

## ALLEGATO D

### TABELLE MERCEOLOGICHE

#### 1. GENERALITÀ

I requisiti tecnici e le tabelle indicate nel presente documento si riferiscono alle derrate che possono venir impiegati, come alimenti tal quali ovvero come ingredienti, per la preparazione del menù giornaliero stabilito.

Tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di legge vigenti, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Durante lo svolgimento del servizio può essere stabilito:

- l'utilizzo di specifici prodotti in occasioni particolari, non ricompresi nel presente documento;
- la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari.

#### 2. PANE

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", o "00", o integrale od ancora di tipo "1", con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge n. 580/67 e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale. Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati, e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.

Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

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

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

#### 3. PANE GRATTUGGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro

#### 4. PRODOTTI DA FORNO

Si intendono per prodotti da forno i seguenti generi:

- fette biscottate senza zucchero, grissini, crackers, pane biscottato e simili, in confezioni monoporzione, preparati esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0 o 00, oli vegetali monoseme, amido di frumento, malto, lievito, sale;

- biscotti secchi non farciti composti da farina di grano tenero tipo 0 o 00, zucchero e/o miele, oli vegetali non idrogenati, latte, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi. Altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca secca e oleosa, yogurt, amido di frumento, malto, glucosio;
- pasta sfoglia: per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, esente da additivi (coloranti, conservanti, ecc.);
- panettone, pandoro, colomba, e prodotti simili che possono essere somministrati in occasioni di festività o ricorrenze/eventi particolari;
- merendine monoporzione (crostatine - pandorini, ecc.).

## **5. PASTE ALIMENTARI**

La PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge n. 580/67 e successive modificazioni ed integrazioni, ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri su sostanze secca: minimo 0,70%, massimo 0,90%
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 10,50%
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La PASTA SECCA ALL'UOVO deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri: massimo 1,10%
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 12,50%
- acidità, espressa in gradi: massimo 5
- estratto etereo: minimo 2,80%

Gli GNOCCHI DI PATATE devono essere freschi o conservati sottovuoto od in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate (minimo 70%), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali, eventualmente spalmati con olio vegetale.

Può essere richiesta la fornitura anche di paste a proteiche.

Nel caso di pasta ripiena, questa deve essere priva di additivi (coloranti, conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità - glutammato monosodico, ecc.), la percentuale del ripieno di tortellini e di ravioli non dovrà essere inferiore al 25% del peso complessivo. La pasta dopo la cottura deve presentare aspetto consistente ed elastico.

## **6. RISO**

Sono richieste le seguenti varietà: superfino arborio, superfino carnaroli, Roma, fine rizzotto, fino ribe parboiled, semifino vialone; riso soffiato, fiocchi di riso.

Deve essere sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino), privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

## **7. ORZO E FARRO**

I cereali indicati devono essere in grani uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi, sostanze estranee, muffe. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

## **8. SFARINATI**

Sfarinati prodotti da semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di farro, di avena, di grano saraceno, farina e/o semolino di riso, farina di mais bianca e gialla per polenta

Non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti o muffe

## **9. LEGUMI SECCHI**

Si prevedono le seguenti tipologie di legumi: fagioli delle diverse varietà, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti.

Devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sani e non devono presentare attacchi di parassiti, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.), uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)

## **10. OLIO**

Olio extra-vergine di oliva: di provenienza nazionale, da impiegare a "crudo" per il condimento delle verdure e a fine cottura.

Olio di semi di arachide: da impiegare esclusivamente per le cotture.

## **11. AROMI E CONDIMENTI**

Erbe aromatiche fresche e secche: origano, alloro, prezzemolo, salvia, semi di finocchio, basilico, rosmarino, ecc.-

Aceto di vino, aceto balsamico.

Sale marino integrale grosso e fine: senza additivi e anti-agglomeranti.

## **12. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione. Eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

## FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

**MELE:** devono presentare frutti interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

**PERE:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

**ARANCE:** oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno distribuite nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30-35%.

**PESCHE:** oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr.120.

**LIMONI:** devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi. Inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica. La pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110-150 gr. Devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

**UVA:** deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marciscenti e passerinate.

**BANANE:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" il peso medio deve essere compreso tra gr.150-170.

**KIWI:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70-90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

**MANDARINI - MANDARANCI:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60-80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

**ALBICOCCA:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40-70.

**CILIEGE:** oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine.

**SUSINE - PRUGNE:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50-70.

**ANGURIE:** dovranno presentarsi ben conformate di pezzatura calibrata, medio grossa non sfaldate all'interno e con polpa ben colorita e zuccherina.

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

Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli. Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

#### VERDURA FRESCA

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle varietà richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie;
- essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

**PATATE** (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

**CAROTE:** devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

**CIPOLLE:** i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

**POMODORI DA INSALATA:** devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

**ZUCCHINE:** devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100-200.

**ORTAGGI A FOGLIA:** devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

**INSALATA** (varietà: indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia o Verona, lattuga a cappuccio). Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

#### **VERDURE SURGELATE**

Le verdure surgelate dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia (D.L. n. 110/92). Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

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

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dalla citata normativa e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo.

Le verdure devono essere sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

### **13. PRODOTTI ITTICI**

I **PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI** devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento al Reg. CE 853/04.

I filetti devono essere deliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue. I materiali di confezionamento utilizzati dovranno soddisfare le normative vigenti in materia. Le etichette apposte sulle confezioni conferite o, in alternativa anche solo su documento commerciale, ai fini della

rintracciabilità dovranno contenere le diciture obbligatorie previste dal D.M. 27/3/2002 in conformità al REG. CE 2065/2001: la denominazione commerciale e scientifica di specie di cui all'allegato A del suddetto decreto, il metodo di produzione (pescato od allevato), la zona FAO di cattura.

Non sono impiegabili quei prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentino le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei
- odore di ammoniaca
- colorazione giallastra
- odore e/o sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- ammuffimenti
- formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento del prodotto.

Saranno forniti:

- filetti surgelati o freschi, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di nasello, merluzzo, platessa, sogliola, cernia, salmone, dentice.
- tranci surgelati, in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone.
- molluschi surgelati in confezioni originali di: seppie, calamari, vongole, polipo, ecc.
- tonno in olio di oliva, composto da pezzi interi, senza frammenti, con carne di colore chiaro.

**PESCE CONSERVATO (tonno in scatola al naturale/sott'olio)**

Il tonno deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero; deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente e con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata. All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

#### **14. CARNI**

Le carni dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dal Reg. CEE 1760/2000, numero di marca auricolare e la dicitura recante: il luogo in cui l'animale è macellato e sezionato, il paese di nascita e di ingrasso dello stesso. Relativamente alle voci dell'etichettatura, dovrà essere indicato "Italia" quale Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso, nonché lo Stato in cui ha avuto luogo la macellazione. Inoltre dovranno presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Essendo previsto il confezionamento sottovuoto, le carni dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie; l'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco; deve presentarsi assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli e/o penne. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7% (calcolato rapportando il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione). L'involucro deve essere ben aderente alla carne. La carne consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni. L'etichettatura conforme alle norme vigenti.

Le CARNI BOVINE fresche, refrigerate, devono provenire da capi bovini maschi non castrati o femmine che non hanno partorito di età massima di 18 mesi. La conformazione anatomica, valutata in base alla classificazione CEE, deve corrispondere: alla "U" (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con "stato di ingrassamento 2" (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ecchimosi. Le carni consegnate devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa, sottofesa e noce di vitellone (per bistecche e cotolette);
- noce, muscoli di spalla, girello (per spezzatino e arrosto);
- spalla da destinare a macinato (per hamburger o polpette);
- biancostato, reale, spalla, punta di petto (per macinato per ragù);
- girello (per bistecche alla pizzaiola).

La carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la tutela igienico-sanitaria degli alimenti, ed in particolare della seguente normativa: D.Lgs 286/94, D.M. 23/11/1995, Legge 283/62, DPR 327/80, D.Lgs 109/92, D.Lgs 181/03, D.Lgs 155/97 e presentare il bollo sanitario.

Deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE.

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge n.3/2001 e dell'O.M. 27/03/2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica della materia.

Deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita, così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, Reg. CE 1825/2000, DM 30/8/2000, Reg. CE 178/2002, inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dalla citata normativa.

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo/rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta, priva di colore e di odore anormali ;

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

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/1981 e DM 298/1998 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

- Filetto da Kg 2 a 3,5



- Scamone da Kg 4,5 a 6
- Fesa da Kg 8 a 12
- Sottofesa da Kg 7 a 10
- Girello da Kg 2 a 3,5
- Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15
- Noce da Kg 4,5 a Kg 7

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso uniforme da 95 a 105 grammi.

Il 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.

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 fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

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

#### CARNI FRESCHE DI SUINO

La carne fresca di suino è prevista nei suoi tagli anatomici: lombi interi disossati (filone) taglio "bologna", coscia intera disossata, spalla intera disossata, pancetta tesa.

Si prevedono altresì i seguenti prodotti derivati: salsiccia, cotechino, zampone, spiedini, bracirole, puntine, mortadella, wurstel, ed altri insaccati macinati.

La carne deve:

- provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs 286/94 e del DM 23/11/95;
- provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; non deve emanare odori anormali percepibili sia prima che dopo la loro cottura; non deve presentare neppure colorazioni anomale come un colore giallo-rosa slavato, di consistenza molle e con notevole sierosità oppure colore scuro, consistenza soda e secca ;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche

I tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 % per la lonza fresca, dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrostiti, completamente rifilato delle parti non proprie, del grasso, tagliato pari privo del "traculo" e confezionato sotto vuoto. Le confezioni di

carne sottovuoto devono essere integre, a perfetta tenuta, senza presenza perciò di aria all'interno dell'involucro per lacerazione o per cattiva saldatura né presenza di corpi estranei all'interno.

All'apertura della confezione (di lonza suina) il tessuto muscolare dovrà avere colore rosato uniforme, dotato di una certa lucentezza, di grana fine e compatta, privo di grossolane infiltrazioni adipose e appena spalmato del grasso solido di superficie; potrà esservi ridotta sierosità priva di odore che non dovrà comunque superare il 2% del peso del pezzo.

#### CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Le carni di pollame, di tacchino, di coniglio debbono provenire da animali nati e allevati in Italia. Il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CE e autorizzati ai sensi del DPR n. 495/97; a comprova dovrà comparire il bollo sanitario in etichettatura su ciascuna carcassa esposta o, se confezionata singolarmente, sugli involucri o sull'imballaggio;

Le carni non dovranno aver subito alcun trattamento volto alla loro conservabilità al di fuori della semplice refrigerazione, quindi esse non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

Le COSCE, SOTTOCOSCE, FESE e SOTTOFESE di POLLO e di TACCHINO devono essere:

- ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- privi di zampe, sezionati pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica (cosce e sottocoste);
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, ed ematomi (cosce e sottocoste);
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Il POLLO A BUSTO deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7- 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.Lgs 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole; essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,1 - 1,2.

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

La FESA DI TACCHINO corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro-cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare, e il gozzo deve essere asportato.

Deve essere consegnato confezionato in sottovuoto, recare una data di scadenza non superiore a 15 giorni, mentre la data di confezionamento non deve superare le 48 ore rispetto alla data della consegna.

I CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI devono presentarsi senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, privi di fegato, cuore e polmoni; con un peso morto di circa 2 kg.-

Saranno respinti all'origine i prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente.

## **15. PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Confezionati sottovuoto interi, gli stessi devono riportare le indicazioni previste dalla normativa in materia.

Relativamente ai salumi per i quali è richiesta la stagionatura, farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione.

Per i prodotti a base di carne dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e, per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P., anche dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore.

Di seguito un'elencazione non esaustiva dei prodotti rientranti nella categoria di cui trattasi:

- prosciutto crudo di San Daniele del Friuli D.O.P.;
- prosciutto cotto: preparato esclusivamente da coscia pressata, confezionata sottovuoto senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, dovrà avere pezzatura media di 6-8 kg, presentarsi compatto alla pressione. Privo di: spazi vuoti (bolle), liquido percolato nella confezione, parti cartilaginose, eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, macchie, picchiettature, indici di emorragie muscolari dovute all'abbattimento, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti o comunque qualsiasi altra alterazione di sapore, odore e colore;
- bresaola della Valtellina I.G.P.: confezionata sottovuoto prodotta con muscoli di bovino adulto di allevamento nazionale, con un minimo di stagionatura di 45 giorni;
- pancetta: confezionata sottovuoto, stesa, con stagionatura di almeno 2 mesi, contenuto di grassi non superiore al 30%;
- speck dell'Alto Adige I.G.P.: confezionato sottovuoto, con stagionatura di almeno 3 mesi, esente da difetti, di sapore gradevole e drogato in giusta misura;
- coppa: nostrana stagionata, colore rosato scuro, sapore dolce, di peso non inferiore a kg. 1,5 stagionatura minima 70 giorni.

## **16. UOVA**

Le uova da usare per le preparazioni dovranno essere fresche, sgusciate, pastorizzate, secondo quanto prescritto dal D.L. 65/1993, con etichettatura conforme a quanto previsto dal predetto D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

## **17. FORMAGGI**

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.

Tutti i formaggi devono essere prodotti in stabilimenti conformi ai requisiti delle pertinenti normative.

### **A) FORMAGGI FRESCHI**

Le caratteristiche dei formaggi confezionati in monoporzione devono corrispondere in tutto alle caratteristiche sopraindicate. Devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.

Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica, laddove è distribuito tale prodotto. Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo CE sia apposto sulla confezione multipla.

### **STRACCHINO**

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, colorito bianco-burro. Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro;

### **MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggianti, ovoidale od a treccia. La pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica "a foglie" leggermente acidulo. Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente e con peso di gr.125; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 14 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

### **RICOTTA**

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21/03/1973 e successive modifiche; le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto e consegnata in minorazioni.

### **PRODOTTO BELPAESE**

Formaggio prodotto con latte di vacca a pasta molle burrosa. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Di colore paglierino chiaro, di gusto delicato, poco accentuato e morbido. La consistenza è molle ma elastica.

## FORMAGGINI

Di latte di vacca intero e maturazione da pochi giorni ad un mese. Hanno una percentuale di grasso secco non inferiore al 50%. È un prodotto privo di polifosfati e coloranti.

## B) FORMAGGI STAGIONATI

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

## PRODOTTO FONTINA

Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, di una sola mungitura. Presenta un'acidità naturale di fermentazione. Prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto deve presentarsi: con la crosta compatta, sottile; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce.

## CACIOTTA FRESCA - PURO BOVINO

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

## 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 omogeneicamente 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 essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

## ITALICO TIPO BEL PAESE

Formaggio di pasta molle unita, prodotto da puro latte vaccino fresco, di colore da bianco a paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 44%. Maturazione da 6 a 8 settimane.

## TALEGGIO

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

## PARMIGIANO REGGIANO

Stagionatura non inferiore a 24 mesi. Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di

medicaio. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose; deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

#### **PRODOTTO GRANA PADANO**

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve essere stagionato almeno 1 anno.

#### **PRODOTTO PECORINO ROMANO**

Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non con caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco 36%.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro. Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro.

### **18. LATTE E DERIVATI DEL LATTE**

#### **LATTE**

Deve essere di alta qualità, intero/parzialmente scremato e pastorizzato.

**BURRO:** di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole, pastorizzato, fresco, anche in confezioni monoporzione. 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.

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1<sup>a</sup> qualità, sodo ed omogeneo. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

#### **YOGURT**

Lo yogurt da fornire dovrà essere ottenuto con *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* e latte intero. Dovrà essere confezionato in appositi contenitori "a perdere" secondo le norme di legge.

Sono distribuiti nelle seguenti tipologie:

- intero alla frutta ottenuto dal latte intero di vacca;
- intero naturale ottenuto da latte fresco di vacca;
- magro naturale ottenuto da latte fresco di vacca;

magro alla frutta ottenuto da latte fresco di vacca.

#### **BUDINI**

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.L. 109/92; non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

## **19. ALTRI GENERI**

- Acqua oligominerale naturale non addizionata di anidride carbonica.
- Cacao in polvere.
- Caffè.
- The.
- Marmellata, miele, confettura di frutta “extra” (minimo 45% di polpa di frutta) privi di edulcoranti ed in monoporzioni.
- Orzo tostato macinato o solubile.
- Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale).
- Pomodori pelati tipo “S. Marzano”, in scatola, di qualità superiore.
- Preparato per brodo a base di estratti vegetali e lieviti senza glutammato monosodico e senza estratti di origine animale.
- Creme pronte, creme caramel, mousse di frutta, ecc.
- Zucchero bianco raffinato.

## CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI VERDURE

<b>GENNAIO</b>	Aglio, biete, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
<b>FEBBRAIO</b>	Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
<b>MARZO</b>	Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche
<b>APRILE</b>	Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, insalate, patate, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucche
<b>MAGGIO</b>	Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine
<b>GIUGNO</b>	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine.
<b>LUGLIO</b>	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine.
<b>AGOSTO</b>	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucche, zucchine.
<b>SETTEMBRE</b>	Aglio, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, ravanelli, sedano, verze, zucche, zucchine.
<b>OTTOBRE</b>	Aglio, bietola da costa, carote, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucche, zucchine.
<b>NOVEMBRE</b>	Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche.
<b>DICEMBRE</b>	Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche.



## CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI FRUTTA

<b>GENNAIO</b>	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.
<b>FEBBRAIO</b>	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.
<b>MARZO</b>	arance, banane, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.
<b>APRILE</b>	arance, banane, kiwi, kiwi, limoni, mele, pompelmi.
<b>MAGGIO</b>	banane, ciliegie, fragole, limoni, mele.
<b>GIUGNO</b>	albicocche, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne.
<b>LUGLIO</b>	albicocche, angurie, banane, ciliegie, fichi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes.
<b>AGOSTO</b>	albicocche, angurie, banane, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola.
<b>SETTEMBRE</b>	banane, fichi, limoni, mele, melograno, more, pere, susine, uva da tavola.
<b>OTTOBRE</b>	arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva da tavola.
<b>NOVEMBRE</b>	arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
<b>DICEMBRE</b>	arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

## CRITERI DI OSSERVAZIONE DELLE DERRATE - ASPETTI ORGANOLETTICI

### ➤ PANE

- Forma: deve essere caratteristica del tipo di pane eventualmente richiesto e comunque regolare
- Colore e consistenza della crosta: non deve presentare carbonizzazione, né colore pallido da alimento poco cotto, deve essere croccante non troppo secca né gommosa
- Consistenza della mollica: morbida ma non collosa, elastica e ben aderente alla crosta
- Aspetto: gradevole e di prodotto ben cotto; il volume deve essere ben sviluppato e non appiattito. Se in presenza di pane soffiato deve essere presente una zona vuota centrale; assenza di punteggiatura bianca e/o nera e di corpi estranei
- Aroma e gusto: il gusto deve essere aromatico, non deve presentare un sapore di rafferma, o di rancido

### ➤ PASTA

- Frattura: vitrea

### ➤ PASTE FRESCHE CON RIPIENO

- Colore della pasta: legato alla quantità delle uova
- Aspetto: pezzi rotti o aperti max 3%; assenza totale di parassiti, se presenti non è sufficiente setacciare la farina ma va scortata. Si manifestano soprattutto nella stagione estiva

### ➤ FARINE

- Tipologia merceologica: corrispondente a quella riportata nella etichetta
- Confezione: integra
- Farinosità sul fondo della confezione. assente o ridotta, l'eccesso può essere indice di sofisticazione (gesso o caolino)
- Colore: brillante chiaro, la colorazione lievemente più scura è dovuta a diversi gradi di raffinazione

### ➤ RISO

- Odore: tipico, senza odore di muffa
- Aspetto: assenza di chicchi rossi, verdi immaturi, neri o vuoti, di corpi estranei o impurità, parti segmentarie, muffe, ragnatele, chicchi fessurati o rotti, traslucidi o cristallini, brillanti e lucidi, grani di varietà o categorie diverse
- Presenza di chicchi con punti bianchi: indice di maturazione irregolare
- Pezzatura: deve essere omogenea

### ➤ VEGETALI

- Aspetto: non devono essere presenti annerimenti, marciumi, danni da grandine, raggrinzimenti, ammaccature, muffe, parassiti, antiparassitari, acque sulla superficie, avanzato stadio di fioritura o germogliazioni, infiorescenze spezzate, inverdimenti o ingiallimenti anomali, terriccio
- Consistenza: non deve essere fradicia, disidratata, troppo soda e legnosa, troppo molle, appassita
- Presenza di acqua: utile per mantenere la freschezza

### ➤ FRUTTA

- Consistenza: la polpa deve essere soda e gustosa, non troppo molle, disidratata, appassita o fradicia

### ➤ UOVA FRESCHE

- Categoria: è ammessa solo quella A Extra

- Guscio: integro e pulito
  - Albume: chiaro senza corpi estranei, limpido e di consistenza gelatinosa
  - Tuorlo. ben trattenuto esente da corpi estranei, macchie di sangue ed odori estranei
- **POLLAME**
- Data di confezionamento: non è obbligatoria ma utile in quanto il pollame è facilmente deperibile
  - Quantità e colore del grasso: desumibile l'età dell'animale
- **CARNI FRESCHE O SOTTO VUOTO**
- Confezione: la non perfetta aderenza dell'involucro della confezione sottovuoto al prodotto, indica la presenza di microfessurazioni nella confezione
  - Presenza di liquido: la maggiore o minore quantità è legata al tempo di conservazione
  - Taglio anatomico. deve corrispondere a quello indicato nell'etichetta
  - Colorazioni: colore scuro o verdognolo con odore persistente è indice di rischio, una patina biancastra è normale dopo 2 settimane di confezionamento
- **SALUMI INTERI**
- Consistenza: soda, elastica e tipica del prodotto, se molle indica una stagionatura non ultimata
  - Aspetto al taglio: compatto ed omogeneo, le parti magre ben aderenti alle parti grasse
  - Colore: la parte grassa, se di color bianco crema o giallognolo, è indice di rancidità. La parte magra deve essere uniforme, brillante, né rosso cupo, né troppo scuro o troppo pallido
  - Rapporto grasso/magro: ad eccezione di alcuni tipi di salumi opportunamente sgrassati non deve essere né scarso né in eccesso in quanto denota scarsa qualità
  - Aroma: per i non speziati l'aroma deve essere accentuato e gradevole; se speziati l'aromatizzazione deve essere equilibrato. Comunque devono essere assenti odori estranei, di stantio, muffa e di rancido
  - Sapore: gradevole, non dovrà essere insipido, acidulo, dolciastro, salato o rancido
  - Presenza di piombino o etichetta (nei salumi crudi): deve essere indicato tra l'altro il mese e l'anno di inizio stagionatura e le sigle per identificare la composizione: S=suino, B=bovino, E=equino
- **PESCE FRESCO**
- Caratteri tipici dello stato di freschezza del pesce: indicatori di freschezza sono l'occhio convesso e limpido, addome teso, branchie rosse, assenza di odore, rigidità cadaverica
  - Contenitori utilizzati per il trasporto: condizioni igieniche dei contenitori, dei mezzi, presenza di ghiaccio
- **FILETTI DI PESCE SURGELATI**
- Caratteristiche generali: assenza di difetti di colorazione superficiale (le scottature da freddo di colore chiaro indicano difetti di lavorazione e conservazioni), pelle, spine (o presenza di una sola spina non superiore a 5mm), pinne esterne, membrane (se presenti non oltre i 3 cm<sup>2</sup>), membrane nere, grumi di sangue, parassiti
  - Consistenza: dopo lo scongelamento sodo ed elastico, non molle o friabile
  - Colore muscolare: tipico della specie
  - Odore: tipico del prodotto fresco; assenza di odori ammoniacale od estranei
  - Confezione integra: assenza di brina o di grumi di ghiaccio
- **PESCI INTERI E SURGELATI**
- Caratteristiche generali: forma tipica della specie; lische ventrali aderenti; assenza di schiacciature, parassiti, grumi di sangue, tagli nelle cavità addominali, resti di viscere
  - Consistenza: dopo lo scongelamento soda ed elastica, integra, senza lacerazioni

- Colore della pelle: tipico della specie
  - Odore: tipico del prodotto fresco
  - Confezione integra: assenza di brina o di grumi di ghiaccio
  - Aspetto: limpido, non torbido o velato o con impurità in sospensione. La formazione di sospensioni causate da basse temperature non incide sulla qualità
- **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**
- Colore: verde oliva. Le colorazioni giallo oro, aranciato o verde oro sono spesso attribuibili a sofisticazioni
  - Densità: non deve essere elevata o troppo fluida
  - Aroma. intenso di oliva, non devono essere presenti aromi indesiderati non tipici del prodotto quali: di morchia, stantio, metallico, di muffa, rancido, acidulo, di mandorlato, amarognolo
  - Sapore. gradevole, pieno e della giusta acidità. Se troppo acido acquista un sapore leggermente piccante
- **LATTE FRESCO E UHT**
- Confezione integra: le confezioni eventualmente danneggiate non vanno utilizzate
- **BURRO**
- Colorazione: se giallo intenso indica esposizione diretta alla luce
  - Confezione: perfettamente integra per assicurare la protezione dalla luce e dall'aria
- **YOGURT**
- Confezione: deve essere perfettamente integra, se danneggiata deve essere scortata, se bombata indica la probabile presenza di muffe
- **FORMAGGI**
- Forma: regolare ed omogenea
  - Aspetto esterno. deve essere caratteristico del prodotto. In caso di formaggi a denominazione tipica o d'origine deve essere presente il marchio
  - Crosta: la superficie dei formaggi a pasta filata (mozzarella) non deve essere ruvida o rugosa; quella dei formaggi a pasta molle (crescenza) non deve essere appiccicosa o ingiallita o presentare siero in superficie. Nei Formaggi con crosta questa deve avere spessore regolare, non deve presentarsi eccessivamente soffice o spessa
  - Sezione: non deve presentare un aspetto pastoso atipico, gessoso, gommoso, sfaldato
  - Occhiatura: con occhi grandi e non omogeneamente distribuiti è richiesta nel emmenthal, non deve essere presente in altri tipi di formaggi
  - Stagionatura: portata a termine per quelli stagionati
  - Data di scadenza: obbligatoria solo per i formaggi facilmente deperibili e per quelli confezionati, mentre è facoltativa per quelli avvolti in involucri protettivi
- **SCATOLAME**
- Integrità delle confezioni: le confezioni di banda stagnata una volta aperte non sono più adatte alla conservazione e il contenuto va travasato. Devono essere assenti bombature, ruggine e scrostature poiché possono compromettere la tenuta dell'imballo
  - Etichettatura: deve essere indicato il peso del prodotto sgocciolato
- **ACQUE MINERALI**
- Aspetto: è sempre opportuno muovere le bottiglie di acqua per verificare la presenza di corpi sul fondo