineresi
- Cristallizzazione degli zuccheri
- Ammuffimenti
- Presenza di materiali estranei

Non devono contenere coloranti ed aromatizzanti.

Il prodotto deve contenere almeno 35% di polpa di frutta o purea su prodotto finito. Si richiedono confezioni monodose da 25 g, gusti assortiti (es.: pesca, albicocca e ciliegia). Le confetture devono essere confezionate ed etichettate nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Polpe frutta

Il prodotto richiesto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire dalla lavorazione di frutta selezionata, sbucciata, detorsolata e priva di semi
- devono essere omogenee, prive di grumi
- non devono contenere conservanti e coloranti
- trattate con base temperature con conservazione a temperatura ambiente di almeno 12 mesi

Si richiedono monodosi da 100 g con gusti variamente assortiti (es.: mela, mela-banana, mela-prugna, pera). Le polpe di frutta devono essere confezionate ed etichettate nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Succo di limone

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Requisiti qualitativi:

- il succo deve provenire dall'endocarpo;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Ovoprodotti

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es. tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C., in forma di:

- liquidi pastorizzati
- liquidi pastorizzati disidratati granulari
- liquidi pastorizzati surgelati granulari

Ne è consentito l'uso solo per alcune preparazioni culinarie.

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 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. 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.

Uova fresche di gallina

Eccezionalmente e unicamente per le sole preparazioni in cui è prevista una cottura prolungata in forno o per la preparazione di uova sode, potranno essere utilizzate uova fresche intere di categoria "A" da allevamento a terra e/o all'aperto, di provenienza nazionale. Vengono classificate in base alla tipologia di allevamento:

- 0 agricoltura biologica
- 1 allevamento all'aperto
- 2 uovo da allevamento a terra
- 3 uovo da allevamento in gabbia

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

fra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni. Se richiesto la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di salmonelle che ne attesti l'assenza. Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Prodotti surgelati- caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti. d.lgs.27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da dl 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. 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. Gli alimenti surgelati, in base al dlgs. 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal dl 109/92 e dal dl 27/01/1992 n. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento. Come riportato in etichetta lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C. E' vietato:

- lo scongelamento in acqua
- congelare un prodotto fresco o già congelato

Principali difetti dei prodotti surgelati

non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- fenomeni di putrefazione profonda.
- il test di rancidità deve risultare negativo

Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal dpr del 26/03/1980. n 327:

- prodotti della pesca -18°c
- burro e altre sostanze grasse: -18°c
- gelati (esclusi quelli alla frutta): -15°c
- carni (d.lgs 286/94 e agg): -12 °c
- altri alimenti: -10°c

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Legge 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal d.lgs.109/92. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°c. E' vietato:

- lo scongelamento in acqua
- congelare un prodotto fresco o già congelato

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda
- il test di rancidità deve risultare negativo

Pesce congelato surgelato- caratteristiche

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D.Lgs. 531/1992. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. I bastoncini dovranno essere costituiti da pesce selezionato e non sbriciolato impanato con pangrattato ,olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il pesce surgelato/ congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve essere conforme al d.lgs. 531/92 e successive modificazioni. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a 18°c. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Si richiede l'utilizzo di specie ittiche maggiormente sostenibili escludendo quelle a rischio di estinzione riportate sul sito della lista rossa per le specie a rischio (www.iucnredlist.org) e (www.Fishbase.org/search.php), si vieta l'utilizzo di: halibut, pesce persico e pangasio.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Tranci di merluzzo

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, la temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a 18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti. Deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

i tranci non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane / parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La percentuale di glassatura deve essere dichiarata e deve essere conforme alla normativa vigente.

Parametri chimici

tma (trimetilammina) 1 mg/100g.

tvn (basi azotate volatili) <30 mg/100g.

Nasello

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I pesci interi non devono presentare:

- alterazioni di forma; - eccessiva disidratazione o bruciature da freddo; - colorazioni anormali; - lesioni cutanee; - odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare: - tagli nelle cavità addominali; - resti di visceri; - ventre rotto o lische ventrali distaccate; - lavaggio insufficiente.

I pesci interi non devono presentare:

- alterazioni di forma; - eccessiva disidratazione o bruciature da freddo; - colorazioni anormali; - lesioni cutanee; - odori anormali. I pesci eviscerati non devono presentare: - tagli nelle cavità addominali; - resti di visceri; - ventre rotto o lische ventrali distaccate; - lavaggio insufficiente.

Trote eviscerate

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I pesci interi non devono presentare: - alterazioni di forma; - eccessiva disidratazione o bruciature da freddo; - colorazioni anormali; - lesioni cutanee; - odori anormali. I pesci eviscerati non devono presentare: - tagli nelle cavità addominali; - resti di visceri; - ventre rotto o lisce ventrali distaccate; - lavaggio insufficiente.

Molluschi: cozze sgusciate

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Devono presentare: - odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

Molluschi: vongole sgusciate

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Devono presentare: - odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

Molluschi: polipo

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Devono presentare: - odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

Molluschi: moscardini

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C . La differenza di temperatura tra

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Devono presentare: - odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

Molluschi: sepioline

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Devono presentare: - odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

Molluschi: gamberi sgusciati

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Devono presentare: - odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

Filetti o tranci di Persico, Limanda, Platessa

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. 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 pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere sgradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci 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 etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g. della categoria n° 4 a 80 g. della cat. n° 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg./100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg./100

g. Parametri fisici: Nasello: Glassatura 5%, Calo peso 10%, Platessa: Glassatura 20%,

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente.

Filetti o tranci di salmone

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, la temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a 18°C la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti. Deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie e l'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I tranci non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane / parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm

Parametri chimici

tma (trimetilammina) 1 mg/100g.

tvn (basi azotate volatili) <30 mg/100g.

Parametri fisici

glassatura 20% calo peso 30% (per i filetti) deve essere conforme alla normativa vigente.

Salamella di trota iridea salmonata

Il prodotto deve avere colore rosato e consistenza morbida; deve essere preparato utilizzando i seguenti ingredienti:

- filetto di trota iridea salmonata (*oncorhynchus mykiss*) 70%
- patata precotta
- pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale)
- olio di semi di girasole
- sale
- spezie
- budello (proteina collagenica, acqua, cellulosa, glicerina, sali, olio)

Eventualmente disponibile senza l'aggiunta di pangrattato per le diete prive di glutine. La salamella deve essere ottenuta dalla spellatura dei filetti di trota iridea salmonata, successivamente macinati con gli altri ingredienti ed insaccati in idoneo budello. Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0° e +4°C.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Hamburger di filetto di trota iridea salmonata

Il prodotto deve avere colore rosa chiaro e consistenza morbida, con carni ben amalgamate; deve essere preparato utilizzando i seguenti ingredienti:

- filetto di trota iridea salmonata (*oncorhynchus mykiss*) 70%
- patata precotta
- pangrattato (farina di grano tenero tipo “0”, lievito di birra, sale)
- olio di semi di girasole
- sale

L’hamburger deve essere ottenuto dalla spellatura dei filetti di trota iridea salmonata, successivamente macinati con gli altri ingredienti e attraverso apposita formatrice prodotti nella classica forma. Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0° e +4°C.

Molluschi per fritto misto surgelati

I molluschi e crostacei che devono rientrare nella composizione di un fritto misto sono i seguenti:

Gamberi: 30%

Calamari: 20%

Seppioline: (del peso di 10-15 g. c.a):30%

Totani: 20%

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- i molluschi devono essere ben mondati
- devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Misto pesce per insalata di mare

Composizione:

- totani 25%
- cozze 14%
- ciuffi di seppie 17%
- polipetti 17%
- seppioline 17%
- gamberetti sgusciati 10%

Baccalà salato

Deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione. il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28% deve avere:

- salagione uniforme;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;

- spessore della parte muscolare di almeno cm 2.

Deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco, non deve contenere additivi non consentiti dal dm 31/03/1965 e successive modificazioni.

Stoccafisso

Deve essere stato sottoposto ad essiccazione (o disidratazione), tale processo deve durare da 10 a 12 settimane per fare assumere allo stoccafisso la caratteristica durezza lignea. L'umidità residua del prodotto non deve superare il 15-20%. limite di attacco e crescita di muffe e lieviti.

Deve avere:

-essiccamento elevato:

-pelle aderente, priva di macchie e sostanze estranee:

-aspetto legnoso:

-muscolatura di colorito giallastro emanante un odore caratteristico: parte muscolare con spessore di almeno cm. 2.

Prodotti ittici e semilavorati a base di pesce

Cotolette, spiedini, salmone affumicato, arringa affumicata, baccalà, bastoncini panati, pastellati per frittura, surimi, fish-burger, ecc.. Non devono presentare alcuna alterazione di odore, sapore, e colore rispetto a quelli caratteristici. Non devono presentare macchie bianche o verdastre indice di alterazione da schizomiceti mesofili. Non devono presentare parassiti visibili. Devono presentarsi di consistenza soda, con superficie continua. Per i prodotti derivanti da pesce delle seguenti famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae è necessario che i livelli di istamina (punto 3, parte II, cap V, dell'Allegato del D.Lgs 531/92) rientrino: • come tenore medio < 100 ppm • solo 2 campioni su 9 possono presentare valori compresi tra i 100 e i 200 ppm • nessun campione può superare i 200 ppm ♦ I valori di cui sopra possono essere raddoppiati per i pesci delle seguenti famiglie: Scombridae e Clupeidae, che abbiano subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia (conserva) secondo quanto disposto (punto 3, parte II, cap V, dell'Allegato del D.Lgs 524/95. Per tutti i derivati di pesce si richiede l'assenza di contaminanti dell'ambiente acquatico nelle parti commestibili, ossia metalli pesanti e sostanze organoalogenati.

I materiali d'imballaggio e i prodotti che possono entrare in contatto con i semilavorati a base di pesce devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare devono essere :

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni
- tali da non trasmettere ai semilavorati sostanze nocive alla salute umana
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace per tali prodotti
- i materiali da imballaggio non possono essere riutilizzati ad eccezione di alcuni contenitori speciali in materiali impermeabili, lisci e resistenti alla corrosione, di agevole pulitura e disinfezione, che possono essere riutilizzati una volta lavati e disinfettati
- i materiali d'imballaggio devono essere immagazzinati in reparti separati dalla produzione e protetti in modo da non essere insudiciati o contaminati.

Zucchine surgelate

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

-devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Patate a spicchi surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti 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, presenza di solanina
- 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 eccessivamente molle;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Fagiolini finissimi surgelati

caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- inoltre devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati
- sono tollerati leggeri difetti-di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da colletricum lindemunthianum;
- diametro massimo; fini 9 mm.

Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati. I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiedono le seguenti tipologie "fini", "finissimi". Vedi caratteristiche dei prodotti surgelati inoltre:

- devono risultare:
- accuratamente puliti, mondati tagliati:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- inoltre devono avere forma sviluppo e colorazione tipici della varietà
- diametro massimo finì mm. 8/8,5

Bietole surgelate

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

- devono risultare:
 - accuratamente puliti, mondati 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Spinaci surgelati

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

- devono risultare:
 - accuratamente puliti, mondati 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Carote surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati. vedi caratteristiche dei prodotti surgelati inoltre devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati 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

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere nè 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 nè apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm

Cuori di carciofo surgelati

caratteristiche dei vegetali surgelati. vedi caratteristiche dei prodotti surgelati inoltre:

- devono risultare:
- accuratamente puliti, mondati 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 nè 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 nè apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Asparagi - punte surgelate

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

- devono risultare:
- accuratamente puliti, mondati 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 nè 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 nè apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Zucchine surgelate

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

- devono risultare: accuratamente puliti, mondate 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;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Verdure misto surgelate per minestrone

caratteristiche dei vegetali surgelati. vedi caratteristiche dei prodotti surgelati inoltre:

-devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati 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 peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

-valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

la composizione merceologica deve essere la seguente :

patate: 25% +/- 3%

carote 17% +/- 3%

pomodori 9% +/- 3%

fagiolini 8% +/- 3%

borlotti 7,5% +/- 3%

zucchine 6,5% +/- 3%

piselli 10% +/- 3%

porri 4% +/- 3%

sedano 4% +/- 3%

cavolfiori 4% +/- 3%

verza 4% +/- 3%

prezzemolo 0,5% +/- 3%

basilico 0,5% +/- 3%

Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

Carne fresca refrigerata, congelata e surgelata bovina, suina, avicola, equina, ovina e cunicola

1.1 Specifiche generali per tutte le forniture di carni refrigerate, congelate e surgelate

I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura di carni da parte della Ditta Aggiudicataria sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- etichettatura con indicazioni esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27/01/1992, dal D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000, dal D.Lgs. n° 181 del 23/06/2003 e dalle norme relative a ciascuna specie (vedi Regolamenti specifici);
- marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni elencate nell'allegato II del Regolamento CE n. 853/2004;
- data di scadenza ben visibile su ogni confezione, secondo quanto previsto dal D.L. n. 7 del 31 gennaio 2007;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari conformi a quanto previsto da D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche, D.P.R. n. 777 del 23/08/1982, D. Lgs n. 108 del 25/01/1992 e Reg. CE n. 1935/2004;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione come previsto da D.P.R. 327 del 26/03/1980, Reg. CE n. 852/2004 e CE n.853/2004. E' inoltre vietato il trasporto promiscuo con altra merce non alimentare.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire la rintracciabilità di tutti i prodotti richiesti e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ai sensi rispettivamente dell'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002, del D. Lgs. 190 del 05 aprile 2006 e dell'art. 17 del Reg. CE n. 1935/2004.

1.2 Specifiche generali per carni congelate

Le carni congelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.M. 03/02/1977, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004).

Le confezioni devono riportare anche le seguenti indicazioni (D.M. 03/02/1977):

- denominazione "carne congelata";
- nome e sede dell'azienda che ha effettuato il congelamento;
- peso netto;
- specie di appartenenza e relativo taglio anatomico;
- data di confezionamento;
- temperatura di conservazione e istruzioni per il corretto scongelamento.

1.3 Specifiche generali per carni surgelate

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Le carni surgelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992; D.M. n. 493 del 25/09/1995, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004). In particolare le confezioni devono:

- essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
- impedire la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- non presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Le carni surgelate non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le confezioni devono riportare anche le seguenti indicazioni (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992):

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- termine minimo di conservazione, completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l’acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell’attrezzatura richiesta per la conservazione;
- avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l’uso;
- lotto di produzione.

1.4 Specifiche generali per carni di provenienza biologica

Per carni di provenienza biologica si intendono quei prodotti o i loro ingredienti, così come definiti dai Regolamenti CEE n. 2092/91, CE n. 1804/1999, CE n. 1991/2006 e CE n. 997/2006, nonché dai D.M. di attuazione e dal 2009 dal Regolamento CE n. 834/2007, ottenuti con metodo di produzione biologico, certificati e garantiti dagli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, così come previsto dal D.L.vo 220 del 17 marzo 1995. Il metodo di produzione biologico adotta tecniche che escludono l’impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

Sulle confezioni dei prodotti, dovranno essere esposte le indicazioni di conformità al regime di controllo nonché:

- lotto o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione e confezionamento;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice del produttore, o del diverso operatore;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto o del suo volume;
- data di scadenza.

1.5 Tipologia di carni da fornire e caratteristiche merceologiche

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Le carni da utilizzare potranno anche subire variazioni nel corso dell'appalto e devono presentare le caratteristiche di seguito elencate

Carni bovine

Le carni devono essere preferibilmente di provenienza nazionale, e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006 e al R.D. n.3298 del 20/12/1928, per quanto riguarda gli articoli in vigore. Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellato sopra i 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE (Reg. CEE 1208/81, 2930/81 e successive modifiche) e non trattata con sostanze ormonali e/o anabolizzanti (D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006). La tipologia genetica deve rispettare l'elenco delle razze autorizzate, codificate dal Ministero della Salute e note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ).

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti riconosciuti e conformi alle disposizioni comunitarie;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli moderati di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 30 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata ed inferiore od uguale a 12 mesi dalla data di confezionamento per la carne congelata (fettine);
- essere confezionata sottovuoto; con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il vuoto deve essere a regola d'arte e totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Le carni devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti categorie:

- E/U2: E= vitellone femmina, U= sviluppo dei profili delle carcasse ottime, 2= stato di ingrassamento scarso.

L'etichetta deve essere conforme ai Regolamenti CE n. 1760/2000, CE n. 1825/2000 e CE n. 275/2007, nonché ai D.M. 30/08/2000 e Circ. Min. n.5 del 15/10/2001

La data di confezionamento del prodotto deve essere riportata sul documento di trasporto; tuttavia essa può anche essere presente sull'etichetta del prodotto.

Sono previsti i seguenti tagli anatomici:

- quarto anteriore polpa spalla (nelle parti: fesone, girello di spalla, copertina di sopra) per la preparazione di:
 - spezzatino di manzo
 - ragù
 - polpettone
 - polpette
 - bollito
- quarto posteriore coscia (nelle parti: scamone senza fianchetto, fesa esterna, fesa interna, girello di coscia, noce) per la preparazione di:
 - arrosto

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- roast - beef
 - bistecche e/o medaglioni, hamburger
 - scaloppine
- ossa per brodo

Devono presentarsi monde il più possibile da sangue, grumi di carne o tessuto connettivale, con le superfici articolari il più possibile integre. Non devono presentare scheggiature nè eccessiva porosità. La superficie deve essere di colorazione uniforme bianco giallastra, senza visibili alterazioni. Saranno da preferire le ossa del costato o del ginocchio (articolazione tarsica o carpica).

Il confezionamento della carne deve essere effettuato sottovuoto. I materiali di confezionamento devono 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. Gli imballi o le cassette in materiale plastico devono essere assolutamente puliti e sanificati, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo. I tagli anatomici convenzionali devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Tutte le carni devono avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1831/2003.

Macinato:

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lvo 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%. Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fessone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza. Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco. Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

-la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna

-la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni.

Carni suine

Prodotto convenzionale refrigerato

Il prodotto deve essere preferibilmente di provenienza nazionale, e comunque esclusivamente da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti riconosciuti e conformi alle disposizioni comunitarie;
- provenire da animali sani ed in perfetto stato di nutrizione, macellati a peso vivo non inferiore a Kg. 150, non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti (D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006);

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa pari o superiore al 50%, appartenenti alle classi E ed U (D.M.P.A.F. 11/07/2002);
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- non presentare macchie superficiali di colorazioni anomale o liquidi disciolti;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 20 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere in sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità; il carré disossato dovrà essere di qualità superiore e ben sgrassato. Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice (nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore), la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, il numero di riconoscimento del laboratorio di macellazione e sezionamento, il nome del taglio anatomico, il peso netto e la modalità di conservazione. La carne richiesta deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Salsiccia di puro suino

Descrizione: Ricavate da carni suine, macinate finemente, contenenti tessuto connettivo massimo 3%, non percettibile, impasto uniforme, grasso non superiore 30%. Budello naturale sottile. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. Preconfezionato in involucro sottovuoto.

Etichettatura: vedi disposizioni generali con indicazione " da consumarsi previa cottura".

Carni avicole

Prodotto convenzionale refrigerato

Il prodotto, pollame e tacchino, deve essere preferibilmente di provenienza nazionale, da stabilimenti registrati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE n. 1906/90 del 26 giugno 1990 e CE n. 1029/2006 del 19 giugno 2006.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, macellati, prima del confezionamento, da non oltre 3 gg. per i polli a busto e 5 gg. per i tagli anatomici, e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti (D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006);
- non essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 8-10 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata.

Le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Ai sensi dell'O.M. 26/08/2005, l'etichetta deve riportare le seguenti informazioni:

- sigla IT seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
- data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento;
- numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento;
- data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- specie, il taglio, lo stato fisico della carne.

Gli imballi o le cassette in materiale plastico devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo. Le carni avicole devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno; può essere richiesta l'asportazione della forcella.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per ridotto inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato;

Fusi e sovra cosce di pollo

I fusi e le sovra cosce, da consegnarsi separatamente, devono presentare le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

1. muscolatura ben sviluppata, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquido di essudazione o trasudazione;
2. pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
3. prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
4. grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
5. odore tipico;
6. assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
7. cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;

Fesa di tacchino

Il prodotto deve provenire da tacchini femmina sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- assenza di emorragie o traumatismi;
- petti lavorati senza residui dei muscoli delle ali (alotte).

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

La fesa deve essere sempre consegnata in confezioni originali sigillate

Carni equine

Prodotto refrigerato

Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Economica, conformi ai Regolamenti CE n.853/2004, n.854/2004 e n.1662/2006.

La carne deve altresì:

- provenire da cavalli sani ed in ottimo stato di nutrizione, di età compresa tra uno ed otto anni, macellati da non oltre cinque giorni;
- essere rigorosamente fresca, non congelata ne' surgelata;
- presentare grana fine, colore rosso carico, grasso di infiltrazione ridotto, quasi assente, odore caratteristico;
- essere ottenuta dai seguenti tagli del quarto posteriore: lombata, scamone;
- presentare ottime caratteristiche igieniche e pH non superiore a 6;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 20 gg dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere confezionata sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- essere fornita in monoporzioni, salvo diversa indicazione.

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'etichetta deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento e tutte le diciture previste dalla normativa vigente. La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e deve avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Carni ovine

La carne deve:

- provenire da animali sani ed in perfetto stato di nutrizione, maschi o femmine mai utilizzati ai fini riproduttivi, regolarmente macellati e di peso morto non superiore ai 10 kg.;
- avere colorito bianco roseo, odore e sapore gradevole, grana molto fine, copertura ed infiltrazione moderata di tessuto adiposo;
- essere consegnata allo stato fisico di fresco o congelato;
- se fresca, non dovrà essere stata macellata da più di tre giorni;
- presentare ottime caratteristiche igieniche e pH non superiore a 6;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 20 giorni dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere confezionata sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie. La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e deve avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Carni di coniglio

Prodotto refrigerato

Deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Europea, conformi ai Regolamenti CE n.853/2004, n. 854/2004 e n. 1662/2006.

La carne deve altresì:

- provenire da animali giovani di età compresa tra i 2 ed i 4 mesi, in ottimo stato di nutrizione, senza eccessivo grasso di copertura e di deposito, di peso morto compreso tra kg. 1,2 e 1,6;
- non provenire da animali riproduttori;
- essere soda, non eccessivamente umida, di un bel colorito rosa chiaro e con odore delicato;
- essere consegnata allo stato fisico di fresco o congelato;
- se fresca, non dovrà essere stata macellata da più di tre giorni;
- presentare ottime caratteristiche igieniche e pH non superiore a 6;
- avere un tempo di conservazione inferiore od uguale a 15 gg dalla data di confezionamento per la carne refrigerata;
- essere confezionata sottovuoto, con involucro conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; il sottovuoto deve essere eseguito a regola d'arte e deve essere totale; la confezione non deve presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- essere fornita in monoporzione, salvo diversa indicazione.

Il trasporto deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

La carne deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006. Per i parametri microbiologici devono essere rispettati i limiti previsti e descritti per le carni avicole.

Prodotti insaccati

Prosciutto cotto senza polifosfati

Filiera italiana. Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 . Deve essere prodotto con cosce intere di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, non deve contenere fonti di glutine. Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti vegetali, di origine controllata e documentabile. Deve essere di prima qualità Il prosciutto cotto deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte, privo di cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso bianco, sodo e ben rifilato. Il prodotto deve possedere la cotenna. Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare. Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Non deve essere un prodotto "ricostruito".

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

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenze di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20). Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE) a produzione e/o il confezionamento. Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Prosciutto crudo DOP

Prosciutto crudo di 1° qualità. Prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Il colore al taglio deve essere uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il prodotto deve inoltre presentare:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura.

Conservanti assenti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92, sue modifiche ed integrazioni). Prodotto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 12 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 Kg. di peso. Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14/02/1968). Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5.5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%. Etichettatura: Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77, dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259).

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Indicazioni obbligatorie.

- 1) denominazione di origine di tutela “Prosciutto crudo di Parma”, “Prosciutto crudo San Daniele del Friuli”, “Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo”;
- 2) il nome o la ragione sociale o il Marchio depositato dal produttore;
- 3) la sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento;
- 4) la data di confezionamento;
- 5) identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D.Lgs. 537/92, sue modifiche ed integrazioni);
- 6) quantità netta;
- 7) il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- 8) identificazione del lotto;
- 9) modalità di conservazione.

Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione d’origine controllata da apposito consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall’art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso compreso tra gli 8 e i 10 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi come da D.M. n. 67054 del 5/12/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006.
- l’etichettatura è ai sensi del DL 109/1992(così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993 n.77, dal D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000 n.259).

Si richiede che venga specificata sulle singole confezioni o sull’etichetta:

- data di produzione (OM del 14/2/68);
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d’identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento;
- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli 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 aziendale.

Il prosciutto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall’art. 29 del D.M. n°253/93.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso compreso tra gli 8 e i 10 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi come da D.M. n. 67054 del 5/12/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006.
- l'etichettatura è ai sensi del DL 109/1992 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993 n.77, dal D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000 n.259).

Si richiede che venga specificata sulle singole confezioni o sull'etichetta:

- data di produzione (OM del 14/2/68);
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento;
- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli 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.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione di origine protetta, prodotto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione indicata nel Reg. di Esecuzione della L.30/1990. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 10 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 12 mesi; dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione con il magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Prosciutto crudo Veneto berico-euganeo (DOP) note specifiche

Prosciutto a denominazione protetta prodotto da coscia fresca di suino nazionale allevato nella zona tipica di produzione (D.M. 5/04/1991).

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 628 del 4 novembre 1981:

- le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- la forma naturale semipressata, con o senza piedino;
- la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;
- stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura;
- il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa (fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 Kg);
- il colore tendente al rosso, aroma delicato, dolce, fragrante;
- la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti ai sensi del Decreto n°209 del 27/2/96 e successive modifiche (Decreto n°250 del 30/4/98);
- la durata della stagionatura.

Si chiede che le tre tipologie di prosciutto crudo sopra elencate siano variate ogni 4/6 mesi.

Culatello di Zibello DOP

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Culatello di Zibello" devono essere situati nel territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n: 3220784 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. I suini devono possedere le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n: 3220784 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Materie prime Il "Culatello di Zibello" è un prodotto di salumeria costituito dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a "pera". Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed essere impiegati vino bianco secco, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 p.p.m.. Caratteristiche Al termine del periodo minimo di stagionatura il "Culatello di Zibello" deve presentare un peso compreso tra i 3 e 5 kg. e, all'atto dell'immissione al consumo, avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto esterno: caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe.
- Aspetto al taglio: la frazione muscolare si presenta di colore rosso uniforme ed il grasso compreso fra i diversi fasci muscolari di color bianco.
- Odore: profumo intenso e caratteristico.
- Sapore: gusto tipico, dolce e delicato.

Coppa di Parma IGP

La zona di trasformazione del prodotto è l'area geografica identificata dai confini amministrativi delle province di seguito indicate: regione Piemonte: province di Alessandria, Asti, Novara, Torino, Vercelli; regione Lombardia: province di Brescia, Como, Cremona, Lecco, Mantova, Milano, Varese; regione Emilia-Romagna: province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Reggio Emilia. Caratteristiche del prodotto. La «Coppa di Parma» è costituita da un pezzo intero rappresentato anatomicamente dalla porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche (massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrali e dalle apofisi traverse), sezionato da carni suine nazionali che non hanno

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

subito processi di congelamento. Dopo opportuna rifilatura, in modo da conferire una forma caratteristica cilindrica, viene sottoposta a un trattamento tecnologico tipico, atto a conferire al prodotto caratteristiche organolettiche ben definite.

Il prodotto deve avere i seguenti requisiti:

- caratteristiche chimiche e fisiche:

sale < 5%; proteine totali min. 22%; rapporto acqua/proteine max 2; pH > 5,7;

- parametri microbiologici: enterobatteri totali u.f.c./g < 10; E.coli u.f.c./g < 10; Stafilococcus Aureus u.f.c./g < 100;

- caratteristiche organolettiche del prodotto finito: aspetto: la forma cilindrica non deve presentarsi schiacciata. La consistenza al tatto deve essere media. Il distacco del budello deve avvenire facilmente. La Coppa di Parma non deve presentare untuosità o patina superficiale. La parte magra del prodotto affettato deve avere un colore rosso-scuro uniforme senza macchie. Non devono essere presenti muffe all'interno. Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione. Il sapore deve essere tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, senza presentare sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed avere un giusto grado di sapidità;

altri parametri sensoriali: odore: l'odore e il profumo di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, sono rilevati mediante steccatura con osso di cavallo sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale; consistenza: il grado di consistenza al tatto e al taglio deve presentarsi tendenzialmente omogeneo fra le parti interne ed esterne, indice dell'avvenuta graduale disidratazione e stagionatura della Coppa di Parma; colore: il colore della fetta non deve presentare macchie e deve essere uniforme; di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa.

Mortadella di Bologna IGP

Zona di produzione La zona di elaborazione della "Mortadella Bologna" comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio. La "Mortadella Bologna" è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca. Possono inoltre essere impiegati: stomaci suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti, per milione, acido ascorbico e suo sale sodico, glutammato monosodico. Non possono essere usate carni separate meccanicamente. La "Mortadella Bologna" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche: Caratteristiche organolettiche: aspetto esterno: forma ovale o cilindrica; consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica; aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlaccee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto; colore: rosa vivo uniforme; odore: profumo tipico aromatico; sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche proteine totali: min. 13,5%; rapporto collagene/proteine: max. 0,20; rapporto acqua/proteine: max. 4,10; rapporto grasso/proteine: max. 2,00; ph: min. 6.

Salame di Felino IGP

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

All'atto dell'immissione al consumo il "SALAME FELINO" IGP si presenta di forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastra leggermente pulvoluta determinata dallo sviluppo superficiale di una modica quantità di muffe autoctone. Il "SALAME FELINO" IGP deve possedere le seguenti caratteristiche: - Peso: compreso fra 200 grammi e 4.5 chilogrammi; - Dimensioni: forma cilindrica irregolare con una lunghezza compresa tra 15 e 130 centimetri; - Caratteristiche Organolettiche: Consistenza: il prodotto deve essere compatto, di consistenza non elastica; Aroma: delicato; Gusto: dolce e delicato; Colore: rosso rubino, senza macchie - Caratteristiche Chimiche e chimico-fisiche: proteine totali min. 23% rapporto collagene/proteine max 0,10 rapporto acqua/proteine max 2,00 rapporto grasso/proteine max 1,50 pH > 5,3 Lattobacilli totali >100.000

La zona di produzione del "SALAME FELINO" IGP è identificata nel territorio amministrativo della Provincia di Parma.

Cotechino di Modena IGP

Il Cotechino di Modena IGP deve presentare tutte le caratteristiche merceologiche e qualitative previste dalle vigenti disposizioni di legge relative alla tutela IGP (Reg.ne EU Reg.to CE n. 590 del 18.03.99 - GUCE L. 74 del 19.03.99; Provvedimento 9 aprile 1999 – GURI n. 91 del 20 aprile 1999 disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Cotechino Modena". Il Cotechino Modena IGP è un prodotto di salumeria preparato con una miscela di carni suine insaccata in budelli naturali o artificiali. La miscela delle carni è un composto che si ottiene dalle parti di spalla, collo, garretto e guancia del maiale condite con sale, pepe, chiodi di garofano e cannella, insaccata poi nel budello. La preparazione deve essere effettuata con la macinatura in tritacarne. Tale operazione può essere preceduta da un'eventuale sgrassatura. Il Cotechino Modena IGP ha una forma cilindrica, deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta. Al taglio le fette si devono presentare compatte, a grana uniforme, di colore rosso caratterizzato da parti tendenti al rosato. Il gusto è caratteristico. La zona di produzione ed elaborazione del Cotechino Modena IGP comprende le province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, nella regione Emilia Romagna; Lodi, Milano, Cremona, Pavia, Varese, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova nella regione Lombardia; Verona e Rovigo nella regione Veneto.

Zampone di Modena Igp

La zona di produzione ed elaborazione dello zampone Modena IGP comprende Tutta la regione Emilia-Romagna; la Lombardia, escluso la provincia di Sondrio e il territorio provinciale di Verona e Rovigo, in Veneto. Consistenza: deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta. Aspetto al taglio: la fetta deve si presenta compatta con granulometria uniforme. Colore della fetta: roseo tendente al rosso. Non uniforme. Sapore: gusto tipico. Proteine totali: min. 17%. Rapporto grasso/proteine: max. 1,9. Rapporto collagene/proteine: max. 0,5. Rapporto acqua/proteine: max. 2.

Prosciutto di Praga

Deve essere conforme al dl 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo I prosciutto magro di suino affumicato a norma del dm 31/03/1965 e successivi aggiornamenti. Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, dm. 21/03/1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino, all'interno dell'involucro non deve esserci liquido per colato). L'etichettatura deve essere conforme al dl 109/92. Il peso non deve essere inferiore a 7kg. Altre caratteristiche: l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato; la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa; non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; 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, alveolatura o altri difetti; gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal dm del 31/03/1965 e successive modificazioni e dm del 28/12/1964 e successive modificazioni; l'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 58/62%.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Bresaola

Deve essere conforme al dl 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo I. Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 gg. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente dm 21/03/1965. Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. L'umidità calcolata sulla parta magra, deve essere del 58-62%. I grassi devono essere il 2-4%.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 ed il 24%; i lipidi tra il 29 ed il 33%. Si richiede Speck dell'Alto Adige IGP

Pancetta tesa

Filiera italiana Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Pancetta arrotolata

Filiera italiana. Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Salame cotto S.B.

Confezionato con assoluta prevalenza di carne suina, con esclusione della carne equina, proporzionalmente misto di magro e grasso ben amalgamati, ben aromatizzato senza eccedere nella quantità del pepe, deve essere sodo e resistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che internamente.

Salame Milano

Caratteristiche merceologiche: Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro. Il diametro dell'insaccato deve essere compreso tra 90 e 110 mm. Stagionatura superiore a 60 giorni e inferiore ai 90 giorni.

Caratteristiche al taglio:

- la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica;
- colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti;
- aroma delicato, gradevole;
- sapore dolce e delicato, mai acido.

Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido.

Saranno respinti quei salami con muffe di colore arancione o nero; segni di irrancidimento periferico centrale, odore acre per inizio di processi di degradazione dell'impasto; impasto molle e con area centrale grigia e incrostazione periferica (errata stagionatura). Contenuti nutrizionali indicativi: 23-27% proteine, 37-47% umidità, 25-32% grassi.

Arrosto freddo di suino

Filiera italiana. Caratteristiche merceologiche:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- questo prodotto deve essere costituito dalla sezione di uno o due lombi disossati taglio “Bologna” ottenuti da un suino nazionale del peso vivo di oltre 130 Kg.;
- prodotto trattato con il calore e successivamente confezionato sottovuoto; tra la superficie esterna del prodotto e l’involucro sottovuoto può essere presente una modesta, irrilevante sierosità;
- peso tra i 2 e i 3 Kg;
- sezione bianco/rosa, compatta, omogenea e asciutta;
- non deve contenere polifosfati aggiunti.

Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all’interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull’etichettatura.

Arrosto freddo tacchino

Filiera italiana. Caratteristiche merceologiche: Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino. Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità. Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all’interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull’etichettatura.

Salama da sugo ferrarese

La salama da sugo (chiamata anche Salamina ferrarese) è un insaccato tipico ferrarese. E' un prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine aromatizzate ed insaccate nella vescica naturale del suino. L’impasto è costituito esclusivamente da carne di suino, vino rosso, pepe nero e sale marino grosso; è facoltativo aggiungere spezie, brandy e conservanti a norma di legge.

Caratteristiche:

- forma sferica legata tramite spago in 6/8 spicchi;
- consistenza soda e compatta;
- colore bruno scuro;
- profumo intenso e fortemente aromatico;
- sapore sapido, e pieno.

La stagionatura della salama da sugo ha la durata minima di 6 mesi.

Salumi confezionati in monoporzione

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; confezionati in atmosfera modificata; ogni confezione dovrà riportare in etichetta le indicazioni prescritte. Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica. Il Prosciutto Crudo di Parma (stagionatura al meno di 14 mesi) deve essere affettato e confezionato in ATM e ai sensi del D.M. 15/02/93 n.253 “le operazioni di affettazione e confezionamento del prosciutto crudo di Parma sono effettuate presso laboratori situati nella zona tipica, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall’organismo abilitato”. Pertanto sull’etichettatura dovrà risultare anche il numero di identificazione attribuito alla ditta dall’organismo abilitato.

Dessert pronti UHT

Filiera italiana. Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- la consistenza deve essere omogenea e compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;

- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia;

Confezionamento:

- confezione unitaria da 110 gr.

Latte uht – parzialmente scremato

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall' 1 all'1,8% di grasso. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come d.lgs n.102/92.

Yogurt

Sono previsti yogurt intero naturale o alla frutta, magro naturale o alla frutta. Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto esclusivamente con latte fresco vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente scremato o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello del tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Le confezioni devono essere da 125 g e relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Formaggi

Caratteristiche generali e merceologiche

I formaggi si possono raggruppare in:

FORMAGGI FRESCHI: hanno subito un brevissimo (Caprini) o breve (Crescenza; Robioline ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.

FORMAGGI A MEDIA MATURAZIONE: presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italice, Caciotte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi freschi.

FORMAGGI A LUNGA MATURAZIONE: sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino). In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.

FORMAGGI A PASTA FILATA: questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.

FORMAGGI A PASTA ERBORINATA: (Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

Formaggi freschi e stagionati Caratteristiche generali e merceologiche

È il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte. Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici. La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita. I

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti. Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 successive modifiche ed integrazioni. Il trasporto avverrà con mezzi idonei (Reg. CE 852) ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° C e 4° C, D.P.R. n. 327/ Allegato C. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche, al D. Lgs. 68/00 e a quanto previsto, per quanto applicabili, ai Reg. CE 852 e 853 e successive modifiche ed integrazioni.

In particolare sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- a) denominazione di vendita,
- b) elenco degli ingredienti,
- c) quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, quantità di prodotto sgocciolato,
- d) data di scadenza,
- e) nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento; per i prodotti provenienti dagli altri Paesi può essere riportato, in sostituzione del nome del fabbricante, nome o ragione sociale e sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella CEE,
- f) modalità di conservazione,
- g) dicitura di identificazione del lotto,
- h) luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto nei casi previsti dalla normativa vigente,
- i) numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento.

Per i prodotti non specificatamente espressi qui di seguito valgono le considerazioni generali.

Formaggi freschi: tipo Linea – tipo Annabella

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Sono tassativamente esclusi i formaggi:

- privati, anche se in parte dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variare la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del Cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione);
- aventi i seguenti difetti che sono caratteristici del Grana e tipi analoghi:
 - o Cancro del formaggio: si manifesta con la comparsa di piccole cavità nella crosta e si produce di frequente quando la reazione è ancora acida.
 - o Fontanelle: sono quelle cavità più o meno rade e profonde che si formano sulla parte superiore della forma dopo la cottura.
 - o Correzioni e guscia: sono quelle screpolature più o meno profonde che si formano sulla superficie della forma e specie negli spigoli.
 - o Vescicotto o vuoto: sono cavità che si formano nel formaggio appena preparato e si manifestano con un suono piuttosto cupo percuotendo la forma.
 - o Unghia: consiste nell'eccessivo essiccamento della crosta dovuto ad una temperatura troppo elevata nel magazzino di maturazione, ad una eccessiva aerazione o ad una salatura troppo spinta.
 - o Sfoglia: consiste nella formazione di spaccature nell'interno della pasta.
 - o Chiarezza della pasta: si manifesta nel formaggio con la comparsa di occhi minutissimi, indizio di uno sviluppo anormale di gas.
 - o Colorati artificialmente: se la colorazione non sia debitamente autorizzata con colori ammessi dalle vigenti disposizioni di legge.

Caciotta fresca

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

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 kg circa, senz'aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

È necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Escherichia coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphylococcus aureus Inferiore a 10² UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 10⁴ UFC/g
- Muffe: inferiore a 10³ UFC/g

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Edamer tedesco

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Prodotto con latte intero pastorizzato, formaggio a pasta semi dura deve essere resistente alla pressione, al taglio deve presentarsi asciutto e mantenere la forma, confezionato in involucri tipo cryovac.

Emmenthal

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

produzione;

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante);
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

Fontal

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- 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;
- la denominazione fontal è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

Fontina

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

Gorgonzola

Formaggio tipico (D.P.R. 1269 del 30 ottobre 1955); prodotto da puro latte vaccino fresco: il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere gorgonzola dolce a muffa grigia; la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle; deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento.

Grana padano DOP

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Grana Padano”.

Italico Bel Paese

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
- formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco di pasta molle unita. deve presentare pasta di colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita, deve avere sapore dolce. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Caratterizzato da diversi nomi brevettati e coagulazione in piccole partite.

Inoltre, non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;

La Ditta Aggiudicataria potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Il prodotto deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

Mozzarella/Fior di latte

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 120÷130 g. Si richiede anche la fornitura in formato “ciliegina” da 15÷20 g. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di 250 g.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3/10/1955 n. 1269.

Requisiti richiesti:

grasso minimo sulla sostanza secca 44%;

non presentare macchie o colore giallognolo;

avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;

non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;

devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

È necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Microrganismi aerobi totali:	inferiore a 106 UFC/g
Escherichia coli:	inferiore a 10 UFC/g
Staphylococcus aureus:	inferiore a 102 UFC/g
Salmonella:	assente/25 g
Lieviti:	inferiore a 104 UFC/g
Muffe:	inferiore a 103 UFC/g



Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0÷+4°C e la fornitura deve essere consegnata con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Parmigiano Reggiano DOP

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano"; - deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

La composizione chimica del formaggio Parmigiano Reggiano deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% secco;
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0,25 e 0,45.

Ricotta

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

siero vaccino;

latte vaccino;

sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

tenore di grasso s.t.q. 20% circa

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

umidità	non superiore a 60÷65%
additivi conservativi	assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

germi contaminanti	inferiore a 10 UFC/g
Escherichia coli	inferiore a 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	inferiore a 10 ² UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Lieviti	inferiore a 10 UFC/g
Muffe	inferiore a 10 ² UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0÷+6°C e la fornitura deve essere consegnata con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato, alla temperatura max di +9°C.

Robiola

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- 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;
- deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n. 109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15 a 20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

il 25% di grasso;

il 17% di sostanze proteiche;

il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0 a +4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato, alla temperatura max di +14°C.

Taleggio

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

Caratteristiche:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- prodotto da puro latte vaccino;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. Lgs. 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

Asiago

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità. La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi. Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi;

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

All'analisi microbiologica il prodotto deve presentare le seguenti cariche microbiologiche:

Staphylococcus aureus inferiore a 10² UFC/g

Muffe inferiore a 10² UFC/

Brie

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
- non deva presentare difetti di aspetto, di sapore, o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni di tipo marcescenza;
- sull'etichetta devono essere riportati indicazione del paese di fabbricazione, la percentuale minima di materia grassa sul secco per i formaggi che contengono almeno il 45% di materia grassa sul secco. L'indicazione della percentuale potrà essere sostituita dalla indicazione "grasso".

Provola

Caratteristiche: prodotta da puro latte vaccino fresco. Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla ss; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Caciocavallo

Caratteristiche: prodotta da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla ss; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; si ricorda cha la denominazione caciocavallo è riservata ai prodotti indicati nel dpr n.129 del 30/10/1955

Scamorza

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla ss;

non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

Provolone

Caratteristiche:

-prodotto da puro latte vaccino fresco;

-il grasso minimo deve essere il 45% sulla ss. :

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

La denominazione provolone è riservata ai prodotti indicati nel dpr n.129 del 30/10/1955.

Quartirolo

Caratteristiche:

-prodotti da puro latte vaccino fresco

-il grasso minimo sulla s.s. deve essere il 50%, d.m. 29 dicembre 1973

-devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

-devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto

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

Pecorino romano

Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero. La pasta del formaggio è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia. Le forme sono cilindriche a facce piane, con un'altezza dello scalzo compresa fra i 25 e i 40 cm e il diametro del piatto fra i 25 e i 35 cm. Il peso delle forme può variare tra i 20 e i 35 kg; queste riportano impresso su tutto lo scalzo il marchio all'origine (un rombo con angoli arrotondati e contenente al suo interno la testa stilizzata di una pecora) con la dicitura Pecorino Romano. Il Pecorino Romano può essere immesso in commercio con una stagionatura minima di 5 mesi come formaggio da tavola e di 8 mesi nella tipologia da grattugia. Il grasso minimo sul secco 36%. Non deve presentare gusti anomali dovuti ad inaridimento o altro. Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal dpr n.1269 del 30/10/1955.

Pecorino Sardo DOP

Tipo di formaggio: a pasta bianca, compatta, a stagionatura variabile. Due i tipi di pecorino previsti dal disciplinare: il "Pecorino sardo dolce" e il "Pecorino sardo stagionato". Il primo è caratterizzato da un gusto particolarmente delicato e mai piccante. Le forme cilindriche, con diametro di 15-18 cm e scalzo di 6-10 cm, hanno un peso compreso tra 1 e 2,3 kg. La crosta è sottile, liscia, di colore bianco o paglierino tenue. La pasta è bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura. Pecorino Sardo dolce: formaggio da tavola a pasta semi-cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali e coagulato con caglio di vitella. La rottura del coagulo si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di una nocciola. La salatura si effettua per via umida e/o a secco. La maturazione si compie in 20-60 giorni. Forma: cilindrica a facce piane con scalzo diritto

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

o leggermente convessi. Peso compreso tra 1 e 2,3 kg. Dimensioni: altezza dello scalzo cm 6-10, diametro delle facce cm 15-18. Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione. Crosta: liscia, sottile di colore bianco o paglierino tenue. Pasta: bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Grasso sulla sostanza secca minimo 40%. Pecorino Sardo maturo: formaggio da tavola o da grattugia a pasta semi-cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali e coagulato con caglio di vitella. La rottura del coagulo si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di un chicco di mais. La salatura si effettua per via umida e/o a secco. La stagionatura si protrae oltre i due mesi in appositi locali la cui temperatura ed umidità devono essere adeguatamente controllate. Forma: cilindrica a facce piane con scalzo diritto. Peso compreso tra 1,7 e 4 kg. Dimensioni: altezza dello scalzo cm 10-13, diametro delle facce cm 15-20. Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura. Crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato. Pasta: bianca, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura, Si presenta tenera, elastica e dal sapore dolce-aromatico nelle forme giovani, dura, talora con qualche granulosità, dal sapore gradevolmente piccante nelle forme più stagionate. Grasso sulla sostanza secca minimo 35% Il Pecorino Sardo maturo può essere sottoposto ad affumicatura con procedimento naturale.

Pecorino toscano DOP

La denominazione di origine “Pecorino Toscano” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione. L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Presso il Consorzio di tutela incaricato alla vigilanza è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalle schede della caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela e trasmesse al Ministero competente. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera, e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42° per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore. La salatura è effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio, pari a 15-17 gradi Baumé. La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta semidura. La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale. Il tempo di permanenza maggiore è riservato al formaggio a pasta semidura. Il Pecorino Toscano può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 5-12° C con umidità relativa del 75-90%. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura. E' usato come formaggio da tavola o da grattugia. Presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso; dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura; peso: da 0,75 a 3,50 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti; colore della pasta: di colore bianco

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura; struttura della pasta: pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; sapore: fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione; grasso sulla sostanza secca: per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40% e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45%.

Sottilette

Ottenute per rilavorazione di formaggi finiti secondo buone tecniche di lavoro. Per i formaggi fusi in genere il grasso deve essere maggiore del 35%. Per i formaggi fusi ottenuti da formaggi svizzeri il grasso deve essere maggiore del 42%. Possono essere additivati di sali di fusione e polifosfati, inoltre devono rispondere ai requisiti descritti dal dm del 31/04/1965 e successivi aggiornamenti.

Montasio

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 10.3.86) grasso, a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4° C.

Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36° C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo su sostanza secca, 45%;
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm. 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni ed esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico.

All'analisi microbiologica il prodotto deve presentare le seguenti cariche microbiche:

- Staphylococcus aureus inferiore a 10² UFC/g
- Muffe inferiore a 10² UFC/g

Formaggio di capra

Prodotto con latte di capra pastorizzato, con aggiunta di fermenti selezionati, caglio e sale. Il formaggio deve presentarsi con crosta canestrata bianca o bianca avorio, pasta di consistenza da tenera a pastosa, colore bianco avorio, presenza di una media occhiatura. Non deve contenere conservanti e non deve essere ottenuto da miscela di formaggi fusi.

Formaggio di pecora

Prodotto con latte di pecora pastorizzato, con aggiunta di fermenti selezionati, caglio e sale. Il formaggio deve presentarsi genuino, dal gusto inconfondibile, dolce ma ricco e fragrante. La struttura deve presentarsi compatta anche con piccole occhiature. Non deve contenere conservanti e non deve essere ottenuto da miscela di formaggi fusi.

Formaggini

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

I formaggini dovranno essere senza polifosfati, si richiedono i seguenti tipi:

- a) formaggini triangolari dal peso di 20/25 g cadauno confezionati in scatole multiple;
- b) formaggini tondi dal peso di 25 g cadauno confezionati in monoporzioni da 50 g.

Formaggio spalmabile tipo Quark

Formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza

Parmigiano reggiano grattugiato DOP

Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1296 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i.. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*. Il prodotto deve essere preconfezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

Gelati

Dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE. Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta. Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge:

- emulsionanti come acidi grassi idrogenati;
- coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129;
- conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi corredate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati). Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 90 (novanta) giorni.

Acqua oligominerale naturale

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica. Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i. Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente. Confezionamento: L'acqua deve essere contenuta in confezioni da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.

Vino bianco

Il nome di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica non inferiore ai tre quinti della gradazione complessiva. La gradazione alcolica dei vini non può essere comunque inferiore a 6°, mentre quella complessiva naturale non può essere inferiore a 8°.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE

Gelato in coppa per celiaci

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Prodotto con caratteristiche analoghe alla categoria “gelato – convenzionale” con inoltre le specifiche previste in premessa.

Gelato in coppa ottenuto da latte di soia

Prodotto ottenuto con estratto di soia, grassi vegetali, sciroppo di glucosio o fruttosio, ed altri ingredienti aggiuntivi. Non deve contenere lattosio e non ci devono essere grassi e proteine animali. Indicato per diete agli intolleranti al lattosio e ai vegetariani. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzione da 40 e 60 g. Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n.1881/2006.

Zucchero semolato

Filiera comunitaria. Il prodotto deve essere conforme alla legge n.139 del 31/03/1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg; le confezioni devono riportare, legge 31/03/1980 n.139:

- denominazione;
- peso netto
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della cee
- la sede dello stabilimento produttore
- 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 di canna

Le confezioni devono essere integre, chiuse ed intatte, il prodotto non deve presentare impurità o residui di insetti (filth-test).

Miele

Il prodotto deve –rispondere ai requisiti della legge 12/10/1982 n.753 e aggiornamenti. Un miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria deve essere commercializzato con la denominazione di “miscela di mieli comunitari ed extracomunitari” e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria (oltre alle altre indicazioni previste). Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, coma muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia. Il miele non deve:

- a) presentare sapore od odore estranei;
- b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi
- d) presentare una acidità modificata artificialmente;
- e) essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art.11 della legge 30/04/1962 n.283 e del dm 21/03/1973 e successive modifiche. Gli imballaggi, i contenitori e le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione “miele” o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto (come previsto dalla legge 753/82);

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

b) la quantità netta o nominale;

c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella cee;

d) la dicitura di identificazione del lotto;

Per miele vergine integrale si intende il prodotto di origine comunitario non sottoposto a trattamenti termici e possessa la caratteristiche stabilite dalla legge.

Altri prodotti per diete speciali:

Bistecche con farina di soia

Prodotto ottenuto dalla farina di soia, lavorata e resa simile alla carne. Per utilizzare il prodotto occorre reidratarlo e poi utilizzarlo nelle varie ricette (spezzatini, ripieni di carne, ragù, bistecchine) al posto delle carni di origine animale. Il prodotto appartiene alla categoria "prodotti sostitutivi di alimenti simili". Le bistecche non devono derivare da soia geneticamente modificata. Il prodotto deve contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine e contaminanti al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Seitan al naturale

Da utilizzare nelle diete nelle varie ricette (spezzatini e bistecche) al posto della carne, senza aggiunta di aromi, spezie etc.

Tofu al naturale

Senza aggiunta di aromi, spezie etc.

Latte di soia

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

Omogeneizzati di carne, pesce (manzo, trota, pollo, pollo/vitello, prosciutto, vitello, tacchino)

Prodotti assoggettati al D.Lgs. 111 del 27.01.1993 e del DPR n. 578 del 30.05.1953 relative ai prodotti dietetici. I prodotti in quanto tali necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità. Tutti gli omogeneizzati di carne devono essere privi di proteine del latte, uovo, glutine e soia, di sale aggiunto e di glutine. Devono essere preparati solo con carni senza Ogm; deve essere indicato il tipo di olio utilizzato, non limitandosi ad un generico "olio vegetale".

Prodotti solubili per la prima colazione

Tutti i solubili forniti (es.: orzo solubile, latte scremato granulare in polvere, the gusto limone solubile con fruttosio, camomilla solubile con fruttosio, ec.) devono essere prodotti in osservanza delle normative CE, non contenere additivi o aromi derivanti da OGM.

Prodotti ortofrutticoli freschi

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Caratteristiche generali e merceologiche

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni) . I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati. La scelta della FRUTTA E VERDURA verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale “ FILIERA CORTA ” o nazionale e possibilmente a lotta integrata. Se si opta per prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n.° 2092/91 del 24/6/91, dal D. L .vo. 17/3/95 n.° 220 e dal D.M. 18/12/96 e dal 01/01/2009 dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007. L’etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. L.vo 109/92 , al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. La frutta dovrà essere di prima qualità , di recente raccolta , di media o lunga conservazione, purchè abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione . La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti. Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: agli, cipolle, carote, patate o altro. I prodotti oggetto dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale. La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull’epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste;
- b) possedere la calibratura richiesta;
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all’atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi);

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità (1^a categoria). Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo intesa come: “la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore”.

Si indicano alcune delle varietà e pezzatura di frutta non esaustive di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

Albicocche

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Le albicocche oltre a rispondere alle caratteristiche minime della categoria devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purchè non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II^a ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso. Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza.

Calibrazione: La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I^a , facoltativa per la categoria II^a. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5mm. di diametro. Per la categoria I^a e anche per la categoria II^a il calibro minimo è fissato a 30mm. di diametro. E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di gr.50 o 75 con le tolleranze sopra descritte.

Ananas

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

➤ di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico);

➤ esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

N.B. Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perchè non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunoastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni. Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunoastro per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

Arance

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di " ceratura " a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
- prive di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco : 30%

Washington Navel : 33%

Altre varietà : 35%.

Le arance oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria commerciale, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermine, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. . Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

Peso richiesto:

frutti da gr. 150.

Colorazione:

la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico) :

valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g/l Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%.

Cultivar richieste:

Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Fragole

I frutti devono essere:

- interi, senza ammaccature;
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

I frutti devono essere di buona qualità:

- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terrosità.

Tolleranze:

- di qualità : 10% in numero o peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;
- di calibro : 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non corrispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

Calibrazione:

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

Categoria " I^ " Categoria " Extra "

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- varietà a frutto grosso 30mm. 25mm.
- varietà a frutto piccolo 20mm. 15mm.

Tuttavia, per i prodotti della categoria I[^], commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 – 175 gr.; il calibro tra 40 – 50 mm.. Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori ai 10°/ 12 °C. Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4-5 giorni alla temperatura di 18°/20° C e grado di umidità relativa di 80-90%.

Uva da tavola

I grappoli e gli acini devono essere:

- sani, cioè senza attacchi di malattie o d'insetti;
- puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;
- non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

- di qualità : in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
- di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.

Calibrazione:

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo , per le uve ad acini grossi o piccoli, è stabilito come segue

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Acino grosso Grammi 150 acino piccolo Grammi 100

Le varietà ad acino grosso sono : Alfonso La vallee, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Libanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad acino piccolo sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore, Musat, Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vario, Moscato di Terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primis, Prunesta, Regina dei Vigneti.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): deve essere maggiore del 12%.

Mapo- Mandarinini – Miacaua

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco " interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale , quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali;

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Indice rifrattometrico superiore a 10. I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

Mandarini comuni, Wilking, Satsuma e Monreal: 33% Clementine: 40%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. , lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti.

Tolleranze:

- di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^:
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione:

- i frutti sono calibrati in base al diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Monreal;
- sono esclusi frutti con diametri inferiori a 35 mm..

Colorazione:

- la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Cultivar consigliati : Paternò, Campania.

Acidità: maggiore di 5 g/l misurati in acido citrico.

Mele

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali. I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le mele classificate oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi , purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^] ; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: come per la categoria EXTRA.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

- Gruppo " A " – Varietà rosse

Categoria " I[^] " almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa Varietà : Red Delicious, Red Staiman, Stark Delicious, Starking;

- Gruppo " B " - Varietà di colorazione rossa mista

Categoria " I[^] " almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa Varietà Jonathan, Royal Gala, Fuji;

- Gruppo " C " - Varietà leggermente colorate

Categoria " I^o " almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa stiaata Varietà Delicious comune;

- Gruppo " D " - Altre varietà

Peso richiesto: frutti da gr.150 per utilizzo crudo e da gr. 200 per forno.

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico. Elenco limitativo: Ingrid, Marie, Renette del Canada, Renette grigie, yellow, Newtown. Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Cultivar accettate: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji. Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%. Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm quadro a 74 Kg/cm quadro.

Pere

Le pere devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^]; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

EXTRA I[^] II[^]

Varietà a frutto grosso mm. 60 mm. 55 mm. 50

Altre varietà mm. 55 mm. 50 mm. 45 ;

Peso richiesto: frutti da gr.150

RSR (residuo secco rifrattometrico) - valore minimo dal 10% al 12%.

Pesche e nettarine

Le pesche e le nettarine devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le pesche e le nettarine oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di:

- qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine),
- leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 cm. quadrato di superficie.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^];
- di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati , di tre millimetri.

L' insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

Le pesche e le nettarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

- 90 millimetri e più = AAAA
- da 80 a 90 mm. = AAA
- da 73 a 80 mm. = AA
- da 67 a 73 mm. = A
- da 61 a 67 mm. = B
- da 56 a 61 mm. = C
- da 51 a 56 mm. = D

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria. Peso richiesto: frutti da gr.150. R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

Actinidie (Kiwi)

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

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

peso: La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario. R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5 %.

Kaki

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

Anguria

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

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense;
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Melone

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13 %.

Susine

Le susine devono essere:

- Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo. Le susine oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purchè il suo distacco non abbia procurato lesioni. Sono anche ammessi difetti sulla buccia , purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto , quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata , leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà “ Regine Claudie dorate “. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1cm. Di lunghezza.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^A ;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.



Calibrazione: Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

oltre i 54 millimetri

da 48 a 54 mm.

da 42 a 48 mm.

da 34 a 42 mm.

da 25 a 34 mm.

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm. . Cultivar richieste:Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata. R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico) : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 15 %.

Limoni

I limoni devono essere:

interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;

puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;

privi di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);

prive di odori e sapori anomali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

limoni verdelli e limoni primofiore : 20%

limoni: 25%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. I limoni oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. . Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:

di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

□ di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

Calibrazione:

i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria EXTRA, I[^] e II[^].

Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo. I limoni del tipo "Verdello" possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura.

Sono ammessi trattamenti di "deverdizzazione" con etilene solo per il "Verdello".

Cultivar richieste: Sicilia e Campania.

Acidità : superiore a 57 g/l misurati in acido citrico.

Ciliegie

Le ciliegie devono essere intere, di aspetto fresco, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, con polpa consistente (a seconda della varietà), pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente prive di parassiti ed esenti da attacchi parassitari, prive di umidità esterna anomala e di odori e/o sapori estranei, con il peduncolo attaccato. Per le ciliegie in ciascun imballaggio è tollerato per la categoria I^o il 10% in numero o in peso di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4%. E' inoltre ammesso un 10% di ciliegie senza peduncolo, purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo. Il calibro di ciliegie in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, deve essere dai 15 ai 17mm, tollerando il 10 % di ciliegie non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore a 13-15mm.

Pompelmi

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- a polpa gialla o rosa

Frutta secca (noci, nocciole, mandorle, arachidi, datteri, fichi secchi)

Tutti i prodotti elencati devono essere conformi alle normative vigenti in materia e reg. CEE.

Zucca

Deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marciume. Saranno richiesti, se quotati, i tipi "Marina" e "Mantovana".

Prugne secche senza nocciolo

Del tipo California rispondenti a tutte le norme di legge e reg. CEE.

Ortaggi a foglia da insalata

Lattughe – Invidie – Scarole – Radicchio – Rucola

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

I cespi devono essere:

- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tolleranze di qualità: Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^].

Per radicchio s'intende RADICCHIO tipo CHIOGGIA o tipo TREVISO, tipo VERONA.

Peso minimo:

Lattughe:

- - coltivate all'aperto devono pesare almeno 15Kg. ogni cento cespi, cioè gr.150 al cespo;
- - coltivate sotto serra devono pesare almeno 8Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 80 al cespo;

Indivie ricce e scarole : la differenza di peso tra il cespo più leggero e il più pesante in uno stesso imballaggio non devono superare

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

Pomodori

I pomodori devono essere:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- Interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.

Tolleranze:

- di qualità : in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II^A, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5% .

Cetrioli

I cetrioli devono essere:

- di buona qualità;
- sufficientemente turgidi;
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Tolleranze:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Peso minimo peso massimo

- cetrioli in pieno campo 180 gr. 200 gr.
- cetrioli in serra 250 gr. 290 gr.

Cavoli e verze

I cavoli e le verze devono essere:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;
- il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta;
- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;
- devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze: il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

Cavolfiori

I cavolfiori devono essere:

- di aspetto fresco;
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purchè non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore "romanesco" dal tipico colore verde). Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria EXTRA, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo. Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II[^].
- di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11cm., salvo per la III[^] categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 cm. . La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 cm. Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

- pezzatura 9 : diametro oltre 18 cm.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- pezzatura 12 : diametro da 15,5 cm. a 18 cm.
- pezzatura 18 : diametro da 13 cm. a 15,5 cm.
- pezzatura 24 : diametro da 11 cm. a 13 cm.

Melanzane

Le melanzane devono essere:

- intere, di aspetto fresco, consistenti, sane;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Calibrazione:

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o del peso:

- nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro minimo è di 40mm. per le melanzane lunghe e di 70mm. per le globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

- 20 mm. per le melanzane lunghe;
- 25 mm. per le melanzane globose.

Nel caso di calibrazione in funzione del peso:

- Il peso minimo è di 100 gr.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 gr. con la differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 gr. con la differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- oltre 500 gr. con la differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I[^]. Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

Zucchine

Le zucchine devono essere:

- intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo vegetativo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le zucchine devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Tolleranze:

- di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^] o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
- di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Tuttavia , questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi. Calibrazione richiesta: zucchine verdi immature del diametro minimo di 35 mm. e massimo di 40 mm. .

Finocchi

I finocchi devono essere:

- sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di “vegetazione in canna”;
- privi di danno da sfregamento e marciume;
- con radici asportate con taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l’ aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Calibrazione richiesta:

diametro da 70 a 80 mm..

Sedano verde

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di “vegetazione in canna”. Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 gr..

Carote

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anomali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l’ eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate. Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione . E’ ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1cm. nelle carote lunghe sino a 8 cm. , ed un massimo di 2 cm. per le carote che superano gli 8 cm. di lunghezza.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
- di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Calibrazione richiesta:

- da 25 mm. a 30 mm..

Cipolla

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali;
- non trattate con raggi gamma ed altri antigerminanti.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di altezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi. Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato. Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna. Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purchè non sia superiore ad un terzo della superficie.

Calibrazione :

pezzatura da 150 gr. a 180 gr..

Varietà richieste:

cipolla dorata, cipolla bianca, cipolla tropea.

Aglione

L'aglio deve essere:

- di buona qualità;
- con bulbi interi, di forma abbastanza regolare;
- non trattato con raggi gamma ed altri antigerminanti

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Tolleranza:

di qualità: il 10% in peso, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A E' ammesso l' 1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo gr. 150 e massimo gr. 250;
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;
- devono risultare pulite, cioè 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;
- non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigermoglianti.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d' uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita e cartellinate.

Peperoni

I peperoni dolci devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani;
- sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- puliti , praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- Privi di umidità esterna anormale;
- Privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

- Consistenti;
- Di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- Muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Praticamente esenti da macchie.

Calibro richiesto:

larghezza cm.7 , lunghezza cm.5 , peso gr. 200 .

Tolleranza:

10%

Colori:

Verde, giallo, rosso.

Carciofi

I carciofi devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore e di sapore estranei.

I carciofi di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le bratte centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:

- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

Tolleranze:

- di qualità: 10% in numero di capolini , non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;
- di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà “ Poivrade “ o “ Bouquet “ non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

I carciofi sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino. La scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria “EXTRA” e I[^], facoltativa per quelli della categoria II[^];

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 11 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 11 esclusi;
- diametro da cm.7,5 inclusi a cm. 9 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 7,5 esclusi.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

I carciofi della categoria II^A che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

- diametro da cm. 13 ed oltre;
- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 13 esclusi;
- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 9 esclusi.

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà “Poivrade“ o “Bouquet”.

Porri categoria 1°

Caratteristiche minime:

In tutte le categorie, i porri devono essere:

- interi (questa disposizione non si applica alle radici e all’estermità della foglie, che possono essere tagliate);
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce,
- non fioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali dà renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati, dopo l’eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate. Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l’arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Classificazione e tolleranza

I porri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l’aspetto, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

Tolleranze

a) di qualità:

il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ne' alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda intatti al consumo.

b) di calibro: il 10 % in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro minimo previsto o al criterio di omogeneità.

Spinaci categoria 1°

Caratteristiche minime

Gli spinaci devono essere:

- sani,
- di aspetto fresco;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari.
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al disotto della corona esterna di foglie. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tali da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione tolleranze

La categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere;

- intere;
- di colore e aspetto normali in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

Tolleranze

il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria 2°

Sedano

Caratteristiche minime

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali,
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

Tolleranze di qualità

Il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria

I sedani da coste sono classificati in:

- grossi (superiori a 800 g)
- medi (da 500 a 800 g)
- piccoli (da 150 a 808 g)

Fagiolini categoria 1°

Caratteristiche minime

I fagiolini devono essere:

- interi e sani, (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria), di aspetto fresco

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari, privi di odori e sapori estranei, privi di umidità esterna anormale.

I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e la operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo d destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione e tolleranze

a) fagiolini filiformi

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà. sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

b) fagiolini altri:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà

I fagiolini devono essere:

- tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto)
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. i baccelli devono essere chiusi.

Tolleranze: per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria 2°) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere il filo.

In ogni caso sono esclusi dalla tolleranze fagiolini affetti da “colletricum (glocosporium) lindemuthianum”.

b) di calibro (fagiolini filiformi): per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15 %.

Calibro.

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi. Il calibro é determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

- molto fini : larghezza del fagiolino non superiore a mm. 6;
- fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm.9;
- medi: larghezza del fagiolino che può superare 9 mm

Non possono essere classificati nella categoria “extra” i fagiolini fini e medi nella "1°" i fagiolini filiformi e medi

Piselli freschi categoria 1°

Caratteristiche minime

I baccelli devono essere interi e sani cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando é espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo. Devono essere puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari, privi di odori e sapori estranei e di ogni impurità, non bagnati o eccessivamente umidi, privi di odori e sapori anormali, non avvizziti. I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi formati e sufficientemente freschi, devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

Classificazione e tolleranze

I piselli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri non farinosi succosi e tali che premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi

Tolleranze: e' tollerato, par ciascun collo, al massimo 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria 2°.

Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progres, naxton-superbo, rondò, supremo

Fagioli freschi categoria 1°

Caratteristiche minime

I baccelli devono essere:

- interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte. che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità.
- privi di odori e sapori estranei e di ogni impurità
- non bagnati o eccessivamente umidi
- non avvizziti
- i semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi formati e sufficientemente freschi, essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.

Classificazione e tolleranze

I fagioli di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:

- i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi;
- i semi devono essere freschi, e pertanto teneri non farinosi succosi e tali che premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi tolleranze:
- e' tollerato, par ciascun collo, al massimo 10% in peso di fagioli con caratteristiche della categoria 2°.

Cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini

Zucca

Deve presentarsi intera e sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marciume.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Barbabietola cotta (periodo di fornitura indicativo: tutto l'anno)

Cotta a vapore, fornita in confezioni sottovuoto comunque in atmosfera protettiva, chiuse all'origine, con caratteri organolettici (aspetto, colore, consistenza ecc.) specifici del prodotto, priva di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli. La data di scadenza dovrà essere ben visibile su ogni confezione, l'etichettatura deve essere conforme.

Asparagi

Calibrazione e Omogeneità dei calibri

a) Calibrazione secondo la lunghezza.

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi;
- compresa tra 12 e 17 cm per gli asparagi corti;
- compresa tra 12 e 22 cm per gli asparagi della categoria II, disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi;
- inferiore a 12 cm per le punte di asparagi.

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di 22 cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm.

b) Calibrazione secondo il diametro.

Il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza. Il diametro minimo e il calibro sono fissati nel modo seguente: Il calibro minimo è di 53 mm per tutte le categorie.

Presentazione:

1. In mazzi di lunghezza, diametro e peso uniforme;
2. A strati uniformi nell'imballaggio.

Insalata verde, ortaggi (IV gamma)

I prodotti devono essere conformi a:

- Limiti microbici aerobi a 30° C/gr max: 5x10⁶, coliformi a 44,5° C/gr 10³;
- Salmonella assente in 25 gr;

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti: max. + 12° C;
- locali di fabbricazione e imballaggio: max. + 12° C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4° C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto: max. +4° C;
- celle frigorifere e camion di trasporto: max. +4° C;
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento,

in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto;

- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata. Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.



Funghi coltivati

Devono essere conformi al Regolamento (CE) n. 982/2002. Vanno considerati i carpofori delle varietà derivate dal genere Agaricus destinati ad essere forniti allo stato fresco all'utente, vanno esclusi i funghi destinati alla trasformazione industriale. I funghi devono essere di Categoria I e devono essere di buona qualità e presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristico del tipo commerciale. Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: lievi difetti di forma, lievi difetti di colorazione, lievi difetti superficiali, lievi tracce di terriccio; tuttavia i funghi non tagliati possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo.

Cicoria e bietola

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

Salvia

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

Basilico a mazzi o defogliato

Descrizione: Il basilico deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- privo di odori e sapori anomali;
- aroma intenso e caratteristico.

Rosmarino

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI												
Denominazione Di Vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
AGLIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ALBICOCHE – E.R.						X						
ALBICOCHE – P.V.N.					X	X	X					

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

ARANCE – MORO - SICILIA		X										
ARANCE – OVALE VALENCIA					X	X						
ARANCE – TAROCCO - SICILIA	X	X	X	X	X							X
ARANCE - NAVEL										X	X	X
ASPARAGI			X	X	X	X						
BANANE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CACHI – LOTO DI ROMAGNA TRADIZIONALE - E.R.										X	X	X
CACHI – P.V.N.										X	X	X
CAROTE – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLFIORI CORONATI IT	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CAVOLI CAPPUCCIO				X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
CETRIOLI					X	X	X	X	X			
CILIEGIE DI VIGNOLA TRADIZIONALI – E.R.					X	X	X					
CILIEGIE DURACINE – P.V.N.					X	X	X					
CIPOLLA – BIANCA TONDA – P.V.N.	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CIPOLLA – DORATA TONDA – E.R.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CIPOLLA – ROSSA TONDA – E.R.	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CLEMENTINE – CALABRESE S/SEMI	X										X	X
CLEMENTINE S/SEMI – P.V.N.	X										X	X
COCOMERI – SFERICA – E.R.						X	X	X				
ERBE AROMATICHE FRESCHE – RUCOLA – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE – PREZZEMOLO – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE – ROSMARINO – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FINOCCHI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FRAGOLE – P.V.N.			X	X	X	X						
FRAGOLE – DI ROMAGNA TRADIZIONALE – E.R.					X	X						
KIWI	X	X	X								X	X

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

LATTUGA ICEBERG						X	X	X				
LATTUGA CAPPUCCIO				X	X	X	X	X	X			
LIMONI – P.V.N.	X	X	X	X	X					X	X	X
MANDARINI – P.V.N.	X	X	X									X
MANDARINI - SICILIA	X	X	X									X
MELANZANE OVALI						X	X	X	X	X	X	X
MELANZANE TONDE						X	X	X	X	X	X	
MELE – GOLDEN DELICIOUS P.V.N.	X	X	X						X	X	X	X
MELE – GOLDEN DELICIOUS P.V.N.	X	X	X						X	X	X	X
MELE – GOLDEN DELICIOUS TRENTO	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
MELE – MORGENDUFT – P.V.N.	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE – MORGENDUFT – E.R.	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE – MORGENDUFT – TRENTO	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE – STARK DELICIOUS	X	X	X	X	X					X	X	X
MELE IMPERATORE	X	X	X	X	X					X	X	X
MELONI – RETATI MEDIO GROSSI – P.V.N.						X	X	X	X			
MYAKAWA										X	X	
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA : CICORIA CATALOGNA – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA :INDIVIA LATTUGA ROMANA – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA : RADICCHIO ROSSO S/RADICI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA : RADICCHIO ROSSO S/RADICI - CHIOGGIA	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE – BINTYE OLANDA	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE – FRANCIA	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE – NOVELLE				X	X	X	X	X				
PATATE – PRIMURA – P.V.N.									X	X	X	X
PEPERONI DOLCI – GIALLI – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
PERE – DECANA D’INVERNO – P.V.N.	X	X	X							X	X	X

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

PERE – DECANA D’INVERNO I.G.P. – E.R.	X	X	X	X						X	X	X
PERE – ABATE FETEL – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERE – ABATE FETEL I.G.P. – E.R.	X	X	X	X					X	X	X	X
PERE – CONFERENCE P.V.N.	X	X	X									X
PERE – CONFERENCE I.G.P. – E.R.	X	X	X	X								X
PERE – KAISER – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERE – KAISER – E.R.	X	X	X							X	X	X
PERE – KAISER I.G.P. – E.R.	X	X	X							X	X	X
PERE – PACKAM’S				X	X	X	X					
PERE – WILLIAMS P.V.N.									X	X	X	
PERE – WILLIAMS I.G.P. – E.R.								X	X	X	X	
PERE DA CUOCERE									X	X	X	X
PESCHE NETTARINE – P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE NETTARINE I.G.P. – E.R.							X	X	X			
PESCHE PASTA BIANCA – P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE PASTA BIANCA I.G.P. – E.R.							X	X	X			
PESCHE PASTA GIALLA – P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE PASTA GIALLA I.G.P. – E.R.							X	X	X			
POMODORI – TONDI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORINI NAOMI – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORO – INSALATARO – E.R.					X	X	X	X	X	X		
POMPELMI - GIALLI	X	X	X									
POMPELMI – ROSA	X	X	X	X								
PORRI – P.V.N.			X	X	X	X	X	X	X	X		
PRUGNE/SUSINE – P.V.N.						X	X	X	X	X		
PRUGNE/SUSINE – PRESIDENT – E.R.								X	X			
PRUGNE/SUSINE – SANTA ROSA – E.R.							X	X				
PRUGNE/SUSINE – SUSINE DI VIGNOLA TRADIZIONALE – E.R.							X	X				

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

SEDANO DA COSTA				X	X	X	X	X	X	X	X	X
UVA DA TAVOLA – BIANCA ITALIA									X	X	X	X
UVA DA TAVOLA – BIANCA PANSE									X			
UVA DA TAVOLA – BIANCA REGINA – PUGLIA									X	X	X	
UVA DA TAVOLA – NERA CARDINAL – PUGLIA										X	X	X
ZUCCHINE – P.V.N.							X	X	X	X	X	X

CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI												
Denominazione di Vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
AGLIO					X	X						
ALBICOCCHIE						X	X	X				
ARANCE	X	X	X	X	X							
ASPARAGI					X	X						
BROCCOLI	X	X	X						X	X	X	X
CAROTE				X	X			X	X	X	X	
CAVOLFIORE	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI BRUXELLES	X	X							X	X		
CETRIOLI						X	X	X	X			
CILIEGIE					X	X	X					
CIPOLLE					X	X	X	X				
COCOMERI							X	X				
FINOCCHI	X	X	X	X					X	X	X	X
FRAGOLE				X	X	X	X	X				
FRAGOLE – DI ROMAGNA TRADIZIONALE E.R.					X	X						
KIWI	X	X	X	X	X						X	X
LIMONI			X	X		X	X			X	X	
MANDARINI	X	X	X								X	X

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

MELANZANE						X	X	X	X	X	X	X
MELE										X	X	
MELONI						X	X	X				
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA	X				X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: LATTUGA			X	X	X							
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO	X	X									X	X
PATATE									X	X	X	
PERE								X	X	X		
PESCHE						X	X	X	X			
PESCHE NETTARINE							X	X	X			
POMODORI						X	X	X	X			
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORINI NAOMI – P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORO – INSALATARO – E.R.					X	X	X	X	X	X		
POMPELMI	X											X
PORRI										X	X	X
PRUGNE							X	X	X			
SEDANO						X	X	X				
UVA										X	X	
ZUCCHINE						X	X	X	X			

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Pane e base per pizza

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

BISCOTTI SENZA UOVA E SENZA LATTE TIPO PRIVOLAT

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Senza latte e senza uova, Costituiti da farina di grano tenero di tipo 0, farina di grano tenero integrale in percentuale minima del 25% e farina di soia, zucchero, olio extravergine di oliva, sciroppo di glucosio, estratti di malto, sale, polvere lievitante.

ESEMPI DI DIETE

I dati relativi allo stato di salute ed alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla privacy (D.Lgs. n.196/2003)

DIETE PER ALLERGIA E INTOLLERANZA

Negli ultimi decenni si è verificato un aumento della frequenza di intolleranze e allergie, anche perché molte sono state le variazioni che si sono verificate nell'ambito delle abitudini alimentari, soprattutto nella società occidentale. Di fronte a sintomi di malattie in cui il sospetto di allergia alimentare è fondato, gli specialisti propongono generalmente una dieta di eliminazione, basata sul principio dell'esclusione degli alimenti che causano allergia. Molti di questi possono essere contenuti in piccole o grandi quantità anche in alimenti trasformati, di composizione complessa, sui quali si basa gran parte della nostra alimentazione. Poiché può essere sufficiente anche una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti contengano l'elemento allergizzante ed eliminarli completamente. Particolare attenzione deve essere rivolta ai criteri di diagnosi delle condizioni di intolleranza alimentare, poiché si è assistito al proliferare di test di diversa complessità e natura la cui validazione è ben lontana dall'essere acquisita. Se vi sono anticorpi specifici per alimenti allergizzanti, essi sono dimostrabili con test idonei; se tali anticorpi non sono presenti, non si esclude la possibilità di un'intolleranza alimentare. L'approccio terapeutico più adeguato per definire quale possa essere l'alimento o gli alimenti allergizzanti, è costituito dalla cosiddetta dieta di esclusione dello o degli alimenti allergizzanti, che consiste nel tenere sotto costante controllo medico l'inserimento nella dieta di particolari alimenti ritenuti potenzialmente allergizzanti. Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva 2000/13/CE e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142/CE – recepite con D.Lgs. n.114/2006 e successive modifiche); ciò non toglie la possibilità di manifestazioni allergiche o intolleranti anche ad altri alimenti anche se con minor frequenza. Secondo quanto indicato nella citata Direttiva, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

Si presentano di seguito gli schemi dietetici per le allergie/intolleranze più comuni, fornendo anche indicazioni su quali prodotti è possibile trovare l'alimento da eliminare dalla dieta.

ATTENZIONE! DURANTE LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DELLA DIETA...

- Preferire l'utilizzo di alimenti semplici da assemblare al momento.
- Se vengono utilizzati cibi confezionati leggere attentamente le etichette, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti vietati.
- Dare la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre preparazioni.
- Utilizzare piani di lavoro, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti esclusivamente alla preparazione della dieta.
- Conservare separato in appositi recipienti chiusi e identificati il pasto speciale fino al momento del consumo.

Quando si elimina un alimento, viene escluso dalla dieta:

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- l'alimento tal quale (es: uova, latte, arachide);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: biscotti preparati con uova, olio di arachide);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

ALLERGIA ALLE PROTEINE DELLE UOVA




Si tratta di un'allergia che può essere diretta alle proteine dell'albume o del tuorlo dell'uovo. L'albume ha un maggiore potere allergizzante rispetto al tuorlo, ciò non di meno sono stati osservati anche soggetti con reazioni avverse al tuorlo.









Escludere dalla dieta:





- Uova intere (sia albume che tuorlo)
- Alimenti contenenti uova come ingrediente
- Alimenti contenenti derivati dell'uovo (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. n.114/2006)

Alimenti che contengono o possono contenere uova o derivati: pasta all'uovo, pasta fresca, gnocchi, sformati, prodotti da forno, dolci, biscotti, merendine, torte, budini, pasta frolla, pasta sfoglia, maionese, salse, polpette, salsicce, carni in scatola, hamburger pronti, impanature, meringa, cereali per la prima colazione, cono gelato, sorbetti, cacao al malto, gelatine, caramelle, zuppe, soufflé, cialde, panini dolci, pancarrè, ecc. È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi: per esempio, gli emulsionanti (lecitine) possono derivare dall'uovo oltre che dalla soia, così come il lisozima che viene utilizzato come coadiuvante tecnologico nella produzione del grana padano e altri formaggi. Termini sulle etichette che indicano la presenza di uova: albumina, lisozima (E1105) da uovo, lecitina (E322) da uovo, globulina, livetina, ovoalbumina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, polvere d'uovo, uovo (tuorlo e albume inclusi), vitellina. Alcuni soggetti con spiccata allergia all'uovo possono avere reazione crociata con la carne di pollo (verificare l'eventuale esclusione nella certificazione medica).

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE UOVA - N° 1

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:	SOSTITUIRE CON:
Condimenti (olio extravergine di oliva, burro, olio monoseme di soia, mais o arachide)	Non serve sostituzione
Pasta di semola, riso	Non serve sostituzione
 Pasta all'uovo	Pasta di semola
 Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
 Ricetta con grana padano	Parmigiano reggiano

 Gnocchi di patate (ricetta con uova)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (se confezionati: controllare l'etichetta). Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, ecc.) Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
 Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, ecc.) Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Pasta o riso con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano o con pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, ecc.) Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova
Pasta al forno o pasticciata con pasta di semola	Non serve sostituzione.
 Pasta al forno o pasticciata con pasta all'uovo	Pasta di semola
 Pasta al forno o pasticciata per ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. gnocchi alla romana)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso al sugo di pomodoro/olio e parmigiano
Primo piatto in brodo con Pasta di semola	Non serve sostituzione.
 Primo piatto in brodo con pasta all'uovo	Pasta di semola
 Primo piatto in brodo con Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. stracciatella)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso in brodo/passato di verdure
Pizza al pomodoro o margherita	Non serve sostituzione
 Pizza ricetta con grana padano	Sostituire con parmigiano reggiano
Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio	Non serve sostituzione
Pollo	Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio (solo per soggetti con allergia crociata con Secondi piatti a carne di pollo)
 Secondo piatto: ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. cotoletta)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con carne cotta al vapore, al forno, in padella, al pomodoro
Secondi piatti a base di pesce ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione

 Secondi piatti a base di pesce: ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. crocchette di pesce)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pesce cotto al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi Prosciutto cotto, crudo, bresaola	Non serve sostituzione
Formaggi senza derivati delle uova	Non serve sostituzione
 Formaggi con derivati delle uova (es: grana padano)	Formaggi senza derivati delle uova (es: parmigiano)
 Secondi piatti a base di uova (es. frittate, omelette, tortini)	Carne o pesce cotti al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Contorni: ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
 Contorni: ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con verdure crude o cotte
Pane: ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (es: pane comune)	Non serve sostituzione
Frutta	Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato	Frutta fresca di stagione, yogurt

ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

L'allergia alle proteine del latte vaccino (APLV) è un'allergia piuttosto diffusa, che può manifestarsi in reazioni anche gravi, sebbene generalmente le reazioni allergiche al latte vaccino siano moderate. L'allergene più importante è la caseina insieme a α -lattoalbumina e β -lattoglobulina.

Escludere dalla dieta:

- Latte (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato, ecc)
- Alimenti contenenti latte come ingrediente
- Alimenti contenenti derivati del latte (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. n.114/2006)

Alimenti che contengono o possono contenere latte o derivati: panna, yogurt, formaggi freschi e stagionati, burro, crema, margarina, prodotti da forno, biscotti, dolci, merendine, torte e preparati per torte, cialde, caramelle, gomme da masticare, budini, salse preparate, besciamella, maionese, paste ripiene e paste fresche, gnocchi, prosciutto cotto, wurstel, mortadella, salame, carne in scatola, legumi e vegetali/zuppe in scatola, dadi per brodo ed estratti vegetali, cibi precotti, prodotti per l'infanzia, con gelato, sorbetti, ghiaccioli, frappé, pane, pancarrè, crackers, grissini, pizza e preparati per pizza, tofu, puré istantaneo, succhi di frutta, cereali per la colazione, cioccolato al latte, alimenti contenenti caramello (a volte in pasticceria si usa il lattosio per la produzione di caramello), ecc. È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi. Termini sulle etichette che indicano la presenza di latte: latte, latte in polvere, latte condensato, yogurt, burro, margarina, panna, formaggio, siero di

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

latte (proteine, concentrato, demineralizzato, delattosato), lattosio, caseina e derivati come caseinati di sodio, caseinati di calcio, caseinati di magnesio, caseinati di potassio, caramello (E150), caglio, proteine del latte o vaccine, lattoalbumina, lattoalbumina fosfato, lattoglobulina, aromi artificiali del burro, aromi naturali. Alcuni soggetti con spiccata allergia al latte possono avere reazione crociata con le carni bovine.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AL LATTE - N° 2














QUANDO IL MENÙ PREVEDE:	SOSTITUIRE CON:
Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
 Burro	Olio extra vergine di oliva
Olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Pasta di semola, all'uovo, riso	Non serve sostituzione
 Pasta fresca	Pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
 Gnocchi di patate	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (se confezionati: controllare l'etichetta). Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
 Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. pasta al pomodoro e ricotta)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Pasta al forno o pasticciata con pasta di semola, all'uovo	Non serve sostituzione
 Pasta al forno o pasticciata con pasta fresca	Pasta di semola, pasta all'uovo
 Pasta al forno o pasticciata: ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. lasagne al forno)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Primo piatto in brodo con pasta di semola, all'uovo, riso	Non serve sostituzione
 Primo piatto in brodo con pasta fresca	Pasta di semola, pasta all'uovo, riso
 Primo piatto in brodo: ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Pasta di semola, pasta all'uovo o riso in brodo. Brodo preparato con acqua, verdure o carne e olio extravergine di oliva a crudo
Carni bovine	Pollo, tacchino, coniglio, maiale (solo per soggetti con allergia crociata con carni bovine)

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Wurstel, carne in scatola	Pollo, tacchino, coniglio, maiale.
Ricetta senza latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Non serve sostituzione
 Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. arista di maiale al forno)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con carne cotta al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Pesce: ricetta senza latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Non serve sostituzione
 Pesce: ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. merluzzo al forno alla vicentina)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pesce cotto al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi: Prosciutto crudo, bresaola	Non serve sostituzione
 Secondi piatti a base di affettati o formaggi: Prosciutto cotto, mortadella, salame, formaggi	Prosciutto crudo, bresaola
Contorni: Vegetali e legumi freschi o Surgelati	Non serve sostituzione
 Contorni: Vegetali e legumi in scatola	Vegetali e legumi freschi o surgelati
 Contorni: ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. spinaci saltati, puré di patate)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con verdure/ortaggi conditi con olio extravergine di oliva
Pane comune	Non serve sostituzione
 Pane al latte, pancarrè, ecc.	Pane comune
Frutta	Non serve sostituzione
 Merende: biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	Frutta fresca di stagione

INTOLLERANZA AL LATTOSIO

L'intolleranza al lattosio, che colpisce ~5% della popolazione europea, è determinata dall'incapacità dell'organismo di metabolizzare il lattosio (uno zucchero presente nel latte). Normalmente, l'enzima chiamato lattasi, presente nell'intestino tenue, scompone il lattosio in zuccheri più semplici (glucosio e galattosio) che entrano poi in circolo nel sangue. Quando l'attività enzimatica è ridotta, il lattosio non viene scomposto e viene trasportato nell'intestino crasso dove viene fermentato dai batteri presenti in quella parte del corpo. Questo può determinare sintomi come flatulenza, dolore intestinale, gonfiore e diarrea. Diversamente dalle allergie, l'intolleranza è dose dipendente: maggiore è la quantità di lattosio ingerita, più evidenti sono i sintomi. La quantità di latte e latticini tale da determinare sintomi di intolleranza è molto variabile. Molti soggetti che hanno una ridotta attività intestinale della lattasi possono bere un bicchiere di latte senza alcun problema. Analogamente, i formaggi stagionati, che hanno un basso contenuto di lattosio, e i prodotti a base di latte fermentato, come lo yogurt, sono in genere ben tollerati. Lo schema dietetico per l'intolleranza al lattosio, che prevede l'esclusione di latte, alimenti contenenti latte come ingrediente, alimenti derivati del latte, è pertanto quello predisposto per l'allergia alle proteine del latte con l'aggiunta della possibilità di consumare yogurt e formaggi stagionati, salvo diversa prescrizione medica.

ALLERGIA AI LEGUMI

Nella categoria dei legumi sono compresi fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini e lupini; appartengono inoltre alla famiglia dei legumi, anche se hanno un utilizzo diverso, la soia, le arachidi e le carrube, queste ultime vengono utilizzate come farina usata come addensante nell'industria alimentare. Le allergie alla soia e alle arachidi saranno trattate successivamente.

Escludere dalla dieta:

- Fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, arachidi e carrube
- Alimenti contenenti come ingrediente fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia, arachidi e carrube

Alimenti contenenti derivati del lupino (indicazione obbligatoria ai sensi del D.Lgs n. 114/2006 sue modifiche ed integrazioni), che viene utilizzato anche come emulsionante

Alimenti che contengono o possono contenere legumi: minestre, passati di verdura, minestrone e contorni pronti o surgelati.

Alimenti che contengono o possono contenere arachidi e derivati: vedasi paragrafo "Allergia alle arachidi".

Alimenti che contengono o possono contenere lupino e derivati (farine e concentrati proteici mescolati a farina di frumento o usati come emulsionanti): pane, pasta, crackers, insaccati, carne in scatola, prodotti gluten-free (prodotti per celiaci). Inoltre il lupino ha un impiego potenziale in: sostituti del latte, yogurt e formaggi, formule per neonati con allergie, gelati, creme spalmabili (es: maionese), bevande.







È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi. Termini sulle etichette che indicano la presenza di legumi: fagioli, lupini, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, soia e carrube, farine di lupino ecc, concentrati proteici di lupino ecc, proteine vegetali, ecc. Termini sulle etichette che indicano la presenza di arachidi: vedasi paragrafo "Allergia alle arachidi".

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AI LEGUMI - N° 3

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:	SOSTITUIRE CON:
Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
Burro	Non serve sostituzione
Olio monoseme di mais	Non serve sostituzione

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

 Olio monoseme di soia e di arachide	Olio monoseme di mais
Pasta di semola, all'uovo, riso: ricetta senza legumi	Non serve sostituzione.  Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi
 Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi (es. risotto con piselli, pasta e fagioli)	Eliminare legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso al pomodoro o all'olio
Pasta al forno o pasticciata con pasta di semola, all'uovo: ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenente derivati dai legumi	Non serve sostituzione.  Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi
 Pasta al forno o pasticciata con pasta fresca: ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dai legumi (es. pasticcio alle verdure)	Non serve sostituzione.  Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi
 Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi (es. risotto con piselli, pasta e fagioli)	Eliminare legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso al pomodoro o all'olio
Primo piatto in brodo con pasta di semola, all'uovo, riso: ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenente derivati dai legumi	Non serve sostituzione.  Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi
 Primo piatto in brodo con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi	Eliminare legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso al pomodoro o all'olio
Secondi piatti a base di carne: ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenente derivati dai legumi	Non serve sostituzione
 Carne in scatola	Pollo, tacchino, coniglio, maiale, manzo
 Ricetta con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi (es. hamburger con piselli)	Eliminare legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
Pesce: ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenente derivati dai legumi	Non serve sostituzione

 Pesce: con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi. (es: seppioline con piselli)	Eliminare i legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi: insaccati	 Verificare che non contengano legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi
Secondi piatti a base di affettati o formaggi: Prosciutto cotto, crudo, bresaola, formaggi	Non serve sostituzione
Contorni: ricetta senza legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dai legumi	Non serve sostituzione
 Contorni: con legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi (es. fagiolini trifolati)	Vegetali freschi esclusi i legumi
Pane comune	Non serve sostituzione.  Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi
Frutta	Non serve sostituzione
 Merende: biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	Non serve sostituzione.  Verificare che la pasta non contenga legumi, prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi

ALLERGIA ALLE ARACHIDI

È una fra le allergie più diffuse e può manifestarsi in reazioni gravi. Per le persone allergiche ingerire o entrare in contatto anche con piccole quantità di prodotto anche per inalazione, può causare fatali shock anafilattici. Il più delle volte l'allergia alle arachidi non implica una reattività verso gli altri tipi di legumi che quindi, se concessi dal Medico, possono essere consumati da questi soggetti. Le arachidi, dette anche noccioline americane, possono essere utilizzate come ingredienti oppure consumate tal quali come frutta secca, salate o tostate.

Escludere dalla dieta:

- Arachidi
- Alimenti contenenti come ingrediente le arachidi
- Alimenti contenenti derivati dell'arachide (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. n.114/2006)

Alimenti che contengono o possono contenere arachidi e derivati: arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di semi vari, oli vegetali, estratti per brodo, salumi, bevande al latte, burro di arachide, farina di arachide, margarina, dolci, merendine, torrone, marzapane, snacks, barrette ai cereali, muesli, gelati, torte e pasticcini, biscotti, cioccolato, salse, caramelle, cioccolata spalmabile, pesto, ecc. È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi. Termini sulle etichette che indicano la presenza di arachidi: arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

semi vari tra cui olio di arachide, oli e grassi vegetali tra cui olio di arachide, burro di arachide, proteine vegetali, farina di arachide, margarina, grassi vegetali idrogenati tra cui olio di arachide, “può contenere tracce di arachidi” o “di frutta a guscio”, “prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche ingredienti a base di arachidi” o “di frutta a guscio”

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE ARACHIDI - N° 4

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:	SOSTITUIRE CON:
Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
Burro	Non serve sostituzione
Olio monoseme di mais	Non serve sostituzione
 Olio monoseme di arachide	Olio monoseme, di soia, mais
Pasta di semola, all'uovo, riso: Ricetta senza arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi	Non serve sostituzione.
 Pasta: ricetta con arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi (es. pasta al pesto confezionato)	Eliminare le arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta al pomodoro o all'olio e parmigiano
Frutta	Non serve sostituzione
 Merende: biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	Non serve sostituzione.  Verificare che non contenga arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi

ALLERGIA ALLA FRUTTA A GUSCIO (FRUTTA SECCA)

È una fra le allergie più diffuse e può manifestarsi in reazioni gravi. Per le persone allergiche ingerire o entrare in contatto anche con piccole quantità di prodotto anche per inalazione, può causare fatali shock anafilattici. La frutta secca comprende mandorle, arachidi, noci, noci del brasil, noce pecan, noce macadamia, anacardi, castagne, nocciole, pinoli, pistacchi.

Escludere dalla dieta:



- Frutta a guscio
- Alimenti contenenti come ingrediente la frutta a guscio
- Alimenti contenenti derivati della frutta a guscio (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. n.114/2006)

Alimenti che contengono o possono contenere frutta a guscio e derivati: frutta secca (mandorle, arachidi, noci, noci del brasil, noce pecan, noce macadamia, anacardi, castagne, nocciole, pinoli, pistacchi), olio di arachide, burro di arachide, olio di mandorle e di noci, olio di semi vari, oli vegetali, estratti per brodo, salumi, bevande al latte, latte di mandorla, burro, farina di arachide, margarina, dolci, merendine, snacks, barrette ai cereali, cereali per la colazione, muesli, gelati, torte e pasticcini, biscotti, cioccolato, salse, salsa di noci, caramelle, cioccolata spalmabile, preparazioni gastronomiche, preparazioni dolciarie, pesto, confetti, torroni, marzapane, pasta di mandorle e di noci, croccanti, orzata, ecc.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi. Termini sulle etichette che indicano la presenza di frutta a guscio (frutta secca): mandorle, arachidi, noci, noci del Brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, castagne, nocciole, pinoli, pistacchi, frutta secca, olio di arachide, olio di mandorle e di noci, olio di semi vari, oli e grassi vegetali, burro di arachide, proteine vegetali, farina di arachide, farina di mandorle, farina di castagne, margarina, grassi vegetali idrogenati, "può contenere tracce di arachidi" o "di frutta a guscio", "prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche ingredienti a base di arachidi" o "di frutta a guscio".

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA FRUTTA A GUSCIO (FRUTTA SECCA) – N° 5

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:	SOSTITUIRE CON:
Pasta di semola, all'uovo, riso: Ricetta senza frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio	Non serve sostituzione.
 Pasta: Ricetta con frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio (es. pasta al pesto delicato)	Eliminare frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con sugo al pomodoro o all'olio e parmigiano
 Insaccati (es. mortadella con pistacchi)	Prosciutto cotto, crudo o bresaola
Formaggi, prosciutto cotto, crudo e bresaola	Non serve sostituzione
Frutta	Non serve sostituzione
Macedonia di frutta mista	 Eliminare la frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio
 Merende: biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	 Verificare che non contenga frutta a guscio, prodotti a base di frutta a guscio o contenenti derivati della frutta a guscio

ALLERGIA ALLA SOIA

L'allergia alla soia è una reazione immunitaria avversa alla soia. Spesso i soggetti affetti da allergia alla soia sono intolleranti anche verso altri cibi, soprattutto altri legumi, come i piselli, le lenticchie e i fagioli.

Escludere dalla dieta:



- Soia
- Alimenti contenenti come ingrediente la soia
- Alimenti contenenti derivati della soia (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. n.114/2006)

Alimenti che contengono o possono contenere soia e derivati: soia, germogli di soia, olio di soia, miso (semi di soia miscelati con riso od orzo), farina, burro e latte di soia, formaggio di soia e tofu, salsa di soia, semi di soia, yogurt di soia, gelato di soia, olio di semi vari, margarina, dadi da brodo e preparato per brodo, bibite a base di soia, cereali per la colazione, pane, salsicce e carni trattate, sorbetti e gelati alla frutta, focacce, biscotti, torte, pasticcini, dolci di frutta, fagioli in scatola, prodotti vegetariani, ecc. È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono consumati per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

cibi. Termini sulle etichette che indicano la presenza di soia: soia, amido, gomma vegetale, aromi naturali, aromi di soia, gelatina vegetale, lecitina di soia, proteine idrolizzate di soia, addensanti a base di proteine di soia, caglio di germogli di soia, proteine e grassi vegetali idrogenati, margarina, olio di semi vari, olio di soia, germogli di soia, farina, burro e latte di soia, ecc.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA SOIA - N° 6

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:	SOSTITUIRE CON:
Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
Burro	Non serve sostituzione
 Olio monoseme di soia	Olio monoseme, di arachide o di mais
Olio monoseme di arachide o di mais	Non serve sostituzione
Frutta	Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	Non serve sostituzione.  Verificare che non contenga soia, prodotti a base di soia o contenenti derivati della soia

INTOLLERANZA AL GLUTINE (CELIACHIA)

La celiachia è una “intolleranza” (reazione avversa) permanente al glutine, un complesso proteico contenuto in alcuni cereali quali frumento, orzo, segale, farro, kamut, spelta, triticale e avena. L’unica terapia, al momento, è rappresentata dalla dieta priva di glutine, osservata rigorosamente e per tutta la vita. Escludere dalla dieta: gli alimenti contenenti glutine.

Alimenti contenenti glutine

In natura il glutine si trova in alcuni cereali quali:

FRUMENTO (GRANO), ORZO, SEGALE, FARRO, KAMUT, SPELTA, TRITICALE, AVENA.

Qualsiasi alimento preparato con questi cereali **NON** è consentito. Per esempio, se preparati con cereali contenenti glutine, non sono consentiti:

- Farina, amido, semolino
- Crusca
- Pasta (fresca, secca, con o senza ripieno), gnocchi di patate
- Prodotti da forno dolci o salati (pane, grissini, crackers, fette biscottate, pancarré, pangrattato, focacce, pizza, biscotti, torte, ecc.)
- Malto d’orzo
- Müesli e fiocchi di miscele di cereali
- Riso soffiato al malto d’orzo o di frumento

Alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine

Il glutine non si trova nei seguenti cereali:

RISO, MAIS, MIGLIO, TAPIOCA, MANIOCA, AMARANTO, QUINOA, SORGO

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Così come nei vegetali quali:

PATATE, SOIA, GRANO SARACENO, LEGUMI (FAGIOLI, PISELLI, CECI, FAVE, LENTICCHIE),
CASTAGNE, FRUTTA E VERDURA

Così come:

CARNE, PESCE, UOVA, LATTE, BURRO, OLIO, FORMAGGIO (LATTE, SALE E CAGLIO),
ZUCCHERO, MIELE

Consultare il Prontuario degli alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia) per i prodotti derivati da alimenti naturalmente privi di glutine, quali:

- Farina, crema e amido di riso
- Farina di mais, polenta, maizena (amido di mais) e pop corn
- Fecola di patate
- Farina di miglio
- Farina di soia pura
- Farina di tapioca
- Farina di castagne
- Farina di ceci e altri legumi
- Farina di grano saraceno

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI UN PASTO SENZA GLUTINE

1) Approvvigionamento delle materie prime

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut, segale, spelta, triticale, avena).

Utilizzare solo:

- Alimenti non prelavati naturalmente privi di glutine
- Alimenti dietoterapeutici notificati al Ministero della Salute e prodotti in stabilimenti autorizzati dal Ministero (es. farine, pasta, pane, pangrattato, crackers, biscotti, dolci, pizza, ecc.).

[http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/dietetica/A2\(1\).pdf](http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/dietetica/A2(1).pdf)

- Prodotti a marchio spiga barrata Il marchio spiga barrata è di proprietà dell’AIC e la sua licenza d’uso è concessa alle aziende che su verifica sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco.
- Prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC, elaborato periodicamente dall’AIC a seguito di documentazione fornita, contatti e garanzie fornite dalle Aziende Produttrici.
- Prodotti che riportano la dicitura “Non contiene fonte di glutine”.

2) Stoccaggio

- Le scorte di magazzino dei prodotti approvvigionati per un pasto senza glutine devono essere conservate in luogo esclusivamente destinato ad esse.
- La conservazione dei cibi senza glutine dovrà avvenire utilizzando sacchetti e/o contenitori dotati di chiusura ermetica anche nel caso di conservazione in frigo/freezer.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Si consiglia l'utilizzo di etichette o segnali distintivi per contrassegnare le confezioni e/o i contenitori al fine di evitare grossolani errori.

3) Comportamento degli operatori addetti alla preparazione

- Il personale incaricato della preparazione di pasti senza glutine deve indossare divise pulite e non contaminate (in particolare non infarinate) o indossare un camice monouso sopra la divisa in uso.
- Lo stesso, prima di accingersi all'allestimento dei pasti senza glutine, è rigorosamente tenuto a lavarsi accuratamente le mani al fine di eliminare qualsiasi traccia di possibili residui.
- Il responsabile di cucina, così come eventuali altri operatori addetti, dovranno essere adeguatamente informati/formati in merito alla necessità di rigorosa applicazione delle indicazioni fornite, al fine di assicurare la produzione di pasti senza glutine "sicuri". In cucina è necessario che i cibi siano preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti con glutine.
- Il luogo della lavorazione degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine (es. le preparazioni di dolci o pasta fresca fatta a mano).
- Tutti i macchinari, le attrezzature, i prodotti accessori e gli ingredienti necessari alla produzione di alimenti senza glutine devono essere assolutamente distinti e separati (se necessario coperti) per garantire la non contaminazione degli stessi, utilizzare anche fogli o teglie di alluminio.
- La cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per altri cibi: mai nella stessa acqua dove è cotta la pasta con glutine, mai nei cestelli multi cottura che ospitano alimenti con glutine. Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per pasta normale, ne utilizzarla per allungare risotti, sughi o altre preparazioni. Mai nel forno ventilato con cibi che contengono glutine.
- L'olio di cottura deve essere destinato in modo esclusivo per la cottura degli alimenti senza glutine e non anche per alimenti con glutine.
- Qualsiasi alimento senza glutine non deve essere addensato né infarinato con farina non consentita.
- Qualsiasi padella, teglia, griglia, piastra nonché qualsiasi contenitore, non devono essere contaminati da alimenti con glutine: prima dell'utilizzo per il senza glutine devono essere lavati accuratamente.
- Ogni strumento che serve per grattugiare, scolare, tagliare, ecc, deve essere adeguatamente lavato prima di essere usato per il senza glutine.
- La conservazione dei cibi senza glutine dovrà avvenire in sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica, anche nel caso di conservazione in frigo o in freezer

Il marchio spiga sbarrata

Il "Marchio Spiga Sbarrata", di proprietà dell'AIC, costituito da un disegno di fantasia richiamante una spiga di grano tagliata da un segmento, è oggi riportato sull'etichetta di sempre più numerosi prodotti alimentari. Il "marchio" vuole essere simbolo di identificazione immediata. Per ottenere la licenza d'uso del marchio sui prodotti, le Aziende devono superare una serie di verifiche finalizzate ad accertare la conformità del loro Sistema Qualità a fabbricare alimenti idonei al consumatore celiaco. Tali verifiche sono effettuate sia sulla documentazione aziendale, sia direttamente presso l'unità produttiva, mediante visite ispettive periodiche, sia con analisi su materie prime e prodotti affini.


QUANDO IL MENÙ PREVEDE:	SOSTITUIRE CON:
Condimenti Aceto balsamico	Non serve sostituzione Consultare il Prontuario AIC degli alimenti
 Pasta di semola e pasta all'uovo	Pasta senza glutine (notificata dal Ministero Salute) o riso

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA














Riso	Non serve sostituzione
 Sughetti pronti (es. pesto) o sughetti e salse addensate con farine non consentite (es. besciamella)	Sostituire con olio o sugo di pomodoro e parmigiano, o altri sughetti (non addensati con farine non consentite, né allungati con acqua di cottura in cui è stata cotta pasta di semola) Per i sughetti pronti (es. pesto) consultare il prontuario AIC degli alimenti
 Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, ecc.)	Prodotti senza glutine notificati dal Ministero della Salute
 Pasta al forno o pasticciata	Pasta senza glutine notificata dal Ministero della Salute Besciamella preparata con farina notificata dal Ministero della Salute
 Pasta al forno o pasticciata per ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. gnocchi alla romana)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso al sugo di pomodoro/olio e parmigiano
 Pastina in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato	Pastina senza glutine notificata dal Ministero della Salute oppure riso.
 Zuppe, passati o minestre di verdure (cucinate esclusivamente con verdura fresca/surgelata) con pastina	Pastina senza glutine notificata dal Ministero della Salute oppure riso
Riso in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato	Non serve sostituzione
 Pizza al pomodoro o margherita	Pizza o base per pizza notificata dal Ministero della Salute
Secondi piatti a base di formaggi	Non serve sostituzione
Prosciutto crudo	Non serve sostituzione
 Altri salumi	Salumi che riportino in etichetta la dicitura “non contiene fonti di glutine” Esiste la possibilità che il glutine sia presente in molti salumi (cotti, crudi, freschi e/o stagionati). In questi prodotti il glutine può essere apportato da additivi, coadiuvanti tecnologici, aromi o da contaminazione ambientale Dal dicembre 2002, il Ministero della Salute, per favorire una precisa informazione ed una maggiore trasparenza nei confronti dei celiaci, ha stabilito che per i prodotti di salumeria è possibile riportare in etichetta la seguente dicitura: “non contiene fonti di glutine”. Consultare il prontuario AIC degli alimenti.
Contorni: Verdura e legumi (freschi o secchi)	Non serve sostituzione
Purè fresco di patate	Non serve sostituzione  per i preparati per purè verificare il prontuario AIC

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

 Pane/ grissini/fette biscottate ecc	Pane/ grissini/fette biscottate ecc notificati dal Ministero della Salute
Frutta	Non serve sostituzione
Yogurt al naturale	Non serve sostituzione
 Yogurt cremosi o alla frutta	Consultare il prontuario AIC
 Yogurt al malto, cereali o ai biscotti	Yogurt al naturale, frutta fresca di stagione
 Budini, panna cotta	Consultare il prontuario AIC
Latte	Non serve sostituzione
 Merende: biscotti, dolci,	Prodotti senza glutine notificati dal Ministero della Salute
Zucchero semolato	Non serve sostituzione
 Zucchero a velo	Consultare il prontuario AIC

ALLERGIA AL PESCE

Il pesce costituisce una frequente causa di allergia alimentare.

Chi ha un'allergia al pesce dovrebbe evitarne tutti i tipi fino a quando non conosce l'esatta proteina alla quale è allergico. Infatti le proteine del pesce sono molto simili fra loro. L'allergia può essere scatenata dal pesce intero o da suoi componenti: uova di storione (caviale), ma anche uova di salmone, di trota, di lavarello; pelle (gelatina, colla di pesce), fegato (olio) e altri ancora. Ad esempio attraverso l'assunzione di:

- idrolisati di pesce, farine utilizzate spesso sia a scopi nutrizionali sia a scopi gustativi per l'alto contenuto di sale.
- Surimi (che in giapponese significa "pesce tritato") ottenuto da un merluzzo confezionato in cilindretti colorati arancioni e bianchi formati a vari strati di sfoglia di polpa di pesce arrotolata e tenuta insieme da addensanti di tipo alimentare.
- Salsa Worcester (quando contiene acciughe).

Obiettivi del trattamento dietetico

Nella gestione dietetica dell'allergia al pesce lo scopo è quello di eliminare il pesce (tutto o quello in causa) pur mantenendo un adeguato apporto nutrizionale.

Raccomandazioni dietetiche

Normalmente il pesce non è un componente di altri alimenti e per questo motivo è relativamente semplice evitarlo ed escluderlo dalla dieta. Tuttavia, il pesce può essere un ingrediente della salsa Worcester (quanto questa contenga acciughe), nelle insalate miste (quando contengano acciughe o altro pesce), nel caviale e nei suoi succedanei. Particolare attenzione va posta al ristorante dal momento che i molluschi possono essere

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

presenti nei piatti tipici delle cucine asiatiche: inoltre le patate fritte o i cibi fritti possono essere stati cucinati nello stesso olio utilizzato per la frittura del pesce.

Sostituzioni

Il pesce è una buona fonte di proteine, di niacina, di Vit. B6, Vit. B12, Vit. E, Vit. P, Selenio e Omega 3. Questi nutrienti si trovano anche nella carne, nel grano, nei legumi, nei semi e nell'olio.

Allergia a crostacei e/o molluschi

L'allergia a diversi crostacei (gamberetti, gamberi, scampi, aragoste, astice, cicale di mare e granchi) e molluschi è anch'essa comune negli adulti. In pratica, soggetti allergici a un certo tipo di crostaceo dovrebbero evitare l'assunzione anche delle altre specie a causa della possibile sovrapposizione di reattività, dimostrata frequentemente con test cutanei o radio-allergometrici (RAST). Generalmente i cibi occidentali non contengono proteine nascoste di crostacei; la situazione cambia nella cucina asiatica dove possono essere presenti senza comparire negli ingredienti. Anche le imitazioni di frutti di mare sono pericolose se si è allergici, perché gli aromi usati possono avere derivati del pesce. E' bene ricordare che derivati di crostacei possono essere contenuti anche in alcune preparazioni farmaceutiche.

Le persone allergiche ai molluschi devono evitare:

- cozze, vongole, capesante, seppia, totano, calamaro, polpo, fasolaro, tellina, patella.

Non è raro osservare un'allergia al pesce che si accompagna a reazioni cliniche al contatto con crostacei e/o molluschi marini. Una allergia simultanea a questi diversi prodotti del mare è la risultante di una predisposizione allergica favorevole e a episodi di sensibilizzazione indipendenti e cumulati.

Sostituzioni

Più magri polpo, seppia e totano, con discreti contenuti di ferro e buon apporto di calcio, più lunghi da digerire e apportatori di colesterolo i molluschi. Possono essere sostituiti nella dieta con altro tipo di pesce (se non è presente allergia crociata) o con legumi così da alternare a carne, uova e formaggio proteine vegetali leggere e digeribili.

ALLERGIA AGLI ALIMENTI RICCHI DI ISTAMINA E TIRAMINA

escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- pesce fresco o conservato
- verdure: spinaci, pomodori, patate e cavolfiori
- legumi
- frutta secca
- salumi
- cioccolato e derivati
- albume d'uovo
- frutta: banane, fragole, pesca, kiwi, agrumi, ananas, lamponi, uva
- estratto di lievito, dadi

ALLERGIA ALLE MUFFE

escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- salumi
- carne e pesce affumicati
- funghi
- sottaceti
- conserve
- frutta secca
- salse: maionese e Ketchup

PATOLOGIE CHE POSSONO ESSERE CORRELATE AL CONSUMO DI ALIMENTI

ORTICARIA

escludere dalla dieta:

- formaggi stagionati
- frutta secca
- fragole, melone, agrumi
- pesce
- pomodoro e spinaci
- bianco d'uovo
- Cibi confezionati, conservati o insaccati (per la presenza di conservanti e additivi)
- Cibi o bevande contenenti coloranti

TELARCA PRECOCE

escludere dalla dieta:

- vitello
- pollo e tacchino

DIETA PER ALLERGIA AI VEGETALI (FRUTTA E VERDURA)

Sono allergie particolari che riguardano uno o più prodotti vegetali. Quelli che più frequentemente scatenano relazioni allergiche sono: pomodori (segue schema dietetico), melanzane, sedano, finocchi, carote, mela, pera, kiwi, ananas, pesche. In caso di allergia è opportuno verificare gli ingredienti utilizzati per la

preparazione dei piatti previsti nel menù; al fine di non somministrare gli alimenti allergizzanti che dovranno essere sostituiti con altri prodotti ortofrutticoli.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AI POMODORI

ALLERGIA AI POMODORI*	
QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
primo piatto asciutto	pasta o riso all'olio extra vergine di oliva, pasta al pesto, pasta agli aromi, risotto: allo zafferano, alla parmigiana, ai piselli

primo piatto elaborato (lasagna, pasta al forno, timballo etc)	non serve sostituzione se non in caso di preparazioni che contengano pomodoro; in questo caso sostituire con: pasta o riso all'olio extra vergine di oliva, pasta al pesto, risotto allo zafferano, alla parmigiana, ai piselli.
primo piatto in brodo	non serve sostituzione se non in caso di preparazioni che contengano pomodori (attenzione alle minestre preparate con verdure miste es.: minestrone surgelati nei quali possono presenti i pomodori)
pizza o sformati diversi(es gateau)	non serve sostituzione se non in caso di utilizzo nelle preparazioni di pomodori
	in questo caso sostituire con: pasta o riso all'olio extra vergine di oliva, pasta al pesto, risotto allo zafferano, alla parmigiana, ai piselli più secondo piatto: prosciutto cotto o crudo o bresaola o formaggio più contorno
secondi piatti a base di carne	non serve sostituzione purché le carni vengano cucinate senza aggiunta di pomodori
secondi piatti a base di pesce	non serve sostituzione purché il pesce venga cucinato senza aggiunta di pomodori
secondi piatti a base di prosciutto cotto o formaggi	non serve sostituzione
contorni	non serve sostituzione se non in caso di utilizzo di pomodori che dovranno essere sostituiti con altro tipo di verdura
frutta	non serve sostituzione
pane	non serve sostituzione
dolci, budini, gelati	non serve sostituzione se non in caso di utilizzo di pomodoro come ingrediente
merende	frutta fresca di stagione, yogurt, succhi di frutta
* In taluni casi le certificazioni richiedono l'eliminazione dei soli SEMI DI POMODORO, in quanto istamino-liberatori, e pertanto sarà sufficiente sostituire, nelle preparazioni con sugo di pomodoro, i pomodori pelati con passata di pomodoro senza semi, ed i pomodori crudi con altro contorno.	

DIETA IPOCALORICA (1140 Kcal circa)

Pr. 67 g. (23%), L: 33 g. (27%), Gl: 152 g. (50%).

PRANZO

1. pasta o riso 30 g. o pane 35 gr. o patate 120gr.;
2. pane 40 g o pasta 35 g;
3. vitellone magro 120 gr. o maiale magro 135 gr. o uova n. 2 o fegato 90 gr. o scamorza fresca 65 gr;
4. melanzane 200 gr. o agretti, broccoletti, carciofi, cavolfiori, cetrioli, cicoria, fagiolini.

CENA

1. pane 40 g. o pane 35 gr. o patate 120gr.;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- pesce magro (es. trota) 120 g. o petto di pollo 120g., o prosciutto magro 50 g., o fagioli secchi 35 g. o fagioli freschi 100 g.;
- bietta 200 g. o finocchi, insalata, funghi, pomodori, radicchio, ravanelli, spinaci;
- frutta 200 g.

COMPLEMENTI

- olio di oliva 20 g.;
- tomodori per sugo;
- aromi, aceto, limone;
- dolcificante: aspartame.

DIETA PER DIABETE TIPO 1 (2080 Kcal ca)

Pr. 80 g. (16%); L. 64 g (29%); gl. 310 g (56 %).

PRANZO

- pasta o riso 100 g. o pane 120 gr. o patate 400 gr.;
- pane 40 g o pasta 35 g;
- vitellone semigrasso 100 gr. o maiale magro 160 gr. o uova n. 2 o fegato 110 gr. o ricotta di pecora 85 gr o fagioli secchi 70 g.⁽¹⁾;
- melanzane 200 gr. o agretti, broccoletti, carciofi, cavolfiori, cetrioli, cicoria, fagiolini.

CENA

- pasta o riso 30 g o pane 35 g o patate 125 g;
- pane 80 g o pasta 65 g;
- pesce magro (es. sogliola) 120 g. o maiale magro 100 g o petto di pollo 100g., o prosciutto magro 50 g., o tonno al naturale 100 g.;
- fagiolini 200 g. o finocchi, melanzane, insalata, funghi, pomodori, radicchio, ravanelli, spinaci;
- frutta 200 g.

COMPLEMENTI

- olio di oliva 40 g.;
- tomodori per sugo;
- parmigiano 10 g.;
- sale uso moderato;
- aromi, aceto, limone;
- dolcificante: aspartame.

DIETA PER DIABETE TIPO 2 (1470 Kcal ca)

Pr. 71 g. (19%); L. 27 g (27%); Gl. 207 g (54 %).

⁽¹⁾ La sostituzione della carne con i legumi è consigliata 2-3 volte la settimana. Il cambio corretto prevede l'esclusione di una quota di carboidrati sul pasto corrispondente (per es. pane 40 g.o pasta 35 g.).
Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

PRANZO

1. Pasta o riso 50 g. o pane 60 gr. o patate 210 gr.;
2. pane 40 g. o pasta 35 g.;
3. vitellone magro 100 gr. o prosciutto magro 50 gr. o uova n. 1½ o petto di pollo 110 gr. o ricotta di pecora 60;
4. carciofi 200 gr. o agretti, broccoletti, bietta cavolfiori, cetrioli, cicoria, fagiolini.

CENA

1. pasta o riso 30 g o pane 35 g o patate 125 g;
2. pane 40 g. o pasta 35 g.;
3. pesce magro 120 g. o maiale magro 100 g o petto di pollo 100g., o coniglio 100 g., o tonno al naturale 100 g.;
4. fagiolini 200 g. o finocchi, melanzane, insalata, funghi, pomodori, radicchio, ravanelli, spinaci

COMPLEMENTI

1. olio di oliva 30 g.;
2. pomodori per sugo;
3. parmigiano 10 g.;
4. sale uso moderato;
5. aromi, aceto, limone;
6. dolcificante: aspartame.

DIETA PER IPERCOLESTEROLEMIA (1900 Kcal ca)

Pr. 73 g. (15%); L. 48 g (23%); Gl. 313 g (62 %).

PRANZO

1. pasta o riso 100 g. o pane 120 gr.;
2. pane 60 g o patate 200 g.;
3. vitellone magro 120 gr. o pesce magro (es. merluzzo) 190 gr. o petto di pollo 140 gr. o maiale magro 135 g.;
4. cicoria 200 gr. o agretti, broccoletti, bietta, cavolfiori, cetrioli, fagiolini.

CENA

1. pasta o riso 30 g o pane 35 g o patate 125 g;
2. legumi freschi 70 g. o pesce magro o coniglio 100 g.;
3. pane 80 g. o pasta 65 g.;
4. carciofi 200 g. o finocchi, melanzane, insalata, funghi, pomodori, radicchio, ravanelli, spinaci, insalata;
5. frutta 200 g.;

COMPLEMENTI

1. olio di oliva 35 g.;
2. pomodori per sugo;

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

3. aromi, aceto, limone;
4. zucchero 10 g;
5. vino possibile ⁽²⁾.

DIETA PER IPERTRIGLICERIDEMIA (1620 Kcal ca)

Pr. 79 g. (19%); L. 56 g (31%); Gl. 212 g (49 %).

PRANZO

1. pasta 65 g o patate 270 g. o pane 80 gr.;
2. vitellone magro 120 gr. o maiale magro 135 g o uova n. 2 o fegato 90 g o scamorza fresca 65 g;
3. insalata 200 gr. o agretti, broccoletti, bieta, carciofi cavolfiori, fagiolini.

CENA

1. pasta o riso 80 g o pane 100 g o patate 330 g;
2. pesce magro (trota) 120 g o coniglio magro 100 g o petto di pollo 100 g o tonno al naturale 100 g;
3. bieta 200 g. o finocchi, melanzane, funghi, pomodori, radicchio, ravanelli, spinaci;
4. frutta 200 g.

COMPLEMENTI

1. olio di oliva 35 g.;
2. pomodori per sugo;
3. parmigiano 10 g;
4. sale uso moderato;
5. aromi, aceto, limone;
6. aspartame.

REFLUSSO GASTROESOFAGEO – ERNIA JATALE

Piuttosto frequente nella popolazione anziana, legata in genere a perdita di tonicità dello sfintere esofageo inferiore. Le indicazioni dietetiche comportano l'esclusione di alimenti che possono diminuire ulteriormente il tono dello sfintere o irritare la mucosa gastrica

oppure rallentare lo svuotamento gastrico, in particolare cibi molto grassi (es. alimenti fritti o prefritti), cibi molto caldi o molto freddi, aglio, cipolla, agrumi, pomodori e prodotti a base di pomodori, spezie, erbe aromatiche.

DISFAGIA

In presenza di disfagia è necessario garantire la sicurezza del paziente, evitando il passaggio del cibo nelle vie respiratorie, fornire comunque il giusto apporto calorico per evitare malnutrizione o disidratazione, ed infine, ma non ultimo, proporre cibi invitanti ed adeguati ai gusti della persona. Pertanto è indispensabile effettuare una scelta accurata degli alimenti da proporre e dei programmi giornalieri equilibrati rispetto al contenuto di tutti i nutrienti.

Tabella : Esempio di menù per disfagia lieve

Primi piatti Crepes gratinate con parmigiano grattugiato e besciamella

² se non vi sono contrindicazioni si possono permettere 150-250 ml (= 106-177 Kcal)
Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- Gnocchi di patate (non condire con formaggio filante)
- Gnocchi alla romana (con parmigiano grattugiato e foglie di spinaci passate)
- Gnocchi di ricotta e spinaci (con parmigiano e zucca passata)
- Polenta

Secondi piatti

- Carpaccio di carne o di pesce (attenzione alla fibre che devono essere eliminate)
- Frittata con verdure tritate (mai filacciose)
- Filetto di nasello in umido (attenzione alle lisce)
- Polpette di carne o di pesce
- Polpettone di carne con verdura (mai filacciosa)
- Rotolo di carne tritata in salsa tonnata (evitare i capperi)
- Sformato di foglie di spinaci (frullare e passare gli spinaci)
- Sformato di zucca (passata)
- Uova ripiene
- Polpettone di patate

Contorni

- Carote trifolate
- Cavolfiore bollito
- Cavolfiore bollito con acciughe (senza lisce)
- Melanzane trifolate (senza bucce)
- Patate bollite al forno (no crosta)
- Peperoni al forno (sbucciati)
- Zucchine bollite o trifolate

Dolci

- Bavarese alla crema di frutta
- Budino
- Gelati con esclusione di quelli con pezzetti di frutta, cioccolato, nocciole, ecc.
- Mousse alla frutta

Tabella : Esempio di menù per disfagia grave

Colazione

- Frullato con yogurt e frutta
- Latte arricchito al caffè con biscotti
- Semolino dolce (latte + farina di semola)

Primi piatti

- Crema di carote con patate

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- Pastina con parmigiano e grissini
- Passato di verdure con patate
- Semolino arricchito con omogeneizzato di carne
- Vellutata ai funghi

Piatti unici

- Crema di ceci
- Crema di patate arricchita con latte e robiola
- Crema di piselli, patate e fontina
- Vellutata di cavolfiore al prosciutto

Secondi piatti

- Crema di bresaola/prosciutto
- Crema di patate con carne
- Crema di legumi
- Crema di salmone/tonno
- Patè di formaggio e prosciutto cotto

Contorni

- Crema di patate
- Crema di zucchine con patate
- Frullato di carote

DIETA SPECIALE PER ALLERGIA AL PESCE

Ogni pietanza contenente pesce viene sostituita da una pietanza contenente carne (es. “filetto di halibut o palombo al forno” sostituito con “fettine di pollo al limone”).

DIETA SPECIALE PER FAVISMO

Ogni volta in cui è presente in menù una pietanza per la cui preparazione è necessario l'utilizzo di fave e piselli la pietanza viene preparata escludendo nella preparazione tali alimenti (es. nel caso di “crema di legumi con pasta” viene preparato un “passato di verdure con pasta escludendo piselli e fave”).

DIETA IPERCALORICA

Composizione bromatologica media: Calorie: 2500-2700, Proteine Circa 15 % delle calorie, Lipidi 25-35 % delle calorie di cui acidi grassi <10% dell'energia totale Colesterolo < 300mg, Glicidi 50-60% delle calorie di cui zuccheri semplici < 15% dell'energia totale, Fibra 12.6-16.7g/1000kcal.

Descrizione dieta costituita da cibi solidi e liquidi, con apporto equilibrato in nutrienti. Gli alimenti sono confezionati in modo vario.

Indicazioni: alimentazione per pazienti con fabbisogno energetico aumentato.

Caratteristiche nutrizionali: la dieta ha contenuto equilibrato in principi nutritivi. La dieta verrà allestita con i piatti dell'alimentazione comune a cui si devono prevedere porzioni aggiuntive ai pasti.

DIETA IPOSODICA

Composizione bromatologica media Nutrienti Principali Apporti normali della dieta comune Sodio 1600mg

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Descrizione: dieta costituita da cibi solidi e liquidi, a basso contenuto di sodio. La restrizione di sodio si ottiene eliminando la quantità di sale da cucina (cloruro di sodio) aggiunto ai cibi durante la cottura e limitando gli alimenti particolarmente ricchi di sodio, rappresentati soprattutto da prodotti conservati (formaggi, salumi). Gli alimenti sono confezionati in modo vario, somministrazione di pane senza sale. La giornata alimentare dovrà essere così articolata: colazione 15-20% delle calorie totali; pranzo 40% delle calorie totali; spuntino 5-10%; cena 35% delle calorie totali.

Indicazioni: alimentazione regolare ed equilibrata a basso contenuto di sodio per persone cardiopatiche o ipertese o che necessitano di una restrizione del contenuto di sodio nella dieta.

Caratteristiche nutrizionali: Dieta normocalorica con contenuto di sodio di 1600mg, pari a 4g di cloruro di sodio.

DIETA PER ALLERGIA AL NIKEL

ALIMENTI NON CONSENTITI

Alimenti ricchi in nickel

- Cacao e cioccolato
- Semi di soia
- Farina d'avena, farina di mais, farina integrale
- Noci, mandorle
- Legumi freschi e secchi
- Rabarbaro, cipolle, spinaci, asparagi, pomodori
- Margarina
- Pere
- Lievito in polvere
- Liquirizia
- Cibo in scatola
- Bevande contenenti nickel (controllare l'etichetta)
- Integratori contenenti nickel (controllare l'etichetta)
- Pesci quali tonno, aringhe, salmone, sgombro
- Crostacei

ALIMENTI CONSENTITI CON MODERAZIONE

- Cavolfiore, cavolo, lattuga, carote
- Riso raffinato, farina bianca
- Marmellata
- Vino, birra
- Caffè
- Frutta fresca (escluse le pere)
- Alimenti aciduli in genere perché possono portare alla dissociazione del nickel dagli utensili e possono aumentare il contenuto di nickel del cibo.

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

ALIMENTI CONSENTITI E CONSIGLIATI

- Carne e pollame scelte nelle parti più magre e private del grasso visibile.
- Uova
- Pesci freschi o surgelati ad eccezione di quelli precedentemente citati.
- Formaggi freschi e stagionati come ad esempio il Grana Padano, un alimento che aiuta a completare il fabbisogno di nutrienti essenziali perché ricco di proteine ad alto valore biologico, di calcio e altri importanti minerali, vitamine come quelle del gruppo B e la B12, antiossidanti come la vitamina A totalmente biodisponibili.
- Latte e i suoi derivati (ricotta, yogurt).
- Verdura. Ad esclusione di quella precedentemente citata
- Cereali. Ad esclusione di quelli precedentemente citati. Anche le patate sono consentite e rappresentano valida alternativa al primo piatto
- Olio extravergine di oliva a crudo nella giusta quantità per condire gli alimenti.

DIETA ISLAMICA

E' prevista la sostituzione di carne suina, pasta ripiena e/o di tutte le carni con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli. Gli alimenti proibiti sono:

- a) Carne di maiale e suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi)
- b) Carne non macellata secondo il rito islamico
- c) Salumi e insaccati di maiale
- d) Bevande basate sulla fermentazione (alcolici, vino e aceto)
- e) Pane e dolci preparati con strutto e contenenti liquori anche in piccola quantità
- f) Additivi usati come ingredienti: E120, E421, E422, da E470, a E483, E54

DIETA EBRAICA

- Alimenti Proibiti:

- a) Pane e dolci conditi con grasso animale
- b) Latticini e carne nello stesso pasto
- c) Formaggi prodotti con caglio animale
- d) Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue
- e) Crostacei e molluschi
- f) Grasso animale

- Alimenti Permessi :

- a) Pane e cereali di tipo comune (pagnotta, rosetta) sono considerati neutrali se non al latte o in abbinamento con il latte, altrimenti vengono considerati derivati del latte
- b) Latte fresco di giornata
- c) Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi
- d) Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

- e) Carne bovina, di pecora, di capra e pollame. Questi animali devono essere macellati in apposito macello ed il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale
- f) Pesce di mare: solo pesce con pinne e squame
- g) Oli vegetali (con esclusione di olio di semi vari e vinacciolo);
- h) Burro quando non abbinato a carne, verdura e frutta altrimenti vengono considerati derivati del latte
- i) Dolci: le preparazioni con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli preparati senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina kasher è considerata neutrale

- Regole alimentari :

1. latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto; un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
2. durante la Pasqua degli Ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere alcun contatto con cibi lievitati;
5. ogni prodotto che non sia latticino o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

DIETA VEGANA al posto del latte di mucca il latte di soia, di riso, di mandorle, d'avena, al posto delle carni, pesce, uova e formaggio: tofu, seitan, le "bistecche" o "spezzatino" di soia, ecc

DIETA INDUISTA

- Alimenti Proibiti: Carne vaccina (vitello, vitellone, manzo)

Alimenti Permessi : Tutti gli altri

DIETA ORTODOSSA

Nel periodo che va dal 15 novembre al 24 dicembre, in Quaresima e tutti i mercoledì e venerdì sono vietati:

- a) carne e derivati
- b) latte e derivati
- c) uova e derivati

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

Tabella di conversione crudo cotto ricavate dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

BOLLITURA		
Tipologia	Alimento	Peso cotto
Cereali e derivati	Pasta alimentare corta	202
	Pasta alimentare lunga	244
	Pasta all'uovo	299
	Riso parboiled	236
	Tortellini freschi	192
Legumi freschi	Fagiolini	95

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

	Piselli	87
	Fave	80
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate pelate	87
	Patate con buccia	100
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	67
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (fettine)	69
	Tacchino (coscio)	70
Pesce	Aguglia	86

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno (trance)	80
Pesce surgelato	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	70
	Platessa	69
	Spigola	86

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

Tabella di conversione crudo cotto ricavate dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

FRITTURA		
Tipologia	Alimento	Peso cotto
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
Carni	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
Pesci e molluschi	Rene di bovino	71
	Acciuga o alice	67

	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

Tabella di conversione crudo cotto ricavate dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

ARROSTIMENTO		
Tipologia	Alimento	Peso cotto
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69
	Tacchino (petto)***	72
Pesci surgelati	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
Varie	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

*Griglia **Forno a gas ***Forno a microonde

Tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice può sottoporre all'Amministrazione comunale per approvazione tabelle di grammature a cotto degli alimenti elaborate presso il centro di cottura in funzione dei diversi parametri impiegati influenzanti il calo peso: caratteristiche delle derrate impiegate (fresche, surgelate, ecc.), tipo di cottura effettuato, tipo di attrezzatura impiegato, ecc.

