

# COMUNE DI PALERMO

## BANDO DI GARA

Codice CIG 03351828ED

- 1) **Ente Appaltante:** Comune di Palermo-Via San Biagio, 4 90134 Palermo.
- 2) **Procedura aperta** da esperirsi ai sensi del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., di seguito denominato "Codice" con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del Codice e s.m.i. da valutarsi sulla base degli elementi di seguito descritti
- 3) **Luogo di esecuzione, oggetto del servizio, importo.**
  - 3.a) **Comune di Palermo**
  - 3.b) **Appalto relativo AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA mediante PASTI PRONTI VEICOLATI ANNI SCOLASTICI 2009/2010 e 2010/2011. Categoria n. 17 - Servizi alberghieri e di ristorazione. C.P.V. 55524000-9**  
**Importi unitari a base di gara:**  
**pasto (menù "A" –"B" etc.) € 4,00 oltre iva 4%**  
**cestino € 2,13 oltre iva 4%**
  - 3.c.1) **IMPORTO a base di gara € 4.074.949,22 oltre Iva**
  - 3.c.2) **Valore globale dell'appalto:8.149.898,44 oltre IVA**
  - 3.c.3) **Oneri per la Sicurezza:zero**
- 4) **Finanziamento e durata appalto:** la spesa per il servizio oggetto della presente gara grava sui fondi propri dell'Amministrazione comunale **con riserva, peraltro, di definizione ed aggiudicazione della gara, solo ed esclusivamente, dopo l'adozione da parte degli organi competenti dei provvedimenti volti a ripristinare la disponibilità sul pertinente capitolo di bilancio. Resta inteso che non si procederà all'apertura delle buste se, entro il termine fissato dal presente bando per la ricezione delle offerte, non saranno disponibili le risorse occorrenti al finanziamento della spesa necessaria o non sia stato comunque assunto il necessario impegno contabile sui pertinenti capitolo del bilancio comunale. Le buste in tal caso saranno aperte in data successiva, di cui sarà data comunicazione ai concorrenti , soltanto al verificarsi delle suddette condizioni. L'eventuale mancata copertura finanziaria, non determina in alcun modo l'assunzione di responsabilità da parte dell'Ente per le spese sostenute dagli offerenti.**  
Il servizio avrà durata biennale.  
L'Amministrazione Comunale si riserva di autorizzare , agli stessi patti e condizioni, la ripetizione del servizio, ai sensi dell'art.57 del "Codice", per un periodo complessivo massimo di anni due. Nell'ambito di tale periodo massimo, la ripetizione potrà essere autorizzata in due soluzioni temporali, della durata di un anno ciascuna, anche in relazione al reperimento delle necessarie risorse finanziarie.
- 5) **Pagamenti:** i pagamenti verranno effettuati con le modalità meglio descritte nel Capitolato d'oneri
- 6) **Elaborati e documenti di gara, scambio d'informazioni:**

sono disponibili sul sito [www.comune.palermo.it](http://www.comune.palermo.it). Il presente bando di gara, il capitolato d'oneri e i relativi allegati, la dichiarazione "Clausole di Autotutela e Patto d'Integrità " e il modello Gap. Tutti gli scambi di informazione fra la stazione appaltante e gli operatori economici avverranno mediante posta e/o fax.

Eventuali richieste di chiarimenti relative alla presente procedura di gara dovranno pervenire , a mezzo fax, all'indirizzo di cui al punto 1) entro e non oltre il decimo giorno antecedente la scadenza del termine di presentazione offerte. Il riscontro avverrà mediante pubblicazione sul sito [www.comune.palermo.it](http://www.comune.palermo.it).

Tutta la documentazione afferente la partecipazione alla presente gara deve essere redatta in lingua italiana e se redatta in una lingua diversa dall'italiano, dovrà essere accompagnata da una traduzione in lingua italiana, conforme al testo originale e dalla dichiarazione sostitutiva di atto notorio resa dal soggetto che ha redatto la traduzione, attestante la fedeltà al testo originale.

**7) Termine di esecuzione:** l'esecuzione del servizio dovrà avvenire con le modalità e i termini di cui al Capitolato di Oneri.

**8) Termine di presentazione delle offerte:**

**8.a)** Per partecipare alla procedura aperta le imprese dovranno fare pervenire a mano, o a mezzo del servizio postale o di agenzia di recapito, all'indirizzo di cui al precedente punto 1) un plico sigillato contenente i documenti indicati al successivo punto 11) entro e non oltre il giorno **6.08.2009** alle ore 12,00.

**8.b)** Si precisa che il plico, a pena di esclusione, deve essere chiuso con ceralacca o con nastro adesivo sui quali deve essere impressa l'impronta di un sigillo o timbro a scelta dell'impresa. Su tutti i lembi di chiusura, anche su quelli preincollati, a pena di esclusione, devono essere apposti, a scavalco, timbro dell'impresa e firma del legale rappresentante del soggetto concorrente. Sul plico dovrà, inoltre, chiaramente apporsi la seguente scritta : **"Offerta per la gara del 07.08.2009 relativa al servizio di refezione scolastica mediante pasti pronti veicolati anni 2009-2010/ 2010-2011.**

Sul plico, inoltre, dovrà essere riportato il nominativo e la ragione sociale dell'impresa mittente unitamente alla partita IVA o al codice fiscale e n. di fax. In caso di imprese riunite dovrà essere indicata l'intestazione di tutte le imprese , evidenziando quella capogruppo. L'invio del plico è a totale carico ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsiasi responsabilità della stazione appaltante, ove per disguidi postali o per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga entro il termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Il suddetto plico, a pena di esclusione ,dovrà contenere al proprio interno le seguenti tre buste, recanti ciascuna l'indicazione del contenuto secondo le seguenti diciture::

**BUSTA A): DOCUMENTAZIONE**

**BUSTA B): OFFERTA TECNICA**

**BUSTA C): OFFERTA ECONOMICA**

All'esterno di ciascuna delle tre buste A), B), C) deve essere riportato il nominativo e la ragione sociale dell'operatore economico. Le suddette buste , a pena di esclusione, devono essere chiuse e sigillate con nastro adesivo o con ceralacca, sui quali deve essere impressa l'impronta di un sigillo o timbro a scelta del concorrente, e controfirmate dall'operatore economico su tutti i lembi di chiusura, anche su quelli preincollati dal fabbricante.

**8.c)** Ciascun offerente avrà facoltà di svincolarsi dalla propria offerta, mediante lettera raccomandata all'indirizzo di cui al punto 1), una volta che siano decorsi 180 giorni dalla data di presentazione delle offerte. Il termine di validità dell'offerta potrà essere differito su richiesta della stazione appaltante.

**9) Luogo della celebrazione della gara**

**9.a)** La gara sarà celebrata il giorno **07.08.2009** alle ore 10,00 nei locali del Comune di Palermo, Ufficio Contratti, Settore Segreteria Generale all'indirizzo di cui al punto 1).

La data della seduta pubblica per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, presso la medesima sede, sarà comunicata ai partecipanti, mediante fax inviato con almeno cinque giorni di anticipo sulla data della seduta stessa.

**10) MODALITA' ESPLETAMENTO GARA:**

La gara sarà espletata da una commissione di gara, nominata ai sensi del vigente regolamento comunale, che verificherà l'ammissibilità della documentazione amministrativa prodotta per la partecipazione alla gara e procederà con le modalità e tempi di seguito specificati all'apertura delle offerte tecniche ed economiche e all'aggiudicazione dell'appalto.

La valutazione delle offerte tecniche verrà effettuata da una apposita commissione giudicatrice composta da un presidente e due commissari, esperti nel settore oggetto del servizio da appaltare. Tale Commissione verrà costituita dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte di cui al precedente punto 8).

**11) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA:**

i soggetti indicati dall'art.34, comma 1, del Codice, con le limitazioni di cui al successivo comma 2, e gli operatori economici che intendono riunirsi o consorziarsi ai sensi del successivo art. 37 comma 8.

**12) SOGGETTI AMMESSI AD ASSISTERE ALLE SEDUTE DI GARA :**

Possono presenziare alla gara i rappresentanti degli operatori economici concorrenti o loro delegati.

**13) Raggruppamento di imprese**

Alla gara sono ammesse a presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 37 del Codice e s.m.i. La capogruppo deve assumere minimo il 60% dell'appalto e le mandanti minimo il 20% ciascuna e possedere requisiti di qualificazione corrispondenti alle quote di appalto da assumere. In ogni caso il raggruppamento deve possedere i requisiti per l'intero appalto (100%). L'offerta congiunta deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti di servizio che saranno eseguite dalle singole imprese con l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina di cui all'art. 37 del Codice e s.m.i. I soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettere d) ed e) del citato Codice che presentino offerta, se non ancora costituiti dovranno produrre, a pena di esclusione, un impegno, sottoscritto da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo che, in caso di aggiudicazione della gara, conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. In tale

documento, da prodursi unitamente alla istanza di partecipazione, come previsto al successivo punto 15.A.11), vanno specificate le parti di servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.

#### **14) AVVALIMENTO e SUBAPPALTO**

Ai sensi dell'art. 49 del Codice il concorrente potrà far ricorso all'istituto dell'avvalimento.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria devono rendere e produrre, a pena di esclusione, le dichiarazioni e documentazioni prescritte dal comma 2 del citato art. 49.

Non è ammesso il subappalto, ai sensi dell'art. 13 del capitolato d'oneri.

#### **15) DOCUMENTI DA PRODURRE:**

##### **15.A) Documenti da inserire, a pena di esclusione, nella busta A) Documentazione :**

**15.A.1)** Istanza di partecipazione alla gara, in bollo, sottoscritta con firma autenticata ai sensi di legge dal concorrente. Nel caso di costituenda associazione temporanea o consorzio ordinario di concorrenti la domanda e le dichiarazioni di cui alla successiva lettera 15.A.2) devono essere sottoscritte, a pena di esclusione, da tutti i legali rappresentanti delle imprese che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

In alternativa alla autenticazione della sottoscrizione ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000, l'istanza deve essere presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore. Può, altresì, essere sottoscritta da un procuratore, in tal caso deve essere presentata la relativa procura in originale o copia conforme all'originale.

Nella domanda il concorrente deve altresì indicare il numero di fax al quale la stazione appaltante potrà inviare tutte le comunicazioni attinenti la presente procedura di gara, compresa la richiesta di cui all'art. 48 del Codice, nonché deve indicare il codice fiscale, la partita IVA, la matricola INPS e la matricola Inail.

La presentazione della domanda di partecipazione implica la presa visione e l'accettazione del presente bando nonché del capitolato d'oneri e di tutti i documenti complementari allegati e pubblicati unitamente ad esso.

**15.A.2)** Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, con la quale il concorrente, **a pena di esclusione**, dichiara:

**15.A.2.a)** di essere in condizione di potere effettuare il servizio nei modi e nei termini previsti dal capitolato d'oneri;

**15.a.2.b)** di avere giudicato le condizioni di gara remunerative e tali da consentire l'offerta che si accinge a fare;

**15.A.2.c)** di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, né di avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

**15.A.2.d)** che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 e che non sussistono cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575. Tale dichiarazione va resa a pena di esclusione dai seguenti soggetti: dal titolare e dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; dal socio e dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, da tutti i soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice,

dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società o consorzio o, in alternativa, nei confronti dei sopra citati soggetti da colui che sottoscrive l'istanza, con le modalità di cui al successivo punto 15.A.2.o);

**15.A.2.e)** che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; nè condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18. Tale dichiarazione va resa a pena di esclusione dai seguenti soggetti: dal titolare e dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dal socio e dal direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, da tutti i soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società o consorzio o, in alternativa, nei confronti dei sopra citati soggetti da colui che sottoscrive l'istanza, con le modalità di cui al successivo punto 15.A.2.o);

L'insussistenza di tali condizioni va dichiarata anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. L'impresa dovrà, inoltre, dimostrare di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata, ove sussistente. Resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale. Il concorrente dovrà dichiarare, ove ne ricorra l'ipotesi, l'assenza di amministratori cessati dalla carica nel suddetto triennio.

**15.A.2.f)** di non avere avuto inflitta alcuna condanna per la quale abbia beneficiato della non menzione ovvero di avere avuto inflitta la seguente condanna per la quale ha beneficiato della non menzione. Tale dichiarazione dovrà essere resa dal solo concorrente.

**15.A.2.g)** di non avere violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 e s.m.i.;

**15.A.2.h)** di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

**15.A.2.i)** di non avere commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara e di non avere commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

**15.A.2.j)** di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;

**15.A.2.k)** che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la

partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento di subappalti risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

**15.A.2.l)** che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;

**15.A.2.m)** di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della legge n. 68/99, trovandosi in una delle seguenti condizioni:

a) occupa meno di quindici dipendenti;

b) occupa da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000;

c) occupa da 15 a 35 dipendenti e ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000;

d) occupa più di 35 dipendenti;

**15.A.2.n)** che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 comma 1 del D. L. n°81/08 e s.m.i..

**15.A.2.o)** indica i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali titolari, soci di snc., amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari e dichiara, a pena di esclusione, che nei loro confronti non sussistono le condizioni di cui ai precedenti punti 15.A.2.d) e 15.A.2.e);

**15.A.2.p)** indica il codice fiscale, la partita I.V.A., la matricola INPS e la matricola INAIL;

**15.A.2.q)** di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sui luoghi di lavoro ex D. Lgs. 81/08 e s.m.i.;

**15.A.2.r)** di affidare la direzione del servizio ad un coordinatore, ai sensi dell'art. 24 del Capitolato d'onori il cui nominativo è: \_\_\_\_\_ nato in \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_;

**15.A.2.s)** di essere in possesso di tutte le autorizzazioni, **non aventi carattere di provvisorietà**, previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva mediante veicolazione dei pasti;

**15.A.2.t)** di essere a conoscenza che la gara può essere eventualmente annullata per indisponibilità dei finanziamenti e che nel caso non avrà nulla a pretendere ad alcun titolo per le spese eventualmente sostenute;

**15.A.2.u)** di impegnarsi ad eseguire il servizio oggetto del presente appalto agli stessi patti e condizioni per l'ulteriore periodo massimo di anni 2 (due), qualora la stazione appaltante volesse avvalersi della facoltà prevista dal precedente punto 4);

**15.A.2.v)** di accettare tutti i controlli che l'Amministrazione comunale riterrà opportuno effettuare;

**15.A.2.w)** di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a stipulare la polizza per responsabilità civile verso terzi/RCO prevista dall'art. 16 del Capitolato d'Oneri;

**15.A.2.x) Capacità finanziaria ed economica:** La capacità economico- finanziaria va dimostrata mediante dichiarazione concernente il fatturato globale dei servizi e il fatturato relativo ai servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara, realizzati nel triennio 2006,2007,2008.

Il fatturato globale dei servizi e quello dei servizi analoghi, al netto dell'IVA, non dovrà essere, **a pena di esclusione, inferiore ad € 2.200.000,00.**

Ai sensi dell'art. 41, comma 3, le imprese costituite da meno di tre anni, qualora abbiano effettuato servizi analoghi per un fatturato inferiore alla somma di € 2.200.000,00 dovranno presentare, unitamente alla documentazione di gara, deposito cauzionale provvisorio di importo pari al 20% dell'importo a base di gara, da costituirsi nelle forme di cui all'art. 75 del Codice. Detto deposito cauzionale è aggiuntivo a quello indicato al successivo art. 15.A.6) del presente bando di gara e dovrà riportare le medesime clausole ivi previste. Inoltre, in caso di aggiudicazione, tale deposito dovrà essere convertito in un deposito definitivo in aggiunta a quello previsto dall'art.113 del Codice, e che in caso di inadempimento contrattuale, potrà essere escusso al pari della cauzione definitiva.

**15.A.2.y) Capacità tecnica:** La capacità tecnica va dimostrata mediante:

- elenco dei principali **servizi prestati nel triennio 2006,2007,2008** con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi. L'importo di tali servizi, al netto dell'IVA, non potrà essere inferiore a € 2.200.000,00;

**15.A.2.z )** di essere in regola con i versamenti contributivi nei confronti degli Enti Previdenziali ed Assistenziali;

**15.A.2.z bis)** di essere in possesso della certificazione di qualità UN ENI ISO2001-Visione 2000. In caso di A.T.I. il possesso di tale certificazione dovrà essere dichiarato da tutte le imprese costituenti il raggruppamento.

**15.A.2.z.ter)** si impegna ad indicare un conto corrente da utilizzare per tutte le operazioni relative al presente appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifico bancario o assegno circolare non trasferibile e sul quale questa Stazione Appaltante farà confluire le somme relative all'appalto, ed è consapevole che il mancato rispetto dei suddetti obblighi da parte dell'aggiudicatario comporterà la risoluzione del contratto per inadempimento e che il contratto verrà risolto anche nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei Dirigenti dell'Impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

**15.A.2.z.quater) elenca** i Centri di produzione che verranno utilizzati per la fornitura dei pasti alle istituzioni scolastiche del Comune di Palermo riportando i dati identificativi del centro di produzione (indirizzo e recapito telefonico) e della persona responsabile del servizio presso la struttura, indicando il titolo (proprietà/affitto, etc.) che conferisce al concorrente il diritto di utilizzare e/o gestire il Centro di produzione, **nonché dichiara:**

-che la capacità produttiva del Centro di produzione, prevista dall'autorizzazione sanitaria, non avente carattere di provvisorietà, è di n.                    pasti/die e che la capacità produttiva impegnata da contratti in essere è pari a n.                    pasti/die indicati dai contratti stessi;

**15.A.3)Certificato di iscrizione C.C.I.A.A.**, per l'attività di ristorazione collettiva mediante veicolazione dei pasti, rilasciata dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura o dal Registro delle Commissioni Provinciali per

l'Artigianato, di data non anteriore a mesi sei dal termine per la presentazione delle offerte con dicitura antimafia;

**15.A.4) Certificato generale del Casellario Giudiziale**, di data non anteriore a mesi sei dal termine per la presentazione delle offerte

Tale certificato deve essere prodotto dal titolare dell'impresa nonché dal legale rappresentante o dai legali rappresentanti in caso di società. Detto certificato deve riguardare:

- tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice;
- tutti i componenti la società, in caso di società in nome collettivo;
- tutti gli amministratori a cui è conferita la rappresentanza, nel caso di società di qualunque altro tipo;

**15.A.5) (EVENTUALE, NEL CASO L'OFFERTA SIA SOTTOSCRITTA DA UN Procuratore): Procura originale o in copia autentica all'originale.** In tal caso il procuratore deve produrre, a pena di esclusione, il Certificato Generale del Casellario Giudiziale di data non anteriore a mesi sei dal termine di presentazione offerta;

**15.A.6)** Documento comprovante la costituzione del deposito **cauzionale provvisorio** pari al 2% dell'importo a base d'asta, prestato ai sensi dell'art. 75 del Codice, contenente, **a pena di esclusione**, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Nel caso di costituende A.T.I. la predetta polizza deve essere, **a pena di esclusione**, intestata a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento e sottoscritta almeno dal rappresentante legale dell'impresa designata capogruppo.

**15.A.7)** Modello **"Gap"** debitamente compilato da ogni impresa partecipante;

**15.A.8)** Dichiarazione denominata **" Clausole di Autotutela e Patto di Integrità"** debitamente firmata in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa;

**15.A.9) Busta sigillata** con le modalità di cui al precedente punto 8b) del bando, contenente le giustificazioni di cui all'art. 87 comma 2 del Codice relative ai seguenti punti:

- a) Economia del procedimento di costruzione, del processo di fabbricazione, del metodo di prestazione del servizio;
- b) Condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire i lavori, per fornire i prodotti, o per prestare i servizi.
- c) Eventualità che l'offerente ottenga un aiuto di Stato.
- d) Costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministro del lavoro e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali; in mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione;

**15.A.10) Ricevuta di versamento** all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici, ai sensi dell'art.1, comma 67, della legge 23.12.2005 n°266 e della delibera dell'Autorità medesima del 1/3/09, della somma di € 100,00 (euro cento)



Il pagamento della suddetta contribuzione avviene con le seguenti modalità:

1.-mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'email di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.

2.-mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;
- il CIG che identifica la procedura.

3-per i soli operatori economici esteri è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPIITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante;
- il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

Gli estremi del versamento non effettuato on line devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.

Si informa, altresì, che la stazione appaltante è tenuta, ove lo ritenga ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante, al controllo, anche tramite l'accesso al SIMOG, dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso;

#### **15.A.11) Impegno di raggruppamento di cui al precedente punto 13).**

La documentazione indicata al precedente punto 15.A) va prodotta da ciascuna impresa riunita, ad eccezione di quella indicata al punto 15.A.6) (costituzione deposito cauzionale provvisorio) e 15.A.10) (contributo Aut. Vigilanza) che va prodotta, unitamente agli altri documenti, soltanto dall'impresa capogruppo.

Le cooperative di produzione del lavoro ed i loro consorzi, ove vogliano beneficiare delle disposizioni legislative a loro favore, devono produrre, in aggiunta ai documenti elencati, il certificato di iscrizione nell'apposito Albo Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive;

**15.A.12.)** Capitolato d'oneri ed allegati (n. 1-2-2 bis-3-4-4bis-5 e 5bis) debitamente sottoscritti per accettazione su ciascuna pagina.

**Le certificazioni richieste** ai precedenti punti 15.A.3),15.A.4) possono essere sostituite con autodichiarazioni rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., ovvero con autodichiarazioni rese ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.. In quest'ultima ipotesi la dicitura di **"copia conforme all'originale"** deve essere indicata per esteso. In entrambi i casi tali dichiarazioni dovranno essere datate,

sottoscritte ed accompagnate, a pena di esclusione dalla gara, da fotocopia di valido documento di riconoscimento e per il punto 15.A.3) la dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. deve attestare, **pena l'esclusione**, l'iscrizione alla C.C.I.A.A. per "l'attività di ristorazione collettiva mediante veicolazione dei pasti" con indicazione del n. di iscrizione, la relativa decorrenza, gli estremi anagrafici del titolare dell'impresa individuale e, in caso di società, di tutti i legali rappresentanti, di tutti i componenti il consiglio di amministrazione, il collegio sindacale, ove previsto, i direttori tecnici.

**15.B)DOCUMENTI DA INSERIRE,A PENA DI ESCLUSIONE, NELLA BUSTA "B -OFFERTA TECNICA"**

<b>B</b>	<b>OFFERTA TECNICA :</b>
<b>15.b.1</b>	<b>Relazione circa gli alimenti di qualità in aggiunta a quelli previsti nel capitolato</b>
<b>15.b.2</b>	<b>Relazione dettagliata circa la struttura logistica e l'organizzazione generale d'impresa</b>
<b>15.b.3</b>	<b>Relazione circa le modalità del Centro di cottura e l'organico impiegato</b>
<b>15.b.4</b>	<b>Relazione circa il piano di autocontrollo in vigore riportante: i punti critici individuati e le misure correttive previste per abbattere i fattori di rischio</b>
<b>15.b.5</b>	<b>Relazione circa:</b> a)il numero e la tipologia degli automezzi che si prevede di impiegare e Piano dei trasporti b)il numero e le caratteristiche tecniche dei contenitori
<b>15.b.6</b>	<b>Documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera</b>

Le superiori relazioni e documentazioni debbono essere siglate in ogni pagina e sottoscritte in calce per esteso dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore e nel caso di concorrente costituito da soggetti riuniti o consorziati, dal legale rappresentante del soggetto individuato come mandatario o capogruppo, oppure, nel caso di concorrente costituito da soggetti da riunirsi o consorziarsi, da tutti i legali rappresentanti dei partecipanti al raggruppamento. **Il concorrente dovrà allegare alla suddetta documentazione, un elenco analitico della stessa, debitamente sottoscritto.**

E' fatto obbligo alle imprese partecipanti alla gara di produrre tutta la documentazione in lingua italiana, secondo le modalità di cui al precedente punto 6).

**15.C) DOCUMENTI DA INSERIRE A PENA DI ESCLUSIONE, NELLA BUSTA "C-OFFERTA ECONOMICA":**

**15.C.1)** offerta unica, in bollo, redatta in lingua italiana, debitamente sottoscritta, con l'indicazione del ribasso unico percentuale, espresso in cifre e in lettere, sugli importi unitari a base di gara. Il ribasso deve essere unico per entrambi gli importi unitari posti a base di gara.

La predetta offerta deve essere sottoscritta con firma per esteso dal titolare, in caso di impresa individuale, dal legale rappresentante, in caso di società e deve, a pena di esclusione, essere contenuta in apposita busta, nella quale non devono essere inseriti altri documenti. Sulla busta, all'esterno, deve essere trascritto l'oggetto della gara. La busta, a pena di esclusione, deve essere controfirmata su tutti i lembi di chiusura ed essere chiusa e sigillata con ceralacca o con nastro adesivo con l'impronta di un sigillo o timbro a scelta del concorrente.

Nel caso di offerta per procura deve essere presentata copia autentica all'originale della relativa procura.

#### **16) CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI**

La stazione appaltante prima di procedere all'apertura delle buste delle offerte presentate, richiederà ad un numero di offerenti non inferiore al 10 per cento delle offerte presentate, arrotondato all'unità superiore, scelti con sorteggio pubblico, di comprovare, entro dieci giorni dalla data della richiesta medesima, il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, richiesti nel bando di gara, presentando la documentazione di seguito indicata. Quando tale prova non sia fornita, ovvero non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione o nell'offerta, le stazioni appaltanti procedono all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità per i provvedimenti di cui all'articolo 6 comma 11 D.lgs 163/2006 e s.m.i.. L'Autorità dispone altresì la sospensione da uno a dodici mesi dalla partecipazione alle procedure di affidamento.

La suindicata richiesta è altresì inoltrata, entro 10 giorni dalla conclusione delle operazioni di gara, anche all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria, qualora gli stessi non siano compresi tra i concorrenti sorteggiati, e nel caso in cui essi non forniscano la prova e non confermino le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione o nell'offerta, si applicano le suddette sanzioni e si procede alla determinazione della nuova soglia di anomalia dell'offerta e alla conseguente eventuale nuova aggiudicazione.

L'aggiudicatario, a richiesta, è tenuto a presentare i documenti originali, in luogo dei quali in sede di partecipazione alla gara sono state presentate dichiarazioni sostitutive.

Le imprese che si trovino nelle condizioni ostative previste dall'art. 2 della legge 23 dicembre 1982 n° 936 e successive modificazioni ed integrazioni, devono astenersi tassativamente dal partecipare, a pena delle sanzioni previste.

Le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richieste dal presente bando sono soggette al controllo ai sensi dell'art. 48 del Codice.

Si precisa che la capacità economico-finanziaria e tecnica dichiarate devono essere dimostrate, nei limiti degli importi indicati ai superiori punti 15.A.2.x) e 15.A.2.y), mediante certificazioni in originale o copia conforme all'originale rilasciate da

Amministrazioni Pubbliche o, nel caso di servizi prestati a privati, da dichiarazioni dello stesso concorrente o dei privati medesimi rese ai sensi del D.P.R 445/00, accompagnate dalle relative fatture.

### **17) CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE:**

Nel giorno, ora, luogo indicati al precedente punto 9.A) per la celebrazione della gara, in seduta pubblica, la Commissione di gara procederà all'apertura dei plichi pervenuti nei termini perentori indicati al punto 8.A) e alla sola verifica della regolarità della documentazione inserita nella Busta A) DOCUMENTAZIONE ai fini dell'ammissione o dell'esclusione dei concorrenti alla procedura di gara.

La Stazione appaltante procederà alla verifica del possesso dei requisiti generali dichiarati dai concorrenti, anche sulla base dei riscontri rilevabili dai dati eventualmente risultanti dal Casellario Informatico degli operatori economici istituito presso l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, procedendo all'esclusione dalla gara degli stessi qualora il possesso dei suddetti requisiti non risulti confermato.

La commissione, ultimata la fase dell'ammissione, in seduta pubblica procederà al riscontro della documentazione contenuta nella busta B) OFFERTA TECNICA relativa ai concorrenti ammessi, con quella richiesta dal presente bando; quindi, disporrà la trasmissione della suddetta documentazione alla Commissione Giudicatrice di cui al punto 10) del bando.

In una o più sedute riservate la Commissione Giudicatrice valuterà le offerte tecniche, procedendo all'assegnazione dei relativi punteggi, con l'attribuzione del punteggio massimo ottenibile di **60/100** (sessanta su cento), sulla base dei seguenti fattori ponderali:

**17.1)** Relazione circa gli alimenti di qualità (produzione vegetale o animale) certificati (riconosciuti dall'Unione Europea) in aggiunta a quelli previsti nel capitolato e negli allegati tecnici che l'impresa a parità di prezzo offerto, rende disponibile, da inserire nelle preparazioni di cui alle tabelle dietetiche del menù "A": primo piatto e/o secondo piatto e/o contorno e/o frutta fresca così suddiviso:

- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1) Biologici                               | <b>sub-peso 6</b> |
| 2) DOP (denomin. Origine protetta)         | <b>sub-peso 6</b> |
| 3) IGP (indicaz. Geografica protetta)      | <b>sub-peso 6</b> |
| 4) STG (specialità tradizionali garantite) | <b>sub-peso 6</b> |
| 5) Prodotti di origine siciliana           | <b>sub-peso 6</b> |

Specificando la tipologia dell'alimento, la normativa di riferimento e la denominazione del piatto nel quale se ne prevede l'introduzione.

L'elenco sopra indicato dei prodotti è riportato in ordine decrescente sulla base dell'interesse dell'Amministrazione;

#### **MAX PUNTI: 30**

2) Relazione dettagliata circa la struttura logistica e l'organizzazione generale dell'impresa (in caso di A.T.I. deve essere resa da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento) : attrezzature, organigramma ed organizzazione del lavoro con particolare riguardo all'organico giornaliero minimo da impiegare nel

servizio oggetto dell'appalto di cui dovranno essere specificate le unità, le mansioni ed i relativi tempi e turni di lavoro giornalieri nonché il monte ore complessivo dell'organico previsto per il servizio in parola; detta relazione dovrà contenere inoltre il nominativo del responsabile del servizio ed il piano di formazione del personale ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente (art.28 c.s.a.)

**MAX PUNTI: 8.**

17.3) Relazione circa le modalità del Centro di cottura e l'organico impiegato per l'esercizio dei controlli relativi agli standard minimi di qualità richiesti nel capitolato d'oneri e negli allegati tecnici, riportante le qualifiche, il relativo mansionario ed il monte ore giornaliero

**MAX PUNTI: 6**

17.4) Relazione circa il piano di autocontrollo in vigore riportante i punti critici individuati e le misure correttive previste per abbattere i fattori di rischio; detta relazione dovrà inoltre contenere la specifica della struttura di riferimento per i controlli analitici e il piano delle verifiche effettuate in modo routinario.

**MAX PUNTI :5**

17.4) Relazione circa:

-il numero e la tipologia degli automezzi che si prevede di impiegare nel servizio e Piano dei trasporti (n. automezzi a basso tenore di inquinamento – rapporto fra n. addetti e n. utenti etc;)

**sub-peso:2**

-il numero e le caratteristiche tecniche dei contenitori che si prevede di utilizzare per la veicolazione dei pasti, avuto riguardo alle caratteristiche minime di cui all'art. 52 del C.S.A.

**sub-peso:3.**

**MAX PUNTI :5.**

17.5) Documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera degli alimenti

**MAX PUNTI: 6**

Successivamente, in seduta pubblica, la cui convocazione sarà resa nota a tutti i concorrenti a mezzo fax cinque giorni prima della data fissata per l'apertura dei plichi contenenti l'offerta economica, la Commissione di gara, resi noti i punteggi relativi all'offerta tecnica attribuiti dalla Commissione Giudicatrice, procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e, data lettura delle condizioni proposte, procederà all'assegnazione dei punteggi, con l'attribuzione del punteggio massimo ottenibile di 40/100 (quaranta su cento), con le seguenti modalità:

Il punteggio massimo di 40 punti verrà attribuito al prezzo offerto che risulterà il più basso tra quelli pervenuti. Alle offerte superiori sarà attribuito un minor punteggio determinato dal raffronto proporzionale con l'offerta più bassa (prezzo minimo: prezzo offerto x 40). Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari o in aumento.

Quindi la commissione di gara sommati per ciascun concorrente ammesso i punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica, redigerà la relativa graduatoria, aggiudicando il presente appalto al concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Qualora ricorra l'ipotesi di cui all'art. 86 comma 2 del Codice, la commissione di gara trasmetterà gli atti alla Commissione Giudicatrice per il procedimento di verifica di cui all'art. 88 del Codice.

La Commissione di gara, a seguito comunicazione da parte della Commissione Giudicatrice dell'esito del procedimento di verifica, dichiarerà le eventuali esclusioni e aggiudicherà l'appalto alla migliore offerta non anomala.

## **18) AVVERTENZE**

**18.a )** La domanda , le dichiarazioni le documentazioni di cui alle precedenti lettere 15.A),15.B) e 15.C) devono, **a pena di esclusione**, essere redatte e prodotte secondo le modalità espressamente previste nel presente bando di gara.

**18.b)** I consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b ) e c) del Codice devono indicare per quali consorziati il consorzio concorre, e rendere le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti generali e dei requisiti speciali di cui al precedente punto 15.A.2) mentre l'impresa consorziata che eseguirà la prestazione, deve rendere le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti generali.

In ogni caso il consorzio e le imprese consorziate individuate come imprese consorziate devono sottoscrivere la dichiarazione di cui al punto 15.A.8) e produrre la documentazione di cui ai punti 15.A.3) e 15.A.7).

E' vietata la partecipazione alla presente procedura dei consorzi e dei consorziati.

**18.c)** I legali rappresentanti dei soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lett. d) ed e) del Codice, anche se non ancora costituiti dovranno rendere le dichiarazioni di cui al precedente punto 15.A.2) e 15.A.8), nonché produrre la documentazione di cui ai precedenti punti 15.A.3) e 15.A.7).

**18.d)** La stazione appaltante escluderà dalla gara i concorrenti per i quali dovesse accertare, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;

**18.e)** Le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti generali e ogni altra dichiarazione resa per la partecipazione alla presente gara sono soggette a verifica ai sensi e per gli effetti dell'art. 38 commi 3,4,5 del Codice e del D.P.R. 445/200.

La mancata conferma dei requisiti generali e speciali dichiarati in sede di gara comporterà l'escussione della cauzione provvisoria, la segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, ai fini dell'adozione dei provvedimenti di competenza, nonché l'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni.

**18.f)** Il recapito del plico sigillato contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente.

L'Amministrazione Comunale è esente da responsabilità qualora per qualsiasi motivo anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine previsto per la presentazione delle offerte.

**18.g)** Saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura con ceralacca o nastro adesivo, nonché i plichi che, pur forniti della chiusura di ceralacca, non rechino sulla stessa l'impronta di un sigillo o timbro a scelta del concorrente e che non siano controfirmati sui lembi di chiusura anche su quelli preincollati dal fabbricante.

**18.h)** Trascorso il termine perentorio stabilito, non sarà ammessa alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerte precedentemente presentate.

Qualora il concorrente farà pervenire, nei termini, più offerte, senza espressa specificazione che l'una è sostitutiva o aggiuntiva dell'altra, sarà considerata valida soltanto l'offerta più conveniente per l'Amministrazione.

**18.i)** Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta.

**18.l)** Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri.

**18.m)** La documentazione di cui alle lettere 15.A. 1) e 17.C.) se prodotte in contravvenzione della legge sul bollo, pur essendo valida a tutti gli effetti per la partecipazione alla gara, verrà inviata al competente Ufficio per l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme di legge vigenti

**18.n)** Le prescrizioni contenute nel presente bando sostituiscono o modificano eventuali diverse prescrizioni contenute nel Capitolato d'onori.

**18.o)** Ai sensi dell'art. 2 della L.R. 20/11/08 n.15 l'aggiudicatario è obbligato ad indicare un conto corrente unico sul quale questa Stazione appaltante farà confluire le somme relative all'appalto e del quale l'aggiudicatario medesimo dovrà avvalersi per tutte le operazioni, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario o assegno circolare non trasferibile.

Il mancato rispetto dei suddetti obblighi da parte dell'aggiudicatario comporterà la risoluzione del contratto per inadempimento.

Il contratto verrà risolto anche nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

**18.p)** Tutte le dichiarazioni, documentazioni, certificazioni previste nel presente bando sono richieste a pena di esclusione dalla gara.

## **19)ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO:**

Ai fini della stipula del relativo contratto l'aggiudicatario è tenuto, a produrre, entro e non oltre OTTO giorni della ricezione della richiesta la seguente documentazione in originale:

**19.a)** garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva ai sensi e con le modalità di cui all'art. 113 del Codice;

**19.b) (In caso di raggruppamenti di imprese o consorzi) Atto costitutivo del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario di concorrenti con mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.**

**(in caso di società di capitali , società cooperative e consortili per azioni e a responsabilità limitata e consorzi):**

**19.c) dichiarazione di cui all'art. 1 del D.P.C.M. 11/5/91 n. 187.**

La mancata presentazione di tale documentazione nel termine previsto comporterà l'avvio del procedimento di revoca dell'aggiudicazione e l'incameramento da parte dell'Amministrazione Comunale della cauzione provvisoria presentata in sede di gara e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Se dagli accertamenti di cui all'art. 7 della legge n° 55/90 e successive modifiche e integrazioni, risulti che l'aggiudicatario non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipula del contratto.

L'aggiudicatario dovrà firmare il contratto da perfezionarsi in forma pubblica amministrativa, nel giorno e nell'ora che verranno indicati dalla stazione appaltante con comunicazione scritta.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto compresi gli oneri fiscali relativi.

L'impresa aggiudicataria prima della stipula deve produrre attestazione comprovante il versamento delle spese contrattuali per l'importo e con le modalità che saranno precisate con apposita nota.

In caso di mancato versamento delle spese contrattuali non si darà luogo alla stipula del contratto.

Responsabile del procedimento :Dr.Salvatore Incrapera

#### **TRATTAMENTO DATI PERSONALI:**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 30.06.2003 n. 196, i dati personali vengono raccolti per lo svolgimento delle funzioni istituzionali dell'Amministrazione comunale (gare di appalti di lavori, forniture e servizi). I dati vengono trattati in modo lecito e corretto per il tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali sono raccolti e trattati: devono essere esatti, pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti e trattati.

Al trattamento dei dati personali possono accedere anche soggetti esterni, pubblici o privati con i quali il Comune ha un rapporto di connessione, convenzione e/o contratto finalizzato all'espletamento della procedura di parte di essa. La comunicazione e/o diffusione della procedura è regolata dall'art. 19.

L'interessato può far valere nei confronti dell'Amministrazione Comunale i diritti di cui all'art. 7 esercitato ai sensi degli artt. 8, 9 e 10 del D. Lgs. N. 196/2003.

Il bando sarà pubblicato con le modalità previste dall'art. 35 della L.R. 2/08/2002 n. 7 e successive modificazioni.

#### **PROCEDURA DI RICORSO**

- **Organismo responsabile delle procedure di ricorso:** T.A.R. Sicilia Sez. Palermo
- Via Butera, n.6 C.A.P. 90133
- Presidente della Regione Siciliana



**-Presentazione ricorso, termini:** 60 giorni al T.A.R. Sicilia; 120 giorni al Presidente della Regione Siciliana

Data spedizione bando C.E.E. 19.06.2009.

Palermo, lì

F.to IL DIRIGENTE  
(Dott. Salvatore INCRAPERA)

**COMUNE DI PALERMO**

***Settore Servizi Educativi e Territoriali***  
*(già Settore Pubblica Istruzione)*

**CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI  
ANNI SCOLASTICI 2009/2010-2010/2011**

(pag.1 – 38)

# **CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI**

## **TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **Art. 1 - Definizioni**

- Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Palermo.
- Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Palermo che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

### **Art. 2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto:

- l'approvvigionamento delle derrate;
- la preparazione delle stesse;
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso del loro consumo (salvo quanto previsto dall'art. 42) ;
- il confezionamento in monoporzioni;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità (ove previsto), dal centro Cottura dell'Impresa ai plessi scolastici - Centri di refezione - ubicati sul territorio comunale, con tipologia tecnicamente denominata "a legame fresco caldo";
- il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti .

### **Art. 3- Durata dell'appalto**

Il servizio avrà durata per due anni consecutivi, a decorrere dalla data di stipula del contratto .

Gli anni scolastici in cui deve essere realizzato il servizio di refezione sono:

2009/2010

2010/2011

#### **Art. 4 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia (materne) a tempo pieno (normale), alunni delle scuole primarie (elementari) a tempo pieno, i moduli che effettuano rientri a qualsiasi titolo per attività scolastiche o extra scolastiche e le attività integrative, da alunni delle scuole secondarie di primo grado (medie) a tempo pieno e/o con le attività integrative o che effettuano rientri a qualsiasi titolo, dal personale docente e non docente avente diritto al pasto.

#### **Art. 5 - Tipologia del servizio**

L'Impresa deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente, previa verifica di conformità da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti in consegna.

#### **Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell'utenza**

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i plessi scolastici di cui all'allegato n.1 *“Elenco dei plessi scolastici”*.

Il suddetto elenco, predisposto sulla scorta dei dati relativi ai Centri di refezione (funzionanti o richiedenti il funzionamento) nell'anno scolastico 2008/2009, sarà comunque suscettibile di variazione.

#### **Art. 7 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva**

La dimensione dell'utenza/pasti giornalieri, secondo i dati dell'anno 2008/2009 è quantificabile in n° 3.000 circa, che calcolati su una media di 170 giorni, danno un totale annuo di 510.000 utenti/pasti.

Pertanto la dimensione dell'utenza dei pasti nel biennio è calcolabile in n° 1.020.000 circa.

La dimensione dell'utenza dei cestini freddi, alternativi al pasto, secondo i dati dell'anno 2008/2009, è quantificabile in circa 23.000 cestini freddi (calcolati su 170 giorni medi).

I suddetti numeri dei pasti per le diverse utenze hanno solo valore indicativo.

L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

#### **Art. 8 – Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente capitolato d'oneri, divenendone parte integrante e sostanziale:  
allegato n. 1 Elenco dei plessi scolastici – Centri di refezione.

- allegato n. 2 Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica.
- allegato n. 2 bis Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti - alimenti vegetali e animali ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica, impiegati o di possibile impiego, nella refezione scolastica.
- allegato n. 3 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti .
- allegato n. 4 Specifiche tecniche relative ai menù (menù A, menù B, diete speciali, cestini)
- allegato n. 4 bis Composizione bromatologia di alcuni menù e di alcuni cestini.
- allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche dei menù, dei cestini e delle diete speciali.
- allegato n. 5 bis "Celiachia": alimenti permessi, alimenti a rischio, alimenti vietati .

#### **Art. 9 - Standard minimi di qualità**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi essenziali e minimi.

#### **Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, ferma la facoltà dell'A.C. di determinare le date di inizio del servizio nonché la sospensione dello stesso nell'ultimo mese di attività scolastica – giugno – in relazione al diminuito numero di utenti.

#### **Art. 11 - Inizio del servizio per le diverse utenze**

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno otto giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio e l'elenco dei Centri di refezione effettivamente funzionanti. L'Impresa dovrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Committente, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

### **Art. 12 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi di scioperi e/o interruzioni del servizio, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi di cui all'allegato n.4 del presente capitolato.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'I.A. (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art.80.

### **Art. 13 – Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto**

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

È tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

### **Art. 14 - Relazione sull'andamento del servizio**

Al termine di ogni semestre, l'Impresa trasmetterà alla Stazione appaltante una relazione inerente l'andamento del servizio per il periodo di riferimento contenente le informazioni relative:

- all'organigramma, all'organizzazione del lavoro ed all'organico impiegato nel servizio di mensa scolastica;
- alle attrezzature impiegate per la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti
- al piano di qualità e di sicurezza;
- alle attività di addestramento (formazione/informazione) di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente;
- ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità ed alle cause di eventuali controversie con la Stazione Appaltante ;
- alle manutenzioni ordinarie e straordinarie eseguite presso il centro cottura;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati;
- agli automezzi ed ai contenitori impiegati nel servizio;
- all'esito dell'ultimo audit da parte dell'organismo di certificazione (se in possesso di certificazione);
- ai prodotti "biologici" e di qualità, certificati, ai prodotti di provenienza siciliana impiegati nella preparazione dei menù;
- alle eventuali misure correttive adottate in relazione al piano H.A.C.C.P. per eliminare o minimizzare i fattori di rischio;
- ai controlli analitici effettuati per il controllo di qualità;
- alla documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera degli alimenti.

## **TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

### **Art. 15 - Estensione del contratto**

Su specifica richiesta scritta della Committente, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

### **Art. 16 – Assicurazioni**

L'Impresa – Centro Cottura si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa (ciascun Centro Cottura) si impegna a stipulare, con una primaria

Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da infezioni ed intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a E.2.231.095,00 (duemilioniduecentotrentunonovantacinque/00), per ogni singolo sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere, anche al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante entro la data di inizio del servizio.

#### **Art. 17 - Spese inerenti al servizio e al contratto**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

#### **Art. 18 - Licenze e Autorizzazioni**

L'Impresa deve avere la proprietà o la disponibilità dei locali del Centro Cottura, attrezzati in modo idoneo e tale da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2), in particolare, e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

#### **Art. 19 - Fornitura documentazione per contributi CEE**

L'I.A. è tenuta a fornire alla A.C o a società da questa incaricata, i documenti necessari per



l'applicazione del Reg. CEE 3392/93, riguardante il recupero, ove previsto, di contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero - caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

#### **Art. 20 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

L'impresa al fine di non creare inconvenienti al servizio di refezione, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni necessarie a mantenere in piena efficienza ed igienicità il proprio Centro Cottura, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti. Di tali interventi l'I.A. deve informare l'A.C. mediante relazione di cui all'art.14 del presente capitolato. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.

### **TITOLO III – PERSONALE**

#### **Art. 21 – Personale**

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 2) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Su richiesta dell'A.C. l'Impresa deve fornire il C.U.D. ex modello 101 (certificazione unica dei redditi) ed il modello I.N.P.S. DM/10 mensile.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

#### **Art. 22 – Organico**

L'organico impiegato deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, deve essere numericamente sufficiente all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal presente capitolato come numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale. Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. all'inizio del servizio e con frequenza semestrale (art. 14). L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

### **Art. 23 - Reintegro - rimodulazione del personale**

Qualora il numero delle assenze del personale dell'Impresa impiegato nel servizio di refezione dovesse superare il 10% del monte ore complessivo giornaliero dell'organico previsto, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Laddove, nel corso del biennio di erogazione del servizio, si manifestassero da parte dell'I.A. concrete esigenze di rimodulazione dell'organico utilizzato, le variazioni della consistenza numerica, con le relative qualifiche, dovranno essere preventivamente comunicate all'A.C.

### **Art. 24 - Direzione del servizio**

L'Impresa deve affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il direttore del servizio, il cui nominativo deve essere comunicato alla Committente in sede di offerta, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti della Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

**Il direttore del servizio, quale rappresentante dell'amministrazione della Ditta aggiudicataria, è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. n.196/2003 Comma 1 lett.g. Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perchè non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al (direttore) designato dall'Impresa si intendono come presentate direttamente all'Impresa.** In caso di assenza o impedimento del direttore, per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

### **Art. 25 – Addestramento, formazione e informazione**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono, inoltre, essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto in materia alla sicurezza dal D.Lgs.81/08 e successive integrazioni ed in materia sanitaria dal Regolamento (CE) N°852/2004 (ex D. Lgs. N°155/97), dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge Regionale 19 maggio 2005 e

dal

Decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 11 del 9 marzo 2007.

#### **Art. 26 – Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, durante tali operazioni deve indossare il copricapo, guanti monouso da indossare per la sola operazione di consegna e camice pulito di colore bianco, o comunque di colore chiaro, da tenere abbottonato.

#### **Art. 27 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli (è tollerata la fede nuziale) durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

#### **Art. 28 - Controllo della salute degli addetti**

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

#### **Art. 29- Rispetto degli obblighi previdenziali**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio

per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 30- Applicazioni contrattuali**

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

#### **Art. 31- Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione ( D.P.R. n. 327 del 26/03/80) e successive modificazioni ed integrazioni, al **Regolamento (CE) N°852/2004** (ex D. Lgs. N°155/97) nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e dalla normativa sanitaria regionale vigente ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

### **TITOLO IV - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 32- Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti- alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle *Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti- alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica* (allegato n. 2 e n. 2 bis).

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al servizio di refezione del Comune di Palermo, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, **negli spazi ad hoc riservati ed evidenziati da opportuna indicazione/cartellonistica**, presso il centro

cottura dell'Impresa, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche (all. n. 2 e n. 2 bis); in tal senso le derrate devono essere stoccate in maniera tale da non ingenerare commistioni con le derrate destinate alla preparazione dei pasti per altre utenze non previste dal presente capitolato.

Almeno 20 giorni prima dell'inizio annuale del servizio dovrà essere data comunicazione dei nomi dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti relativi al servizio ed esplicitati nei menù e nelle tabelle dietetiche e nell'allegato n. 2 e n. 2 bis al capitolato e ciò ai fini della rintracciabilità di filiera:

Ove si rendano opportune variazioni dell'elenco dei fornitori accreditati, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione all'A.C..

***È assolutamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate o derivate da trattamenti transgenici (alleg.n. 2)***

### **Art. 33- Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti**

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nel fascicolo ***“Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti”*** (allegato n.3).

### **Art. 34 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Art. 35- Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2 e n. 2 bis.

L'I.A. deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

## TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

### **Art. 36- Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema H.A.C.C.P.)**

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del **Regolamento (CE) N°852/2004** (ex D. Lgs. N°155/97), concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.; nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie ( Organi Ufficiali di controllo ), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

È fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

### **Art. 37– Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dalle *Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti* (allegato n.3). Le linee di processo per la produzione dei pasti devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e stazionamento del cibo durante tutte le fasi lavorative, compreso lo stoccaggio nei contenitori isotermitici.

### **Art. 38– Riciclo**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 42 del presente capitolato.

## **TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Art. 39 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

### **Art. 40- Preparazione piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad idonea temperatura in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327

### **Art. 41 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- ✓ Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e con tutte le precauzioni riportate dal fornitore sulla confezione.
- ✓ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- ✓ La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata di somministrazione e mantenuta a temperatura idonea fino alla cottura.
- ✓ Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata e mantenuto alla temperatura opportuna come previsto dal D.P.R. n. 327/80.
- ✓ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti all'invaschiamento.
- ✓ Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- ✓ Le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici; in questo caso l'olio, esclusivamente olio extravergine d'oliva biologico, delle friggitrici andrà cambiato giornalmente e quando se ne presenta la necessità.
- ✓ Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

- ✓ Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate in linea con l'invaschettamento e lo stoccaggio nei contenitori isotermitici.
- ✓ Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- ✓ Le minestre di verdure o legumi dovranno essere passate al 70%.
- ✓ Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica.
- ✓ La pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso.
- ✓ Le operazioni di lavaggio, cottura, porzionatura ed invaschettamento di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione, senza tempi di stazionamento del cibo pronto, così da consentire il riempimento dei contenitori isotermitici e quindi la veicolazione in modo consecutivo.
- ✓ L'Amministrazione potrà richiedere, inoltre, la preparazione di contorni "al vapore" sostituendoli con gradualità a quelli cotti per immersione in acqua.
- ✓ Non è consentito adottare sistemi né di incremento, né di abbattimento della temperatura nei tempi intercorrenti fra l'invaschettamento e la veicolazione se non per il tempo strettamente necessario alle operazioni di confezionamento.
- ✓ Non è consentito attivare i contenitori isotermitici durante la veicolazione.

#### **Art. 42- Linea refrigerata**

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei, conservate in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ed opportunamente riattivate presso il Centro di cottura ove debbano essere servite in linea calda.

I cibi refrigerati dovranno essere opportunamente etichettati con l'indicazione della data e dell'orario di produzione.

Il refrigeratore rapido di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la ***cottura il giorno antecedente il consumo*** sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati ed eventuali altri secondi piatti da concordare.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.



### **Art. 43 Utensili per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox o vetro.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Particolare attenzione nell'uso del pentolame e delle attrezzature in genere dovrà essere posta nella preparazione delle diete speciali.

## **TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

### **Art. 44– Menù**

Le *Specifiche tecniche relative ai menù (allegato n. 4)* sono articolate in un menù tradizionale denominato **Menù A** (Autunno inverno – Primavera estate) e un menù bio-mediterraneo denominato **Menù B** (Autunno inverno – Primavera estate).

- Il menù A è realizzato mediante utilizzo di prodotti provenienti da produzioni convenzionali, eccezion fatta per alcuni prodotti, quali la pasta di semola di grano duro, il riso parboiled, i tortellini e l'olio extra vergine d'oliva, che dovranno essere biologici, come esplicitato nell'allegato n.5, nel quale sono riportati anche i prodotti D.O.P. da impiegare.
- Il menù B prevede l'impiego più esteso di derrate di produzione biologica certificata e l'impiego di prodotti D.O.P. , così come riportato nell'allegato n.5.

Entrambi i menù dovranno essere realizzati secondo metodologie che privilegino il ricorso ad alimenti connessi alla cultura e produzione siciliana.

L'opzione fra i due menù sarà operata, su proposta dei collegi dei docenti, dai Consigli di Circolo –Istituto, previa debita informazione ai genitori.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei rispettivi menù adottati.

L'A.C. si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale; inoltre l'A.C. si riserva di sostituire anche nel corso del servizio i piatti previsti nei menù, in caso di rilevato non gradimento da parte dell'utenza della preparazione in questione.

I menù, in base alla loro tipologia (A o B), s'intendono omogenei per Istituzione scolastica con una durata minima di almeno 4 mesi continuativi.

In caso di richiesta di variazione del tipo di menù (A o B), la Committente comunicherà all'Impresa, con un preavviso di almeno 20 giorni naturali e consecutivi, la richiesta di variazione che l'Impresa si impegna ad accettare senza alcun onere aggiuntivo per la Committente.

Oltre ai suddetti menù, l'Impresa deve approntare, su richiesta dell'A.C., sia diete speciali per i diversi utenti affetti da particolari patologie con vincolo dietetico definito, sia per utenti appartenenti a comunità diverse da quella cattolica.

Tali menù, concordati tra l'A.C. e l'Impresa, devono essere il più possibile simili a quelli in vigore per la restante popolazione scolastica, fatte salve le debite soppressioni e/o sostituzioni di alimenti, agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione; dette diete speciali/menù standard sono esplicitati negli allegati n. 4, n. 5 e n. 5 bis al capitolato.

#### **Art. 45 - Modifiche ai menù**

È consentito, in via temporanea e straordinaria, da parte dell'I.A., una variazione dei piatti previsti nei menù, in merito ai quali l'A.C. potrà richiedere di fornire documentazione esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata fornitura dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione, seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. L'autorizzazione rilasciata dall'A.C. deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

#### **Art. 46 - Struttura dei menù**

##### **46.1 – MENÙ A**

- un primo
- un secondo
- un contorno

- pane\*
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl
- una bustina di sale iodato-iodurato g 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- una bustina di olio extravergine di oliva g 10

***\* In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C., potrà fornire crackers o fette biscottate***

Su richiesta dell'I.A., la frutta di stagione potrà essere sostituita con yogurt alla frutta biologico o altro dessert da concordare.

#### **46.2 – MENÙ B**

- un primo
- pane \*
- frutta fresca di stagione o sciroppata (o un dolce, o un succo di frutta, o uno yogurt alla frutta, o altro dessert)
- acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl
- una bustina di sale iodato-iodurato g. 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- una bustina di olio extravergine di oliva g 10

N.B. Due volte a settimana il menù B è costituito da un primo, un secondo e un contorno.

***\* In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C. potrà fornire crackers o fette biscottate***

Per entrambe le tipologie di menù dovrà essere messa a disposizione dei commensali una o più vaschette multirazione, contenenti ulteriori g 5, ad utente, di parmigiano reggiano D.O.P. grattugiato, opportunamente etichettato.

Ogniquale volta la pietanza lo richieda a completamento (es. secondi piatti ai ferri o al forno o contorni all'olio etc.), l'Impresa deve fornire fettine di limone, n. 1 ad utente, in vaschette sigillate da disporre sui tavoli a disposizione dei commensali.

L'A.C. inoltre si riserva di richiedere all'I.A. la fornitura di cestini freddi. Tale fornitura, oltre che per le gite scolastiche, potrà essere richiesta in caso di sciopero o altre emergenze o in caso di rilievo di non conformità dei pasti alla consegna.

In caso di orario ridotto dell'attività scolastica in occasione delle festività natalizie, pasquali ecc. è facoltà della Committente richiedere la sostituzione del pasto caldo con cestini freddi. L'orario di consegna sarà concordato fra la scuola e l'I.A..

Per entrambe le tipologie di menù, per la ricorrenza della festività di Santa Lucia (13 dicembre), le scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta, per il piatto unico riportato nell'allegato n.5 al capitolato.

La composizione e le grammature dei cestini freddi per le diverse tipologie degli utenti sono riportate all'allegato n.4 e più dettagliatamente negli allegati n.5 e n.5/bis.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, corredati da stoviglie, tovaglette e tovaglioli (set di apparecchiatura monouso).

#### **Art. 47– Diete speciali - Menù alternativi per comunità religiose diverse da quella cattolica**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi: tipologia "7" e tipologia "8" di cui all'allegato n.4 al capitolato, la cui composizione è indicata nell'allegato n.5 al presente capitolato; sono strutturati in un primo, un secondo, un contorno, pane (speciale ove necessario) frutta, acqua minerale ed una bustina di olio extravergine d'oliva (g 10) e una di sale iodato-iodurato (g 2-3) quando è previsto un contorno da condire (per es. l'insalata).

Le vaschette dovranno essere opportunamente etichettate, affinché siano identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

I menù alternativi: tipologia "7" e tipologia "8" dovranno essere riportati numericamente nell'ordinativo mensile dei pasti. La richiesta rimarrà agli atti della scuola di appartenenza.

#### **Art. 48- Diete speciali – menù standard**

L' I.A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali – menù standard - per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista dell'I.A. che, in casi particolari, potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Per la fornitura della dieta speciale in bianco – menù standard tipologia “1” - ove nel certificato, ovvero nella richiesta, non sia indicata la durata della dieta, questa s’intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche e dietetiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù si fa riferimento alle specifiche tecniche di cui agli allegati n.2, n.2 bis, n. 4, n.5 e n.5 bis del presente capitolato.

Ogni dieta speciale – menù standard deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell’utente cui è destinata (per quanto attiene all’osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all’art. 24 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

**Per il primo mese di refezione le richieste da parte dell’utenza dovranno pervenire al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I) almeno 15 giorni prima dell’inizio del servizio; sarà cura dell’A.C. informare l’I.A..**

#### **Art. 49 – Dieta speciale in bianco (dieta leggera)**

**L’I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco – menù standard tipologia 1 - qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30** dello stesso giorno, da parte dell’Istituzione scolastica. La dieta in bianco, per la quale non è necessario certificato medico, è descritta negli allegati n. 4 e n. 5 al capitolato.

### **TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 50 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche (allegato n.5)*”, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù A, nel menù B e nei

cestini e nel menù per la festività di Santa Lucia nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero menù alternativi.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).

Almeno 20 gg prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà comunicare all'A.C. le tabelle dei relativi pesi a cotto dei piatti cucinati e riceverne specifico nulla osta ed inoltre la tara delle vaschette comprensiva del film di copertura.

Per i pesi a cotto i riferimenti dovranno essere le tabelle di composizione degli alimenti edite nell'anno 1997 dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Contestualmente alla presentazione dei pesi a cotto, l'I.A. dovrà comunicare l'elenco dei fornitori degli alimenti/derrate impiegati nella realizzazione delle tabelle dietetiche – menù – della refezione scolastica, al fine di garantire e documentare la rintracciabilità di filiera ai sensi del Regolamento C.E. 178 del 28.01.2002.

L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell'elenco fornitori.

#### **Art. 51 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'Impresa intendesse preparare nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Senza l'autorizzazione dell'A.C. nessuna variazione è possibile.

### **TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 52 – Contenitori**

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, sigillate. A secondo delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es. freddo – freddo in contenitori bivasca). Le vaschette, una volta confezionate, devono essere

allocate in idonei contenitori per il trasporto. I contenitori da utilizzare devono essere in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente.

I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art.31) con una caduta termica non superiore a 5°C l'ora.

I pasti devono essere confezionati in contenitori isotermici distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che sarà effettuato presso il Centro cottura dell'Impresa. La frutta lavata deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Si precisa che da parte delle scuole possono essere richiesti altri contenitori per la distribuzione delle vaschette. Tali contenitori devono essere restituiti puliti e in buono stato, alla fine di ogni anno scolastico, all'Impresa. Nel caso in cui i contenitori presentassero rotture ecc. causate dal personale, per uso improprio o negligenza, essi saranno ripagati dallo stesso all'Impresa.

#### **Art. 53 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori**

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del Plesso-Centro di refezione cui il contenitore è destinato. Inoltre, i pasti, durante il trasporto, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dal menù del giorno.

**Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta anche multiporzione ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, munite di coperchio ed opportunamente etichettate.**

#### **Art. 54- Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43 e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei

mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

Devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato.

#### **Art. 55 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti**

L'Impresa deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Specifiche Tecniche delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all'I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

**La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario, da rispettare in modo tassativo: dalle ore 12.00 alle 13.15, con priorità nelle consegne per le scuole dell'infanzia e primarie - la consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12.30;** in merito l'Amm.ne si riserva di richiedere il piano trasporti (riportante le specifiche degli orari previsti per la consegna da rispettare tassativamente).

In via straordinaria e solo per motivi eccezionali, comunicati all'A.C. lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo e un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante, oltre alle indicazioni di cui all'art.53, l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta.

Il Responsabile dell'Autocontrollo firmerà il D.d.T. per ricevuta, riportando l'orario di consegna e restituendone copia all'I.A. ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

In caso di rilievo di non conformità dei pasti, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi entro 1 ora dal



fax di comunicazione della scuola.

In tal caso, il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti oltre all'applicazione delle penali previste.

Qualora, invece, si dovesse rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) la Responsabile dell'H.A.C.C.P. potrà trattenere il pasto che si ritiene accettabile (sempre in attesa dei cestini richiesti) e rimandare indietro il pasto non conforme.

Tuttavia, laddove la Istituzione Scolastica, difformemente da quanto sopra indicato, dovesse comunque procedere all'accettazione dei pasti non conformi, la esclusiva responsabilità sarà assunta dal Responsabile dell'Autocontrollo che firma per accettazione il D.d.T.

**La durata del trasporto dal Centro di cottura al Centro di refezione non deve essere superiore ad un'ora.**

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere **uguale o superiore a 60°C**, per gli alimenti cotti e crudi deperibili da consumarsi freddi la temperatura dovrà essere **uguale o inferiore a 10°C** – Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n° 327 e normativa regionale vigente.

In casi di accertamenti ispettivi, effettuati dai competenti organi previsti dai successivi articoli 71 e 72, che riguardano difformità nelle temperature, i predetti organi potranno procedere alla applicazione di penali anche nella ipotesi di accettazione dei pasti da parte delle Scuole.

## **TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 56 - Prenotazione dei pasti**

Con riferimento all'ordinativo iniziale (gg.8 prima dell'inizio del servizio), mensilmente, il Settore Servizi Educativi e Territoriali provvederà a comunicare alla I.A. le variazioni avvenute, dovute a nuove ammissioni al servizio o alle rinunzie (ordinativo mensile).

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene, in caso di variazione rispetto all'ordinativo mensile, comunicato all'Impresa dal personale scolastico incaricato entro le ore 9,30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali – menù standard. Detta comunicazione sarà altresì inoltrata per conoscenza al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già P.I.).

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o

alla fornitura di cestini freddi senza pretese di oneri aggiuntivi.

L'I.A. dovrà, inoltre, provvedere, senza alcun onere per l'A.C. al reintegro delle porzioni eventualmente prelevate per i controlli (organi ufficiali di controllo od incaricati dall'A.C.), in sede di campionatura nei centri di Refezione, ovvero fornire un equivalente numero di cestini freddi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovrà essere consegnato, aggiuntivamente al numero dei pasti dell'ordinativo mensile, un pasto completo da ritenersi "campione".

#### **Art. 57 - Personale addetto al trasporto dei pasti**

Il personale dell'I.A. addetto alla consegna dei pasti, oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art.26, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti.

L'Impresa deve provvedere al ritiro e al lavaggio dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto.

#### **Art. 58 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione agli utenti sarà effettuata a cura del personale a ciò preposto in servizio nei centri di refezione.

### **TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE**

#### **Art. 59 - Operazioni di pulizia**

L'Impresa deve attuare, presso il proprio Centro Cottura, sugli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

#### **Art. 60 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le modalità d'uso, le concentrazioni e le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

### **Art. 61 - Interventi ordinari e straordinari**

L'Impresa deve predisporre presso il proprio Centro Cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti (artropodi) e roditori ed inoltre, interventi periodici ed ogniqualvolta si dovesse rendere necessario, a parere della Stazione appaltante, di disinfestazione e di derattizzazione generale da affidare a Ditte specializzate; il primo intervento di disinfestazione e derattizzazione dovrà essere attuato poco prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

### **Art. 62 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta.

### **Art. 63 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia, presso il Centro cottura dell'Impresa, non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione dei pasti.

### **Art. 64– Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.

### **Art. 65 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti biscomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati idonei prodotti e tovagliette monouso.

## **TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art. 66- Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche e integrazioni.

### **Art. 67- Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

### **Art. 68– Sicurezza antinfortunistica**

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa all'impiego di energia elettrica, gas, vapore, è a carico dell'Impresa.

### **Art. 69- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8/06/1982 e D.lgs.n.493 del 14/08/1996 e successive modifiche e integrazioni).

### **Art. 70 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali ed altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

## **TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ**

### **Art. 71 - Diritto di controllo dell’A.C.**

È facoltà dell’A.C., in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato e nei relativi allegati, sia presso i Centri di refezione sia presso il Centro di cottura.

L’Impresa deve garantire l’accesso nel centro cottura agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di cui trattasi. In tale circostanza l’Impresa deve fornire ai visitatori camice, copricapo, guanti monouso e mascherina.

Sarà, inoltre, verificata frequentemente la qualità organolettica dei cibi forniti anche in relazione ai tempi di trasporto ed all’orario di consegna, così come previsto dalla normativa regionale vigente.

### **Art. 72 - Organismi preposti al controllo**

I controlli, oltre ad essere effettuati dagli organi ufficiali di controllo preposti a tale compito, verranno effettuati dall’A.C. anche tramite altre strutture specializzate incaricate dalla Committente; possono, inoltre, per quanto di seguito esplicitato, effettuare controlli le Commissioni dei genitori.

### **Art. 73 - Commissioni genitori**

È diritto delle commissioni rilevare: il rispetto dei menù, il controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 porzioni della stessa preparazione), le date di scadenza dei prodotti, la pulizia degli ambienti e dei mezzi di trasporto. È fatto assoluto divieto alla commissione genitori di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. I membri delle commissioni potranno chiedere alla I.A. di visitare gli impianti del Centro cottura ed in merito **referiranno per iscritto ed in modo riservato** al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I.).

La Commissione genitori sarà nominata da ciascuna istituzione scolastica ad inizio dell’anno scolastico e sarà composta da tre genitori : Presidente del consiglio di Circolo/Istituto e da due

genitori designati dal consiglio di Circolo/Istituto; di detta composizione verrà data comunicazione scritta all'A.C. che, a richiesta, ne informerà l'I.A..

I controlli nei Centri di Refezione della Commissione genitori saranno articolati:

- in controlli a vista sul pasto campione e sulle modalità di somministrazione da parte del personale a ciò incaricato, compreso il corretto uso degli indumenti: camice, copricapo e guanti;
- controlli sulla regolare fornitura dei menù previsti dal capitolato, così come indicati nelle tabelle esposte nel locale ad uso refettorio (fatte salve le variazioni autorizzate dall'A.C.)
- controllo del peso dei singoli piatti forniti e compresi nei menù, comprensivo della tara (vaschetta e film di confezionamento);
- prova di assaggio sul pasto campione (pasto completo).

In caso di rilievo sul peso – non conformità – il controllo del peso deve riguardare almeno dieci razioni.

Saranno considerate di peso accettabile le porzioni rientranti nel + (più) 10% del peso previsto.

Detti controlli non dovranno comportare interferenze con lo svolgimento del servizio.

**La commissione, onerata della più assoluta riservatezza**, relazionerà per iscritto al Capo d'Istituto, o suo delegato, in merito ai controlli nei centri di refezione. Dell'esito di detti controlli, il Capo d'Istituto informerà il competente Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I) per le conseguenti valutazioni.

#### **Art. 74- Metodologia del controllo qualità – Conformità**

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività lavorativa.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati dai tecnici da questa incaricati.

I tecnici incaricati dall'A.C. ad effettuare i controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo

al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

### **Art. 75 - Tipologia dei controlli presso il Centro cottura**

I controlli eseguiti presso il centro cottura dell'Impresa, dai tecnici incaricati dalla Committente sono articolati in:

#### ***a) controlli a vista del servizio***

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo dell'organico presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio degli alimenti;
- controllo della data di scadenza dei prodotti e shelf life di cui all'allegato n. 2;
- temperatura di servizio delle celle in relazione alle campionature prelevate;
- uso degli alimenti previsti nei menù e nelle tabelle dietetiche (allegati n. 4, n. 5 e n.5 bis al capitolato), compresi gli alimenti biologici e certificati previsti, con riferimento all'allegato n. 2 e n.2 bis;
- modalità di lavorazione delle derrate di cui all'art. 41;
- modalità di cottura;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche (*in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti*);
- controllo delle modalità di confezionamento fino al caricamento dei pasti sul mezzo di trasporto;
- modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente in relazione alle campionature prelevate;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- controllo della manutenzione;
- controllo del corretto funzionamento delle attrezzature.

**b) Controlli sulla documentazione inerente a**

- verifiche analitiche effettuate dal Centro Cottura dell'I.A. sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;
- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- documentazione relativa alla rintracciabilità degli alimenti (rintracciabilità di filiera – Reg. C.E. 178/2002 e successive modifiche) – elenco fornitori;
- interventi di disinfestazione e derattizzazione.

**c) Controlli analitici a campione**

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

**Art. 76- Blocco delle derrate**

I controlli effettuati presso il Centro Cottura dell'Impresa potranno dar luogo al “**blocco di derrate**”. I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera di proprietà dell'I.A. l'alimento ed a far apporre un cartellino con la scritta “**in attesa di accertamento**”.

L'A.C. provvederà entro 6 giorni a fare valutare le caratteristiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per il “blocco derrate”.

**Art. 77 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g 500 di ciascuna delle preparazioni fornite giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti devono essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo e la firma dell'addetto



incaricato dall'I.A. ad eseguire tale operazione.

### **Art. 78 – Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni**

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni, e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'impresa a seguito dei controlli effettuati.

Le osservazioni e le contestazioni rilevate presso i Centri di refezione perverranno all'Amm.ne Comunale per iscritto, per il tramite esclusivo dei Capi d'Istituto o loro delegati che dovranno informare **contemporaneamente l'Impresa e l'Amm.ne Comunale** – Settore Servizi Territoriali (già Settore P.I.) con le seguenti modalità:

- di ogni contestazione relativa al pasto, il personale incaricato dalle scuole presso i Centri di refezione dovrà dare immediata comunicazione con relazione al Capo d'Istituto, o al suo delegato, che ne darà comunicazione urgente, via fax, alla ditta fornitrice e al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I.) Si richiederà all'Impresa **la partecipazione al contraddittorio**, nel caso in cui la difformità sia tale da richiedere la presenza di un rappresentante della Ditta per un riscontro oggettivo (ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati, per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.2), per pasta cruda o scotta, carne poco cotta o troppo cotta, presenza di ossa – lisce etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori); il campione non conforme dovrà essere conservato presso la scuola per almeno 48 ore;
- il Capo d'Istituto o suo delegato, nel caso di avvenuto contraddittorio, inoltrerà l'eventuale relazione al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già P.I.) con urgenza, via fax, al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione;
- il Capo d'Istituto, o suo delegato, in caso di osservazioni dirette al miglioramento del servizio o a segnalare eventuali disfunzioni effettuerà, via fax, apposita comunicazione al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già P.I.) e all'I.A. per le determinazioni del caso da parte dell'A.C. ;
- ove il personale incaricato presso i Centri di refezione dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, oltre che **al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I.), all'Impresa ed anche alla A.U.S.L. 6 settorialmente competente;**

- il direttore del servizio dell'I.A., di cui all'art.24, dovrà essere reperibile fino alle ore 15.00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per accogliere le eventuali contestazioni sul servizio e per partecipare al **contraddittorio** presso il Centro di refezione che ha rilevato la non conformità o contestato la fornitura dei pasti.

L'Impresa è tenuta a fornire, in risposta, giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni mosse, entro 8 gg. utili dalla comunicazione via fax del Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I.).

L'A.C., ovvero il Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I.), potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali diffide alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente. Potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni cui dovrà essere ottemperato entro il termine di 10 gg; l'I.A. potrà fare pervenire entro lo stesso termine contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

## **TITOLO XIV - PENALI**

### **Art. 79 - Inadempienze e penalità**

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Il riscontro a confutazione dell'applicazione di penali posta in essere dalle Ditte fornitrici, non costituisce di per se accettazione della confutazione; essa si intenderà accettata, con conseguente annullamento della penale applicata, solo mediante esplicita comunicazione scritta da parte dell'Ente Appaltante.

Le **penalità minime** che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- E. 567,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- E. 567,00 per la mancata o ritardata consegna della documentazione prevista agli artt.16 e 50;
- E. 567,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;

- E. 283,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche (All.n. 4 e n. 5);
- E. 113,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche – pesi a cotto, verificato su 10 pesate della stessa preparazione, fatta salva la tolleranza prevista all’art.73;
- E. 567,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.n. 2 e n. 2 bis);
- E. 851,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla ditta;
- E. 283,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
- E. 56,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;
- E. 283,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria vigente e dal presente capitolato;
- E. 567,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti (all. n.3);
- E. 5.680,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell’autorità preposta;
- E. 567,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all’art. 77 del presente Capitolato;
- E. 283,00 per carenza igienica degli autisti, dei mezzi di trasporto dei pasti e per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori, etc.;
- E. 567,00 per mancata consegna agli incaricati dell’A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.;
- E. 283,00 per assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione, come da articolo 24 del presente capitolato.

Inoltre, sarà applicata una penale da E. 56,00 a E. 283,00 a discrezione dell’A.C. (Settore Servizi Educativi e Territoriali - già Settore P.I.) per ogni Centro di refezione ed in base al danno subito per le seguenti inadempienze:

- ◆ pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a “puntino”, presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata o per veicolazione di

- ◆ per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovaglietta, etc.;
- ◆ per mancanza di quanto riportato agli artt. 46.1, 46.2 del capitolato d'oneri ed in analogia per le diete speciali;
- ◆ per accertate operazioni o manipolazioni non conformi alle operazioni preliminari, alla cottura e tecnologia di manipolazione di cui all'art. 41 sarà applicata una penale da E. 56,00 a E. 283,00 a discrezione della A.C. (Settore Servizi Educativi e Territoriali - già Settore P.I.) per ogni Centro di refezione ed in base al danno subito.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nel tempo e/o diffuse in più Centri di refezione serviti, la Committente applicherà ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile (mese di riferimento). L'importo delle penalità verrà comunicato e detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto, sospendesse il servizio per qualsiasi causa, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, o nel caso in cui la sospensione dell'attività fosse imposta coattivamente dalle Autorità competenti, l'Amministrazione potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

#### **Art. 80 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la

risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A. e, in caso di A.T.I., anche per una sola associata;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A. e, in caso di A.T.I., anche per una sola associata;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- f) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il Centro cottura dell'Impresa dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del Centro stesso.
- n) Nell'ipotesi di mancato rispetto degli obblighi previsti dall'art. 2 della L.R. 15/08, meglio specificati al medesimo art. 82;
- o) Nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'I.A. (anche in caso di impresa associata)siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

## **TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art. 81 - Prezzo dei pasti**

I prezzi unitari dei pasti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto

stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto (riferito al menù A e al menù B, e alle diverse tipologie di diete speciali - menù alternativi) e nel prezzo unitario dei cestini s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

### **Art. 82 - Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Committente in favore dell'Impresa a mezzo bonifici bancari su un conto corrente unico che l'I.A. dovrà indicare e utilizzare per tutte le operazioni del presente appalto compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifici bancari o assegno circolare non trasferibile. L'I.A. dovrà comunicare al Settore Servizi Territoriali ed Educativi gli estremi del citato conto corrente bancario all'atto della consegna del servizio.

L'appaltatore, ai fini del pagamento, dovrà presentare al Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P. I.), fattura in quadruplica copia per il ciclo di un mese, distinta sia per alunni usufruenti sia per il personale addetto, firmata dal Capo d'Istituto o suo delegato che dovrà attestare la rispondenza della fattura al numero ed alla qualità stabilita (attinenza ai menù ed alle tabelle dietetiche) dei pasti e dei cestini freddi effettivamente forniti per ciascun giorno nel corso del mese.

Dette fatture dovranno essere firmate dall'incaricato del Servizio Contabile del Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P. I.), che provvederà anche alla compilazione del relativo rendiconto, che dovrà essere firmato dallo stesso e dal Dirigente del Servizio, e poi trasmesso al Settore Finanziario per la liquidazione.

La liquidazione avverrà con determinazione dirigenziale.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore, decaduto, qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione.

### **Art. 83 – Liquidazione**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 90 giorni dall'acquisizione della fattura.

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture devono essere intestate a: Comune di Palermo – Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore P.I.), Via Notarbartolo, 21/A – 90144 Palermo.

## **TITOLO XVI**

### **Art. 84 – Controversie**

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

### **Art. 85 – Foro competente**

Il Foro competente è quello di Palermo. E' esclusa la competenza arbitrale

L'I.A. dovrà eleggere il domicilio legale in Palermo.

### **Art. 86 – Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.



## "CLAUSOLE DI AUTOTUTELA E PATTO DI INTEGRITÀ"

Tra il Comune di Palermo

e

il sottoscritto/a.....nato a.....il.....  
e residente a .....via.....nella qualità di .....  
dell'Impresa .....iscritta nel registro delle imprese tenuto  
presso la Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di .....  
partecipante alla procedura di gara per l'affidamento DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA** mediante **PASTI PRONTI VEICOLATI ANNI SCOLASTICI  
2009/2010 e 2010/2011.**

1. In forza del presente Accordo che si intende sottoscritto dal Sindaco, il Comune di Palermo e la sottoscritta impresa assumono reciprocamente formale obbligazione di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'espreso impegno anti-corruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine di ottenere l'affidamento dell'appalto di cui sopra e/o al fine di distorcere la corretta esecuzione del relativo contratto.

2. Il personale, i collaboratori ed i consulenti del Comune di Palermo, impiegati ad ogni livello nell'espletamento della gara in argomento e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto, sono consapevoli del presente Accordo, il cui spirito condividono pienamente, nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto di esso.

3. Il Comune di Palermo, si impegna a rendere pubblici i dati più rilevanti riguardanti la procedura in oggetto: l'elenco dei concorrenti ed i relativi prezzi quotati, l'elenco delle offerte respinte con la motivazione dell'esclusione e le ragioni specifiche per l'assegnazione del contratto al vincitore con relativa attestazione del rispetto dei criteri di valutazione indicati nel capitolato di gara o nel bando. Si impegna, altresì, a verificare sistematicamente la veridicità delle dichiarazioni rese dai soggetti partecipanti alle gare, per le quali non opera l'obbligo delle informazioni del Prefetto ex art. 10 della L. n. 575/65, attraverso controlli anche a campione non inferiori al 10% in applicazione del DPR 445/00.

4. Qualora la commissione di gara rilevi anomalie in ordine alle offerte, considerate dal punto di vista dei valori in generale, della loro distribuzione numerica o raggruppamento, della provenienza territoriale, delle modalità o singolarità con le quali le stesse offerte sono state compilate e presentate, etc., il procedimento di aggiudicazione è sospeso per acquisire le valutazioni ( non vincolanti) dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, che sono fornite previo invio dei necessari elementi documentali. L'Autorità si impegna a fornire le proprie motivate indicazioni entro 10 giorni lavorativi dalla ricezione della documentazione.



Decorso il suddetto termine di 10 giorni la commissione di gara, anche in assenza delle valutazioni dell'Autorità dà corso al procedimento di aggiudicazione. Nelle more, è individuato il soggetto responsabile della custodia degli atti di gara che adotterà scrupolose misure necessarie ad impedire rischi di manomissione, garantendone l'integrità e l'inalterabilità.

5. La sottoscritta Impresa offerente dichiara espressamente e in modo solenne :

- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento ( formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e che non si accorderà con altri partecipanti alle gare;
- che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata- ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;
- quale condizione rilevante per la partecipazione alla gara, che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, dichiara che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

6. La sottoscritta impresa concorrente, anche nel caso di aggiudicazione, dichiara espressamente e in modo solenne:

- di obbligarsi a segnalare al Comune di Palermo qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in argomento.
- di obbligarsi a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale ( richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.).
- di obbligarsi a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc. , ed è consapevole che , in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;

7. Nessuna sanzione potrà essere comminata all'Impresa che segnali, sulla base di prove documentali, comportamenti censurabili di soggetti dell'Amministrazione.

La suddetta dichiarazione è condizione rilevante per la partecipazione alla gara, sicché, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

8. La sottoscritta Impresa offerente si obbliga espressamente, in caso di aggiudicazione, a comunicare, tramite il R.U.P., quale titolare dell'ufficio di direzione lavori, alla Stazione Appaltante e all'Osservatorio Regionale dei Lavori Pubblici: lo stato di avanzamento dei lavori, l'oggetto, l'importo e la titolarità dei contratti di sub appalto e derivati, quali il nolo e le forniture, nonché le modalità di scelta dei contraenti e il numero e le qualche dei lavoratori da occupare. Si obbliga, altresì, espressamente a inserire identica clausola nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc., ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.

9. La sottoscritta impresa si impegna, in caso di aggiudicazione, a rendere noti, su richiesta del Comune di Palermo, tutti i pagamenti eseguiti riguardanti il contratto in argomento, inclusi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti. La remunerazione di questi ultimi non deve superare il "congruo ammontare dovuto per servizi legittimi".

10. La sottoscritta impresa si impegna al rigoroso rispetto delle disposizioni vigenti in materia di obblighi sociali e di sicurezza del lavoro, pena la risoluzione del contratto, la revoca dell'autorizzazione o della concessione o la decadenza del beneficio.

11. La sottoscritta impresa dichiara, altresì, espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché prende nota e accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anti-corrruzione assunti con il presente Accordo, e qualora la Stazione Appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, saranno applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione dalla gara o risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione provvisoria o della cauzione definitiva;

- responsabilità per danno arrecato al Comune di Palermo nella misura dell'8% del valore del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
- responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti della gara nella misura dell'1% del valore del contratto per ogni partecipante, sempre impregiudicata la prova predetta;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dal Comune di Palermo per 5 anni nonché applicazione del divieto di partecipazione per 1(uno) anno alle gare d'appalto bandite in ambito regionale;
- oltre ai casi in cui ope legis è previsto lo scioglimento del contratto d'appalto, la stazione appaltante recederà, in qualsiasi tempo, dal contratto, revocherà la concessione o l'autorizzazione al sub-contratto, cottimo, nolo o fornitura al verificarsi dei presupposti stabiliti dall'art. 11 comma 3 del DPR 3 giugno 1998, n. 252:

Per gli appalti di opere e lavori pubblici di importo pari o superiore a €250.000, il Comune di Palermo si riserva di acquisire sia preventivamente alla stipulazione del contratto sia preventivamente all'autorizzazione dei sub-contratti di qualsiasi importo, le informazioni del Prefetto ai sensi e per gli effetti dell'art.10 del DPR n. 252/98. Qualora il Prefetto attesti, ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 del DPR n. 252/98, che a carico dei soggetti interessati emergono elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del soggetto risultato aggiudicatario ovvero al divieto del sub-appalto.

12. Gli obblighi e facoltà previsti nel suddetto Accordo sono riprodotti nei contratti di appalto. La violazione di tutte le summenzionate clausole comporta, per le imprese che partecipano alle gare d'appalto, il divieto per un anno di partecipare alle gare bandite in ambito regionale oltre l'applicazione di tutte le sanzioni elencate al precedente punto 11). Le clausole del presente Accordo, con le relative sanzioni, potranno essere fatte valere sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della gara in argomento.

13. Ogni controversia inerente alla interpretazione ed all'esecuzione del presente Accordo fra il Comune di Palermo e i concorrenti di questa gara sarà devoluta al giudice ordinario.

14. Presso l'Avvocatura Comunale verrà istituito un apposito ufficio con la funzione di esaminare ciascun caso segnalato di corruzione e/o concussione, procedendo alla dovuta comunicazione della notizia di reato alle competenti Autorità.

15. Ogni necessaria informazione riguardante questo Accordo può essere acquisita presso la predetta Avvocatura Comunale.

DATA \_\_\_\_\_

<b>PER IL COMUNE DI PALERMO</b>  <b>Il Sindaco</b>  <b>( Avv. Diego Cammarata)</b>	<b>PER L'IMPRESA PARTECIPANTE</b> <small>(timbro dell'impresa e firma del rappresentante legale)</small>
--	---

# **COMUNE DI PALERMO**

***SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E TERRITORIALI***  
*(già Settore Pubblica Istruzione)*

## **ELENCO DEI PLESSI SCOLASTICI**

**Allegato n. 1**  
(pag.1 – 4)

<b>Istituzioni Scolastiche</b>	<b>Centri</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Sez.</b>	<b>Circ.ne</b>
<b>D.D. Bonagia</b>	<b>Sede</b>	<b>Via Del Castoro n. 13</b>	<b>1</b>	<b>III</b>
	<b>Plesso Via Del Bassotto</b>	<b>Via Del Bassotto n. 17</b>	<b>2</b>	<b>III</b>
<b>D.D. Borgo Nuovo I P.zza S. Paolo n. 4</b>	<b>Plesso Borsellino</b>	<b>Largo Camastra n. 4</b>	<b>2</b>	<b>V</b>
	<b>Plesso Michelangelo</b>	<b>Largo Michelangelo</b>	<b>2</b>	<b>V</b>
<b>D.D. Borgo Ulivia</b>	<b>Sede</b>	<b>Via Ortigia n. 19</b>	<b>2</b>	<b>III</b>
<b>D.D. Capitano E. Basile P.le Cardinale Carpino n. 3/5</b>	<b>Plesso Paulsen</b>	<b>P.le Cardinale Carpino n. 3/5</b>	<b>2</b>	<b>IV</b>
<b>D.D. Crispi Via Barisano da Trani n. 7/9</b>	<b>Plesso Paladini</b>	<b>Piazza B. Cellini n. 4</b>	<b>3</b>	<b>VI</b>
<b>D.D. Cruillas</b>	<b>Sede</b>	<b>Via Salerno n. 19</b>	<b>2</b>	<b>VI</b>
<b>D.D. De Amicis Via Rosso di San Secondo n.1</b>	<b>Plesso Nazario Sauro</b>	<b>Via N. Sauro n. 11</b>	<b>5</b>	<b>V</b>
	<b>Plesso Rosso di San Secondo Pad. B</b>	<b>Via Rosso di San Secondo n. 1</b>	<b>4 cl</b>	<b>V</b>
<b>D.D. De Gasperi Piazza De Gasperi n. 24</b>	<b>Plesso Collodi</b>	<b>Via Briuccia n. 89</b>	<b>2</b>	<b>VI</b>
	<b>Plesso De Gaspari</b>	<b>Via Croce Rossa n. 129/B</b>	<b>6</b>	<b>VI</b>
<b>D.D. Ferrara</b>	<b>Sede</b>	<b>Piazza Magione n. 1</b>	<b>5</b>	<b>I</b>
	<b>Plesso Valverde</b>	<b>Via Valverde n. 1</b>	<b>5</b>	<b>I</b>
<b>D.D. Gabelli Via E. L'Emiro n. 30</b>	<b>Plesso Pascoli</b>	<b>Piazza Zisa n. 21</b>	<b>1</b>	<b>V</b>
	<b>Plesso ZS10</b>	<b>Via ZS10 n. 3</b>	<b>2</b>	<b>V</b>
<b>D.D. N. Garzilli Via Isonzo n. 7</b>	<b>Plesso Trinacria</b>	<b>Via Trinacria n. 1</b>	<b>5</b>	<b>VIII</b>
<b>D.D. Lombardo Radice C.so Calatafimi n. 241/A</b>	<b>Plesso C. Onorato</b>	<b>Via C.C. 5 n. 5</b>	<b>3 2 cl</b>	<b>IV</b>
<b>D.D. C. Maneri</b>	<b>Sede</b>	<b>Passaggio dei Picciotti n.5</b>	<b>9</b>	<b>II</b>
<b>D.D. A. Manzoni Via F. Parlatore n. 56</b>	<b>Plesso G. La Pira</b>	<b>Via Pietro Merenda</b>	<b>3</b>	<b>V</b>

<b>Istituzioni Scolastiche</b>	<b>Centri</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Sez.</b>	<b>Circ.ne</b>
<b>D.D. Montegrappa</b>	<b>Sede</b>	<b>Via G. Roccella n. 37</b>	<b>4</b>	<b>IV</b>
<b>D.D. Monti Iblei Via Monte San Calogero n.20</b>	<b>Plesso Gandhi (exVia Sardegna)</b>	<b>Via Sardegna n. 55</b>	<b>1</b>	<b>VI</b>
<b>D.D. Nuccio</b>	<b>Sede</b>	<b>Via Mongitore n. 4</b>	<b>2</b>	<b>I</b>
	<b>Plesso Cascino</b>	<b>P.zza Casa Professa n. 3</b>	<b>3 4 cl</b>	<b>I</b>
<b>D.D. Oberdan (già Via Spica)</b>	<b>Sede</b>	<b>Via P. Spica n. 5</b>	<b>1</b>	<b>II</b>
<b>D.D. Orestano Via Conte Federico n. 1/B</b>	<b>Plesso S. Ciro</b>	<b>Via S. Ciro n. 48</b>	<b>3</b>	<b>II</b>
<b>D.D. Pallavicino</b>	<b>Plesso Cagni</b>	<b>Via Ammiraglio Cagni n. 40/42</b>	<b>3</b>	<b>VII</b>
<b>D.D. Partanna Mondello Viale Euridice n. 24</b>	<b>Plesso Santocanale</b>	<b>Via Santocanale n. 23/B</b>	<b>2</b>	<b>VII</b>
<b>D.D. Perez</b>	<b>Sede</b>	<b>Piazza Perez n. 1</b>	<b>6</b>	<b>III</b>
<b>D.D. G.E. Pestalozzi Via Tommaso Marcellini n. 2</b>	<b>Plesso Marinella Bragaglia</b>	<b>Via M. Bragaglia n. 23</b>	<b>4</b>	<b>IV</b>
<b>D.D. Filippo Raciti (ex Borgo Nuovo II)- Via Alia n.16/18</b>	<b>Plesso Agazzi</b>	<b>Via Pirandello n. 17</b>	<b>2</b>	<b>V</b>
	<b>Plesso Maritain</b>	<b>L.go Gibilmanna n. 10</b>	<b>3</b>	<b>V</b>
<b>D.D. Ragusa Moleti Via Ragusa Moleti n. 8</b>	<b>Plesso Centro Sociale</b>	<b>Via Palmerino n. 1</b>	<b>1</b>	<b>IV</b>
<b>D.D. Rosolino Pilo</b>	<b>Sede</b>	<b>Via S. La Franca n. 70</b>	<b>2</b>	<b>II</b>
<b>D.D. San Lorenzo Via San Lorenzo n. 85</b>	<b>Plesso C. Domino</b>	<b>Via C. Domino n. 2</b>	<b>1</b>	<b>VII</b>
	<b>Plesso Armonia</b>	<b>Viale Strasburgo n. 546</b>	<b>2</b>	<b>VII</b>
<b>D.D. Salgari Via Paratore n. 34</b>	<b>Plesso Alongi</b>	<b>Via N. Alongi n. 8</b>	<b>3</b>	<b>II</b>
<b>D.D. Sperone Via Giannotta n. 4</b>	<b>Plesso Sacco e Vanzetti I</b>	<b>Via Sacco e Vanzetti n. 42</b>	<b>2</b>	<b>II</b>
	<b>Plesso Sacco e Vanzetti II</b>	<b>Via Giannotta n. 2</b>	<b>2</b>	<b>II</b>
<b>D.D. Santi Sottile Tomaselli Via Abruzzi n. 2</b>	<b>Plesso U. Giordano</b>	<b>Via Daidone n. 24</b>	<b>3</b>	<b>VIII</b>
<b>D.D. Turrisi Colonna</b>	<b>Sede</b>	<b>P.zza Gran Cancelliere,1</b>	<b>4 12cl</b>	<b>I</b>
	<b>Plesso N. Turrisi</b>	<b>P.zza V. E. Orlando n. 3</b>	<b>1</b>	<b>I</b>
	<b>Plesso G. Ugdulena (c/o Plesso Valverde)</b>	<b>Via Valverde n. 2</b>	<b>2 4cl</b>	<b>I</b>

<b>Istituzioni Scolastiche</b>	<b>Centri</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Sez.</b>	<b>Circ.ne</b>
<b>V<sup>^</sup> U.D.E. (ex L. Capuana) Via A. Narbone n. 55</b>	<b>Plesso Whitaker</b>	<b>Via Zisa n. 17</b>	<b>4</b>	<b>V</b>
<b>I<sup>^</sup> U.D.E.(ex F. Ferrara) P.zza Dell'Origlione n. 2</b>	<b>Plesso N. Turrisi</b>	<b>P.zza V.E. Orlando n. 3</b>	<b>1</b>	<b>VIII</b>
<b>VII<sup>^</sup> U.D.E. (ex Santocanale) Via E. Duse n. 33</b>	<b>Plesso Arcobaleno</b>	<b>Via I. Silvestri n. 21</b>	<b>2</b>	<b>V</b>
	<b>Plesso Santocanale</b>	<b>Via Santocanale n. 23</b>	<b>2</b>	<b>VII</b>
<b>I.C. Buonarroti Via Tembien n. 1</b>	<b>Plesso Castellana</b>	<b>Via Castellana n. 40</b>	<b>2</b>	<b>V</b>
<b>I.C. Federico II Via Pier delle Vigne n. 13</b>	<b>Plesso Serpotta</b>	<b>Via Pier delle Vigne n. 8</b>	<b>4</b>	<b>VIII</b>
<b>I.C. Madre Teresa di Calcutta</b>	<b>Sede</b>	<b>Via Fiume n. 14</b>	<b>3</b>	<b>I</b>
<b>I.C. Falcone (Zen II) Via Trapani Pesca</b>	<b>Plesso Luinetti</b>	<b>Via M. Pensabene</b>	<b>7</b>	<b>VII</b>
<b>I.C. Falcone Via E. Basile n. 170</b>	<b>Plesso Gioberti</b>	<b>Via C. Lazzaro n. 1</b>	<b>2</b>	<b>V</b>
<b>I.C. P. Impastato</b>	<b>Sede</b>	<b>Via G. Di Martino n. 48</b>	<b>10cl</b>	<b>V</b>
	<b>Plesso P. Impastato</b>	<b>Via Serradifalco n. 3</b>	<b>15 cl</b>	<b>V</b>
<b>I.C. Raffaello Sanzio Via Deodato n. 3</b>	<b>Plesso Medaglie d'Oro</b>	<b>Via Deodato n. 7</b>	<b>2</b>	<b>IV</b>
<b>I.C. L. Sciascia Via F. De Gobbis n. 13</b>	<b>Plesso Adamo Smith</b>	<b>Via A. Smith n. 19</b>	<b>3</b>	<b>VI</b>
<b>S.M.S Cesareo</b>	<b>Sede</b>	<b>Via Paratore n. 36</b>	<b>10cl</b>	<b>III</b>
<b>S.M.S. L. da Vinci</b>	<b>Sede</b>	<b>Via Serradifalco n. 190</b>	<b>32cl</b>	<b>VIII</b>

**COMUNE DI PALERMO**

***Settore Servizi Educativi e Territoriali***

*(già Settore Pubblica Istruzione)*

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI  
DEI PRINCIPALI PRODOTTI - ALIMENTI VEGETALI E ANIMALI  
OTTENUTI CON IL METODO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA  
IMPIEGATI O DI POSSIBILE IMPIEGO, NELLA REFEZIONE  
SCOLASTICA**

Allegato n. 2 bis  
(Pag. 1-18)

## INDICE

<b>A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO-ETICHETTATURA.....</b>	<b>pag. 3</b>
<b>B. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA PER IL MENÙ BIOMEDITERRANEO.....</b>	<b>" 5</b>
<b>C. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI (<i>caratteristiche merceologiche</i>)... </b>	<b>" 6</b>
<b>D. PRODOTTI BIOLOGICI (<i>caratteristiche merceologiche</i>).....</b>	<b>" 7</b>



## **A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO** (**Regolamenti CEE n. 2092/1991 e n. 1804/1999 e successive modifiche ed integrazioni**)

Per alimento biologico si intende un prodotto derivato da agricoltura biologica certificata secondo il regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti dall'utilizzo di prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, etc.) nel rispetto del regolamento CEE n. 2092/91 del 24/06/1991
- essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale

A tale scopo, si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni e più specificamente, per le aziende italiane, ci si riferisce al D.Lgs. 220 del 17/03/1995 ed ai controlli da parte di uno degli Enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dai regolamenti CEE n. 94/92, n. 3457/92 e n. 529/95.

### **Etichettatura dei prodotti**

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 5 del reg. CEE n. 2092/91, modificato dal reg. CEE n. 1935/95. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa di etichettatura alimenti (**D. Leg.vo 109/92** e successive modifiche ed integrazioni).

Sull'etichetta deve essere indicato:

- 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 o di confezionamento
- Ente certificatore con sigla di riconoscimento, come previsto dalla normativa
- Codice del produttore o del diverso operatore
- Numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta
- Descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto o del suo volume
- Data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti certificati ai sensi del Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, le informazioni di cui sopra, in caso di partite all'ingrosso, possono essere sostituite da un'autocertificazione, con la quale il titolare o rappresentante legale, afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli organismi di controllo.

I prodotti biologici, come previsto dalla normativa, possono essere trasportati ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti, solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi, in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta un'etichetta che indichi il nome e l'indirizzo dell'operatore, il nome del prodotto, il nome o il numero di codice dell'organismo o dell'autorità di controllo da cui dipende l'operatore e il codice d'identificazione della partita.

Le informazioni di cui sopra possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anch'esso sotto forma di sigla (tre lettere), il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

I prodotti privi di etichettatura a norma con il regolamento CEE n. 2092/91 non devono essere utilizzati.

Gli imballaggi devono essere sempre nuovi, integri, senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc. e devono essere di materiale riciclabile:

- per orto-frutta: cassette di legno o cartone per alimenti
- per olii : vetro verde
- per cereali : carta o altro materiale idoneo per alimenti
- per pasta : confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti

## **B. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA PER IL MENÙ BIO-MEDITERRANEO**

Il menù **“bio-mediterraneo”** deve essere realizzato con materie prime che devono essere di “qualità superiore”(qualità intesa come qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica), in quanto destinate alla confezione di pasti per bambini e ragazzi.

Pertanto, la Ditta dovrà fornire pasti confezionati con prodotti biologici delle migliori qualità, con indicati gli estremi di certificazione come da Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. 24/05/1992 n. 338 e successive modificazioni ed integrazioni, corrispondenti alla descrizione indicata nelle tabelle merceologiche ( relativo allegato); dovrà trattarsi di generi freschi e/o surgelati approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia.

Nel caso che alcuni prodotti siano di difficile reperibilità sul mercato o temporaneamente non disponibili, gli stessi potranno essere sostituiti con generi equivalenti di marca delle migliori qualità (per es. DOP, IGP).

Nel caso che, per eventi imprevedibili ed eccezionali, la Ditta non sia in grado di fornire il “menù bio-mediterraneo”(menù B), potrà sostituirlo con il menù convenzionale (menù A) di ottima qualità, previa approvazione da parte del Dirigente Responsabile a cui la Ditta aggiudicataria ha l’obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax tale inconveniente.

La ditta dovrà fornire carni biologiche delle migliori qualità con indicati gli estremi di certificazione come da Regolamento CEE n. 2092/91 e succ. modificazioni ed integrazioni, corrispondenti alla descrizione indicata nell’allegato n. 2 bis; le carni fresche, sottovuoto o ad atmosfera modificata, con scadenza di almeno sette giorni, dovranno presentare caratteristiche igieniche ottime e conformi alle normative vigenti.

## **C. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI (caratteristiche merceologiche)**

### **1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

- Verdura fresca
- Frutta fresca

### **2. CEREALI E DERIVATI**

- Paste di semola di grano duro
- Riso
- Pane fresco

### **3. LATTE E DERIVATI**

- Latte
- Yogurt
- Burro

### **4. FORMAGGI**

- Parmigiano reggiano
- Crescenza
- Ricotta di mucca
- Ricotta di pecora
- Caciotta fresca di mucca
- Mozzarella

### **5. CARNI**

- Carni bovine
- Polli
- Fesa di tacchino

### **6. PROSCIUTTI**

### **7. UOVA**

### **8. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

### **9. PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI**

### **10. ALIMENTI CONSERVATI**

- Pomodori pelati
- Passata di pomodoro

## **D. PRODOTTI BIOLOGICI (caratteristiche merceologiche)**

### **1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti ortofrutticoli devono essere di ottima qualità, presentare le caratteristiche tipiche della varietà e **preferibilmente di provenienza regionale o nazionale**. Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

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

I prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria (banane) devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art.11 del Reg. CEE n. 2092/91 successive modifiche e integrazioni nonché dai Reg. CEE n. 94/92, n. 3457/92 e n. 529/95; è richiesta, anche, la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione Europea.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, ammaccature e terra
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali

#### **VERDURA FRESCA**

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- essere di recente raccolta, asciutta e priva di terriccio
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori
- essere priva di umidità esterna anormale
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura

- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni
- essere priva di residui di antiparassitari
- essere esente da difetti di qualsiasi origine che possano alterare i caratteri organolettici della verdura stessa

Inoltre, patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma e non devono essere germogliati.

I prodotti ortofrutticoli richiesti sono:

- 1) Ortaggi da fusto: finocchi, sedano da coste
- 2) Ortaggi da radice: carote
- 3) Ortaggi da foglia: biette, spinaci, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, cavolo cappuccio, verzotti, prezzemolo, basilico
- 4) Ortaggi da frutto: pomodori, zucchine, zucca gialla, melanzane, peperoni, cetrioli
- 5) Ortaggi da seme: fagiolini, fagioli, piselli
- 6) Ortaggi da fiore: cavolfiori, broccoli, carciofi
- 7) Ortaggi da tubero: patate
- 8) Ortaggi da bulbo: cipolle, aglio, porri

## **FRUTTA FRESCA**

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di qualità extra e prima ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta
- deve essere indicata chiaramente la provenienza
- presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate
  - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti
  - deve essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura
  - essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici
  - essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere

I prodotti ortofrutticoli richiesti sono :

***Frutta acidula:*** mele, pere, pesche e nettarine, albicocche, susine (prugne), agrumi (arance, mandarini, clementine, limoni), uva da tavola, fragole, actinidie (kiwi), ciliegie

***Frutta zuccherina:*** banane, cachi, melone, anguria (cocomero)

## **2. CEREALI E DERIVATI**

### **PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bollature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri e non deve presentare alcun grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura.

La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti.

Sono richiesti vari formati di pasta

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, prive di umidità, ammuffimenti, insudiciamenti ed insetti.

### **RISO**

Il riso deve:

- essere in chicchi interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1° qualità

- essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee

- deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture.

## **PANE FRESCO**

Secondo la legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni, è denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune e fornito in pezzature da 50 e 100 grammi

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e devono provenire da agricoltura biologica; ne consegue che le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi. È implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere. Per la spalmatura eventuale si richiede l’utilizzo esclusivo di olio extravergine d’oliva.

All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica morbida ma non collosa.

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

Il pane dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione, devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto.

**Confezionamento:** con pellicola perforata per alimenti riportante, ben visibile, la data di confezionamento.

## **3. LATTE E DERIVATI**

### **LATTE**

Il latte, intero o parzialmente scremato, a lunga conservazione (UHT), deve provenire da allevamenti conformi al Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i. e non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici né additivi di alcun tipo e deve avere validità non oltre 90 gg. dalla data di confezionamento.



## **YOGURT**

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di produzione biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato e 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 ed, in particolare, non deve contenere caglio. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

## **BURRO**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato di origine biologica.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

## **4. FORMAGGI**

I formaggi devono essere ottenuti da latte di produzione biologica.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, sia nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio
- nome del produttore
- luogo di produzione
- nome del venditore
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27/02/1986 n. 209, e successive modifiche (decreto n. 250/98) e delle norme sull'agricoltura biologica
- peso di ogni forma e confezione

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte, non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti

o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola), non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà dei formaggi ed in ogni caso corrispondere a tutti i requisiti, prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

### **PARMIGIANO REGGIANO**

Deve essere sempre di prima qualità, deve avere una stagionatura di almeno 18 mesi e deve essere idoneo ad essere grattugiato. Il formaggio da consegnare deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena , Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

### **CRESCENZA**

Formaggio fresco, prodotto con latte vaccino fresco biologico pastorizzato, contenente fermenti lattici, caglio, sale, confezionato in panetti, senza 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.

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.

### **RICOTTA DI MUCCA**

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 di latte vaccino pastorizzato
- crema di latte
- 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.

#### **RICOTTA DI PECORA**

Stesse caratteristiche di quelle di mucca, tranne il tipo di latte, che deve essere di pecora.

#### **CACIOTTA FRESCA DI MUCCA**

Prodotta da puro latte vaccino fresco di provenienza biologica.

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

#### **MOZZARELLA**

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.

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

### **5. CARNI**

La carne bovina, di pollo, di tacchino, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione; presentare una struttura compatta, consistente e non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente.

Le carni devono essere confezionate in atmosfera modificata o sottovuoto con scadenza di almeno 7 (sette) giorni. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

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

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7%. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne e indice della presenza di sottovuoto
- etichetta conforme al DL. 109/92 e successive modifiche.

La carne non deve essere congelata, né scongelata.

Le confezioni devono riportare:

un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne, il peso. L'etichettatura delle carni biologiche, così come per le altre tipologie, deve tener presente la normativa nazionale che regola l'etichettatura della categoria di prodotto.

Le etichette devono essere applicate sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio e devono contenere le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione che riguardano il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età di macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

I materiali di imballaggio devono essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono, cioè, rispondere ai requisiti della normativa vigente.

La carne dovrà essere conservata e trasportata ad una temperatura compresa fra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. 327/80 – D.P.R. 503/82).

### **CARNI BOVINE**

Le carni bovine devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa CEE.

Devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

La carne deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione della malattia Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) (D.M. 29/09/2000).

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

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali o CEE
- essere specificata la provenienza
- presentare grana fine, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto
- presentare caratteristiche igieniche ottime (Ph non superiore a 6) assenze di contaminazioni microbiche e fungine
- essere disossata e con frollatura di almeno 10 giorni

## **POLLI**

I polli devono essere di prima qualità, sani, con una buona conformazione e ottimo stato di nutrizione.

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

Il pollame non dovrà provenire da allevamenti in batterie ma dovrà essere allevato a terra per l'intero ciclo di vita. La carne dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato e di consistenza soda.

Il pollame dovrà essere di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere.

La macellazione dovrà essere recente non superiore a 5 giorni né inferiore alle 12 ore; alla macellazione dovrà seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Non dovrà aver subito l'azione di sostanze estrogeni, né avere residui di antibiotici.

Tipologia dei tagli:

- cosce di pollo
- petto di pollo

## **FESA DI TACCHINO**

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 ed i 5 giorni) seguita

da raffreddamento rapido; esclusivamente di tacchino maschio con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa 5 kg.

Non devono essere trattati con antibiotici, devono presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Devono essere completamente disossati.

## **6. PROSCIUTTI**

In seguito all'approvazione e pubblicazione del Regolamento CEE n. 1804/99, che integra il Regolamento CEE n. 2092/91 nella parte delle produzioni animali ottenute con metodo biologico, si prescrive che la fornitura dei prosciutti previsti dal menù avvenga nel rispetto del suddetto Regolamento.

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Tipologie richieste:

- prosciutto crudo magro dolce
- prosciutto cotto senza proteine del latte

## **7. UOVA**

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

Le uova devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

A partire dal 24/08/2000 gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i.. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali.

## **8. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

L'olio deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici che non causino alterazioni del prodotto.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto gradevole e l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%) ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione preferibilmente nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".

## **9. PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI**

**N.B.** Si rimanda alla voce "Prodotti della pesca surgelati" dell'allegato merceologico n. 2.

## **10. ALIMENTI CONSERVATI**

### **POMODORI PELATI**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale, da escludere le varietà ibride e vietare quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privo di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre, né frammenti di buccia. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso netto, peso sgocciolato
- identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento
- termine minimo di conservazione
- luogo di produzione
- ente certificatore

- consigli per l'immagazzinamento

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

#### **PASSATA DI POMODORO**

La passata deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, nel rispetto del decreto del Ministero della Sanità del 27/02/1966, n. 209 e successive modifiche.

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C:  
Ogni contenitore deve riportare:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso netto
- nome della ditta produttrice e confezionatrice
- termine minimo di conservazione
- luogo di produzione
- ente certificatore
- consigli per l'immagazzinamento

**N.B. per tutte le derrate non contemplate nel presente allegato merceologico si fa riferimento all'allegato merceologico relativo ai prodotti convenzionali (allegato n. 2) e alle leggi vigenti in materia di prodotti alimentari di provenienza biologica.**



**COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi e Territoriali*  
(già Settore Pubblica Istruzione)

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI  
DEI PRINCIPALI PRODOTTI - ALIMENTI IMPIEGATI O DI  
POSSIBILE IMPIEGO, NELLA REFEZIONE SCOLASTICA**

Allegato n. 2  
(pag.1- 187)

## INDICE

<b>1. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME</b> .....	pag. 3
<b>2. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA</b> .....	" 3
<b>3. INDICE DEI PRODOTTI (<i>Caratteristiche merceologiche</i>)</b> .....	" 6
<b>4. PRODOTTI (<i>Caratteristiche merceologiche</i>)</b> .....	" 12

## 1. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”.

Per “qualità” s’intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- etichettatura il più possibile esaustiva, assolutamente conforme a quanto previsto dal D.Leg.vo n.109/92 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica
  - data di scadenza o termine minimo di conservazione, ben visibili, su ogni confezione e/o cartone
  - imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, non arrugginito, né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.
  - integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
  - caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell’alimento
  - mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente
  - modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idonei alle derrate immagazzinate

## 2. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto e lo stato fisico.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato. In generale, è opportuno fare riferimento alle seguenti indicazioni circa le caratteristiche degli alimenti:

### • **Carni**

Le carni di qualsiasi tipo, devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali. Le carni bianche dovranno essere alternate adeguatamente alle carni rosse .

### • **Pesce**

Va data la preferenza a filetti o tranci (del tipo di pesce surgelato menzionato nel capitolato) surgelati individualmente o interfogliati.

### • **Formaggi**

Utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti; evitare l’uso di formaggi fusi e utilizzare i formaggi DOP e tipici (menzionati nel capitolato).

### • **Yogurt**

Utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

### • **Uova**

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l’uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti.

*Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.*

- **Pane e prodotti da forno**

Utilizzare i prodotti freschi di giornata.

- **Pasta (BIO)**

Deve essere di semola, di grano duro, o pasta fresca speciale (ripiena). È raccomandabile variare i formati per soddisfare le esigenze di preparazione dei diversi primi piatti e per andare incontro al gusto degli utenti.

- **Prodotti da salumeria**

Sono richiesti prodotti di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, DOP e tipici (menzionati nel capitolato).

- **Legumi**

Se consumati assieme ai cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

- **Verdure e ortaggi**

Hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali; devono essere utilizzate verdure di stagione, o verdure surgelate opportunamente variate, crude e cotte.

Per salvaguardare i nutrienti, le verdure e gli ortaggi devono essere cotte a vapore o in poca acqua.

*Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei giovani utenti, si suggerisce di curare, in generale, la presentazione di dette preparazioni sotto l'aspetto gustativo, olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) e visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).*

*Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.*

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla categoria richiesta dal capitolato (*categoria Extra e/o I*), di norma di provenienza nazionale e, per quanto possibile, di provenienza regionale.

- **Puré di patate**

Preferibilmente preparato con patate fresche.

- **Frutta**

Ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno; dovrà essere utilizzata preferibilmente frutta di stagione.

Anche la *macedonia* dovrà essere preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della consegna e quindi, della somministrazione.

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla categoria richiesta dal capitolato (*categoria Extra e/o I*), di norma di provenienza nazionale e, per quanto possibile, di provenienza regionale.

- **Dolci**

Orientare la scelta sui dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno, quali biscotti secchi.

- **Gelato**

Deve essere fornito in confezioni singole monoporzione; è auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

- **Budino (dessert)**

Se preparato al centro pasti, deve essere confezionato in giornata e correttamente conservato.

- **Aromi**

È preferibile, quando possibile, utilizzare aromi freschi (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.). *Non devono essere utilizzati peperoncino e salse piccanti*

- **Sale**

Deve essere utilizzato in quantità moderata e preferibilmente il tipo iodurato/iodato, in coerenza con le linee guida della campagna del Ministero della Salute per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

*Si precisa che il sale, nel presente capitolato, non è considerato tra gli ingredienti delle ricette riportate nell'allegato n. 5 in quanto il suo utilizzo è sottointeso, purché sempre in dose moderata*

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti di brodo a base di glutammato monosodico.

- **Condimenti**

Sono da utilizzare l'olio extravergine di oliva (BIO) (usualmente da preferire) e il burro; quest'ultimo solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta, e comunque, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

*Evitare l'utilizzo di oli di semi.*

- **Besciamella**

Nella preparazione della besciamella è preferibile l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva (BIO) in sostituzione del burro

- **Scatolame**

Dal momento della consegna alla scadenza deve avere un residuo di vita (shelf life) di almeno un anno.

***È assolutamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate o derivate da trattamenti transgenici.***

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, si fa riferimento all'Allegato specifico.

Per tutte le produzioni alimentari, l'Impresa dovrà garantire e documentare la **“Rintracciabilità di Filiera”** cioè la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale (**art.18 Reg. (Ce) n. 178/2002**)

Inoltre, si dovrà prevedere l'impiego di **modalità di cottura idonee** quali la *bollitura, al vapore, al forno, ai ferri* (senza bruciature) con l'esclusione dei fritti per evitare la formazione di sostanze tossiche (acroleina, ecc).

La soffrittura deve essere sostituita con la *semplice tostatura in poca acqua o brodo*.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari utilizzati che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi, evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e **acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata**.

Per la realizzazione dei menù, **la gran parte dei prodotti dovrà essere di provenienza siciliana**.

### 3. INDICE DEI PRODOTTI (Caratteristiche merceologiche)

n. codice	titolo
	<b>FARINE</b>
1.	Farina bianca tipo 0 e 00
2.	Farina di mais
	<b>PANE E PRODOTTI DA FORNO</b>
3.	Pane comune fresco di giornata
4.	Pane integrale
5.	Pane senza glutine
6.	Pane grattugiato
7.	Pasta per pizza
8.	Crackers, fette biscottate e crostini
9.	Crackers, fette biscottate o grissini senza glutine
10.	Biscotti senza glutine
11.	Prodotti dolci da forno confezionati
12.	Biscotti secchi
13.	Torte integrali
14.	<b>PASTE ALIMENTARI</b> ( <i>Caratteristiche generali</i> )
15.	Pasta di semola di grano duro
16.	Semolino
17.	Paste secche all'uovo
18.	Pasta integrale
19.	Pasta fresca ripiena: ravioli- tortellini
20.	Gnocchi di patate
	<b>RISO</b>
21.	Riso Parboiled
22.	Riso Ribe
23.	Riso Arborio
24.	Riso Roma
	<b>CEREALI IN GRANI</b>
25.	Orzo perlato
26.	Farro decorticato

**27. CARNE**

- a) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO*
- b) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO*
- c) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO*
- d) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO*
- e) *TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI*

28. Bovino adulto fresco refrigerato

29. Carni sottovuoto

30. Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

31. Polli a busto freschi refrigerati

32. Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati

33. Tacchini a busto freschi refrigerati

**PRODOTTI DA SALUMERIA**

34. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP

35. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

36. Coppa cruda ( capocollo) stagionata

37. Bresaola della Valtellina IGP

**38. LATTE E DERIVATI - PRODOTTI A BASE DI LATTE***(Caratteristiche generali)*

39. Latte intero UHT *(a lunga conservazione)*

40. Panna *(fresca e a lunga conservazione)*

41. Yogurt *(intero, magro, alla frutta, ai cereali)*

42. Burro di centrifuga

43. Dessert *(creme pronte, creme caramel, budino)*

44. Cioccolato al latte

45. Gelato

**46. FORMAGGI** *(Caratteristiche generali)*

47. Parmigiano Reggiano DOP

48. Fontina DOP

49. Ragusano DOP

50. Taleggio DOP

51. Asiago DOP

52. Provolone Valpadana DOP

53. Mozzarella o fiordilatte

54. Ricotta vaccina - Ricotta di pecora

- 55. Robiola di Roccaverano DOP
- 56. Crescenza
- 57. Italico (Belpaese)
- 58. Emmenthal
- 59. Caciotta mista
- 60. Stracchino
- 61. **PRODOTTI SURGELATI** (*Caratteristiche generali*)
- 62. **Prodotti della pesca surgelati**
  - 1. *filetti di sogliola*
  - 2. *filetti di platessa*
  - 3. *filetti di merluzzo*
  - 4. *filetti di nasello*
  - 5. *tranci di pesce spada*
  - 6. *vongole sgusciate*
- 63. **Prodotti orticoli surgelati** (*Caratteristiche generali*)
  - 1. *patate a spicchi*
  - 2. *fagiolini*
  - 3. *piselli*
  - 4. *legumi misti per minestrone*
  - 5. *bietole*
  - 6. *spinaci*
  - 7. *carote*
  - 8. *cuori di carciofi*
  - 9. *verdure miste per minestrone*
  - 10. *crocchette di patate*
  - 11. *verdure da contorno*
  - 12. *zucchine*
- 64. **Legumi secchi** (*Caratteristiche generali*)
  - 1. *fagioli*
  - 2. *lenticchie*
  - 3. *fave*
  - 4. *ceci*
  - 5. *miscela di legumi*
- PRODOTTI EDULCORANTI**
- 65. Zucchero semolato



66 Miele

### **UOVA**

67. Uova fresche di gallina

68. Uova pastorizzate

### **CONDIMENTI**

69. Olio extravergine di oliva

70. Sale fino o grosso marino

71. Sale fino iodurato

72. Aceto bianco

73. **CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE - SOTT'OLIO**  
(*Caratteristiche generali*)

74. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

75. Pesto

76. Mais sgranato al naturale

77. Tonno in scatola

78. Macedonia di frutta sciroppata

79. Pesche, pere, ananas sciroppati

80. Marmellate, confetture, gelatine

81. Succhi di frutta e succhi di frutta senza zucchero

### **AROMI - PRODOTTI DOLCIARI**

82. Spezie - Aromi freschi e secchi

83. Cacao amaro

84. Lievito per dolci

85. **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI** (*Caratteristiche generali*)

86. **CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **VERDURE E ORTAGGI**

87. *Ortaggi da frutto*

1. *Pomodori*

2. *Melanzane*

3. *Peperoni*

4. *Zucchine*

5. *Zucca gialla*

6. *Cetrioli*

88. *Ortaggi da fiore*

1. *carciofi*

2. cavolfiore- broccolo

**89. Ortaggi da seme**

1. fagiolini

2. fagioli

3. piselli

**90. Ortaggi da foglia**

1. insalata

2. spinaci

3. cavoli cappucci e verzotti

**91. Ortaggi da fusto**

1. sedani da coste

2. finocchi

3. finocchietti selvatici di montagna

**92. Ortaggi da tubero**

1. patate

**93. Ortaggi da radice**

1. carote

**94. Ortaggi da bulbo**

1. aglio

2. cipolle

3. porri

**FRUTTA**

**95. Frutta acidula**

1. mele

2. pere

3. pesche e nettarine

4. albicocche

5. susine (o prugne)

6. agrumi

a) arance

b) mandarini

c) clementine

d) limoni

7. uva da tavola

8. fragole

9. actinidie (kiwi)

*10. ciliegie*

**96. Frutta zuccherina**

*1. banane*

*2. cachi*

*3. melone*

*4. anguria (cocomero)*

**PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI**

**97. Sarde**

**ACQUA**

**98. Acque minerali naturali**

**99. MATERIALE A PERDERE** (*piatti, bicchieri, posate, tovaglette, tovaglioli*)

## 4. PRODOTTI (Caratteristiche merceologiche)

### FARINE

#### 1. Farina bianca

<b>Prodotto</b>	<i>Farina bianca tipo 0 e 00</i> <i>Farina di grano tenero tipo 0 e 00</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge <i>n. 580 del 04/07/67</i> e successive modifiche ( <i>D. Leg.vo 109/92; D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001</i> ). La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente ( <i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall' <i>art. 10 della Legge 580/67</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Sfarinato di colore bianco latte impalpabile. La farina non deve essere alterata per eccesso di umidità, riscaldamento e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione. Confezioni integre da 1 Kg o da concordare con il fornitore
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e non facilmente lacerabili nelle usuali procedure di manipolazione al di là dei limiti già stabiliti. L' <b>etichettatura</b> deve essere conforme a quanto previsto nel <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i> )

## 2. Farina di mais

<b>Prodotto</b>	<b><i>Farina di mais</i></b> Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dal <b><i>D. Leg.vo 109/92; D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2000</i></b> ).
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Colore giallo- oro. La farina di mais non deve contenere parassiti animali, non deve essere invasa da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione. Confezioni integre da 1 Kg o da concordare con il fornitore.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto. L' <b>etichettatura</b> deve essere conforme a quanto previsto nel <b><i>D. Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b> )

## PANE E PRODOTTI DA FORNO

### 3. Pane comune fresco di giornata

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Pane comune fresco di giornata</i></b>          È il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con farine tipo 0 e 00, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <b>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</b>, modificato dall'<b>art. 22 del D. Leg.vo 109/92</b> e successivamente dall'<b>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</b>, con l'aggiunta di ingredienti previsti dal <b>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</b>.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <b>D.P.R. 9/2/01 n. 187</b> e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.</p> <p>Il contenuto di <b>umidità (in acqua) massimo tollerato</b> nel pane è quello previsto dalla <b>Legge n. 580/67 art. 16</b> in parte modificato dall'<b>art. 22 del D. Leg.vo 109/92</b> e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pezzature fino a 70 g                      max 29%</li> <li>• pezzature da 100 a 250 g                  max 31%</li> <li>• pezzature da 300 a 500 g                  max 34%</li> <li>• pezzature da 600 a 1000g                  max 38%</li> <li>• pezzature oltre i 1000 g                    max 40%</li> </ul> <p>Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• crosta dorata e croccante</li> <li>• la mollica deve essere morbida, ma non collosa</li> <li>• alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica</li> <li>• gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro)</li> </ul> <p><b>Additivi:</b> assenti</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal <b>D.P.R. n. 502 del 30/11/98 nel caso si tratti di pane speciale</b>.</p>
<b>Trasporto</b>	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</b>)</li> <li>• in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <b>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</b></li> </ul>

## 4. Pane integrale

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Pane integrale</i></b>  A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <b>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</b>, modificato dallo art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e dall'<i>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</i></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <b>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</b> e non devono essere trattate con sostanze non consentite.  La farina impiegata non deve essere addizionata di crusca.</p> <p><b>Il contenuto(in acqua) in umidità massimo tollerato</b> nel pane a cottura completa è quello previsto dalla <b>Legge n. 580/67 art. 16</b> in parte modificato dall'<i>art. 22 del D. Leg.vo 109/92</i> e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pezzature fino a 70 g           max 29%</li> <li>• pezzature da 100 a 250 g   max 31%</li> <li>• pezzature da 300 a 500 g   max 34%</li> <li>• pezzature da 600 a 1000 g   max 38%</li> <li>• pezzature oltre i 1000 g   max 40%</li> </ul> <p>In tutte le pezzature, per questo tipo di pane, è consentito un aumento del 2% rispetto ai valori riportati.  Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• crosta dorata e croccante</li> <li>• la mollica deve essere morbida, ma non collosa</li> <li>• alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ben aderente alla mollica</li> <li>• gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).</li> </ul> <p><b>Additivi:</b> assenti</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal <b>D.P.R. 30/11/98 n. 502</b> nel caso si tratti di pane speciale.</p>
<b>Trasporto</b>	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)</li> <li>• in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <b>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</b></li> </ul>

## 5. Pane senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pane senza glutine</i></b> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Come prodotto dietetico è assoggettato al <b><i>D.Leg.vo n. 111 del 27/01/92</i></b> e successive modifiche ( <i>D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02</i> ).
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Deve possedere le caratteristiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare.
<b>Trasporto</b>	La fornitura deve essere garantita: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <b><i>DM. 21/03/73</i></b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)</li> <li>• in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <b><i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i></b></li> </ul>

## 6. Pane grattugiato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pane grattugiato</i></b> 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, con o senza aggiunta di sale. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito ( <i>vedi farine</i> ).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Se il prodotto è confezionato, l' <b>etichettatura</b> deve essere conforme a quanto previsto nel <b><i>D.Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D. Leg.vo 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i> )



## 7. Pasta per pizza

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pasta per pizza</i></b> Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Se congelato, il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti ( <b><i>D.M. 15 giugno 1971</i></b> e successive modificazioni, <b><i>D. Leg.vo. n. 110/92, D.M. n. 493 del 25 settembre 1995, Regolamento (CE) n. 37/05 del 12.01.2005</i></b> )
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Se confezionata, l' <b>etichettatura</b> deve essere conforme a quanto previsto nel <b><i>D. Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b> ). Se non confezionata, deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

## 8. Crackers, fette biscottate e crostini

<b>Prodotto</b>	<b><i>Crackers, fette biscottate e crostini</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <b><i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i></b> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono possedere un <i>tenore d'umidità</i> 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 del 2% in peso, per quanto riguarda i crostini.  Devono essere freschi, ben cotti, croccanti, integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole, <i>non salati</i> .  Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa vigente ( <b><i>art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i></b> e successive modifiche).. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Devono essere forniti, ove richiesto, anche in monoporzione.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b><i>D.Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D. Leg.vo 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b> ).

## 9. Crackers, fette biscottate o grissini senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Crackers, fette biscottate o grissini senza glutine</i></b> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Come prodotti dietetici sono assoggettati <b>al D. Leg.vo n. 111 del 27/01/92</b> e successive modifiche ( <i>D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02</i> ). Devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i> ) e dal <b>D. Leg.vo 16 febbraio 1993 n. 77</b> .

## 10. Biscotti senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Biscotti senza glutine</i></b> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Come prodotto dietetico è assoggettato al <b>D. Leg.vo n. 111 del 27/01/92</b> e successive modifiche ( <i>D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02</i> ). Devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve possedere le caratteristiche merceologiche previste dal <b>D. Leg.vo n. 111 del 27/01/92</b> e successive modifiche ( <i>D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02</i> ) relativi ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo.109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i> ) e dal <b>D. Leg.vo 16 febbraio 1993 n. 77</b> .

## 11. Prodotti dolci da forno confezionati

<b>Prodotto</b>	<b><i>Prodotti dolci da forno confezionati</i></b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 0 e 00 o farina di mais.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <b><i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i></b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I prodotti devono essere esenti da coloranti. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti ( <b><i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i></b> e successive modifiche).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b><i>D. Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b> )

## 12. Biscotti secchi

<b>Prodotto</b>	<b><i>Biscotti secchi</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <b><i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i></b> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza di macchie</li> <li>• spezzature o tagli</li> <li>• rammollimenti atipici</li> <li>• sapore e odore anomali</li> </ul> Non devono essere presenti coloranti artificiali. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti ( <b><i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i></b> e successive modifiche). Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b><i>D. Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b> )

### 13. Torte integrali

<b>Prodotto</b>	<b><i>Torte integrali</i></b> Preparate con farine integrali.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <b><i>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</i></b> e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

## 14. PASTE ALIMENTARI (*Caratteristiche generali*)

<p><b>Caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari</b></p>	<p><b><i>Le Paste alimentari devono:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• essere di buona qualità</li><li>• essere corrispondenti, per caratteristiche, alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti, in particolare, devono sottostare alla <b><i>Legge 30/04/62 n. 283, alla Legge 04/07/67 n. 580</i></b> e successive modificazioni, <i>D. Leg.vo 109/92; D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001)</i></li><li>• avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime (semola, semolati, graniti, farine di frumento duro o tenero, sfarinati da altri cereali e legumi) impiegate singolarmente o in combinazione, con acqua e con o senza aggiunta di altri ingredienti</li><li>• essere esenti, all'interno della confezione, da materiali estranei, di natura organica o inorganica</li><li>• avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche, 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo</li><li>• avere un grado di spappolamento basso</li><li>• avere un'elevata tenuta di cottura</li><li>• avere un'elevata resa di cottura (rapporto tra volume finale e quello iniziale &gt; 0,4)</li><li>• avere un elevato assorbimento dei condimenti</li><li>• avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta</li></ul> <p><b><i>Le confezioni devono</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• essere costituite (<b><i>imballaggio</i></b>) da materiali conformi alla normativa vigente (<b><i>DM. 21/03/73</i></b> e successive modifiche ed integrazioni, <b><i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</i></b>)</li><li>• riportare la data di produzione, il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione, la data di scadenza</li><li>• dichiarare esattamente il tempo di cottura</li></ul> <p>Inoltre, la pasta fornita deve essere di provenienza biologica</p> <p><b><i>Può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche nel formato grosso e nel formato piccolo da 500 g.</i></b></p>
--	---

## 15. Pasta di semola di grano duro

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pasta di semola di grano duro</i></b> Preparata con semola e acqua
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <b>Legge 04/07/67 n. 580</b> e successive modificazioni (D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187).</p> <p>Dovrà possedere le caratteristiche di legge di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umidità massima: 12,50%</li> <li>• ceneri: minimo 0,70%                      massimo 0,90%</li> <li>• cellulosa: minimo 0,20%                      massimo 0,45%</li> <li>• sostanze azotate: minimo 10,50%</li> <li>• acidità massima: 4 gradi su 10 parti di sostanza secca</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Pasta essiccata, non triturata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenze di macchie bianche e nere</li> <li>• bottatura o bolle d'aria</li> <li>• spezzature o tagli</li> </ul> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p><b>Additivi</b> : non ammessi</p> <p>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.</p> <p>Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tempo di cottura</li> <li>• resa (aumento di peso con la cottura)</li> <li>• tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)</li> <li>• tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'assenza di spaccature</li> </ul>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte, sigillate, non devono presentare difetti e l'<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181).</p>

## 16. Semolino

<b>Prodotto</b>	<b>Semolino</b> Prodotto con farina di riso o di grano duro, macinata grossa
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <b>Legge n. 580/67</b> e successive modifiche ( <b>Legge 8 giugno 1971 n. 440 e nel D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</b> ).
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.  <b>Additivi</b> : non ammessi
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b> ).

## 17. Paste secche all'uovo

<b>Prodotto</b>	<b>Paste secche all'uovo</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel <b>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</b> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uovo per ogni Kg di semola (come citato <i>nell'art. 8 del D.P.R. 9/2/2001 n. 187</i> ).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b> ).

## 18. Pasta integrale

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pasta integrale</i></b> Pasta integrale: semola integrale di grano duro e acqua
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Se indicata come “<i>prodotto dietetico</i>” essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute.</p> <p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <b>Legge 04/07/67 n. 580</b> e successive modificazioni (<b>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</b> ).</p> <p>In particolare deve essere costituita da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• farina integrale</li> <li>• cellulosa max 1,60%</li> <li>• glutine secco min. 10%</li> <li>• ceneri max 1,40%</li> <li>• antiossidante (acido ascorbico)</li> </ul> <p>È accettata anche la seguente composizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• semola di grano duro</li> <li>• cruschetto di grano</li> <li>• cellulosa microcristallina</li> <li>• antiossidanti (acido ascorbico)</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Pasta essiccata, non triturata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenze di macchie bianche e nere</li> <li>• bottatura o bolle d’aria</li> <li>• spezzature o tagli</li> </ul> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d’insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l’<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b>) e dal <b>D. Leg.vo 16 febbraio 1993 n. 77</b>.</p>



## 19. Pasta fresca ripiena: ravioli - tortellini

<b>Prodotto</b>	<b>Ravioli - tortellini</b> Pezzetti di pasta con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	L'umidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri, rispondendo ai requisiti della <b>Legge 580/67, artt. 33 e 34.</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico. Il prodotto deve essere di buona qualità. Il ripieno dovrà essere <i>esente da qualsiasi conservante e/o additivo.</i> Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere indicati in percentuale. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg. Inoltre, il prodotto fornito deve essere di provenienza biologica
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Da fornirsi in confezioni chiuse e sigillate, sottovuoto o in atmosfera modificata e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b> ).

## 20. Gnocchi di patate

<b>Prodotto</b>	<b>Gnocchi di patate</b> Bocconcini tondeggianti di pasta di farina e patate
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto deve rispondere ai requisiti della <b>Legge n. 580 del 04/07/67</b> e della <b>Legge n. 283 del 30/04/62.</b> Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione</li> <li>• con buone caratteristiche microbiche</li> </ul> <b>Additivi:</b> quelli usati per la preparazione devono essere conformi al <b>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b>D.M. 10 marzo 2000, n. 183, D.M. 9 agosto 2005 n. 199</b> )
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Se forniti in confezioni chiuse e sigillate, sottovuoto o in atmosfera modificata o surgelati, l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b> )

# RISO

## 21. Riso Parboiled

<b>Prodotto</b>	<b><i>Riso Parboiled</i></b> <i>Non è una varietà di riso. È un riso ottenuto dal trattamento a vapore “parboilizzazione”(precottura) del risone. Tale trattamento consente di aumentare il contenuto di micronutrienti e di renderlo più resistente alla cottura.</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della <b><i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall’art. 28 del D. Leg.vo 109/92.</i></b> Inoltre, il prodotto fornito deve essere di provenienza biologica
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve avere i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"><li>• deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme</li><li>• deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l’intero volume</li><li>• deve avere granelli interamente gelatinizzati</li><li>• non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con “ventre biancastro” (per difetto di trattamento)</li><li>• non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti</li><li>• deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico</li><li>• umidità non superiore al 14%</li><li>• % di rottura non superiore al 5% di peso</li><li>• il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%</li></ul> <p><i>Tempo di cottura minimo :14-16 min.</i></p> <p>Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> <p><b><i>Antiparassitari:</i></b> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<b><i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</i></b>)</p> <p><b><i>Additivi e Conservanti:</i></b> è vietata l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere costituite ( <b><i>imballaggio</i></b> ) da materiali conformi alla normativa vigente ( <b><i>DM. 21/03/73</i></b> e successive modifiche ed integrazioni, <b><i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</i></b> ) e pervenire intatte e sigillate; l’ <b><i>etichettatura</i></b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b><i>D. Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b> )

## 22. Riso Ribe

<b>Prodotto</b>	<b>Riso Ribe</b> <b>Gruppo merceologico: FINO</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della <b>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Leg.vo 109/92.</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p><b>a) Tolleranze consentite:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grani spuntati 5%</li> <li>• grani striati rossi 3%</li> <li>• deformità naturali e impurità varietali 10%</li> <li>• rotture 5%</li> </ul> <p><b>b) Tolleranze di corpi estranei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%</li> <li>• sostanze vegetali commestibili 0,10%</li> </ul> <p><b>c) Lunghezza:</b> lungo 6,50 mm</p> <p><b>d) Forma:</b> affusolato</p> <p><b>e) Grossezza:</b> medio / larghezza 2,58 mm</p> <p><b>f) Perlatura:</b> centro laterale poco estesa</p> <p><b>g) Striscia:</b> breve</p> <p><b>h) Dente:</b> poco pronunciato</p> <p><b>i) Sezione:</b> schiacciata</p> <p><b>j) Tempo di gelatinizzazione:</b> 18' 78''</p> <p><b>k) Tempo cottura:</b> medio 18' - 20'</p> <p><b>l) Resa cottura:</b> 3,87 (volume)</p> <p><b>m) Sostanze perse alla cottura:</b> 10,37%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><b>Antiparassitari:</b> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<b>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</b>).</p> <p><b>Additivi e Conservanti:</b> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p> <p>Inoltre, il prodotto fornito deve essere di provenienza biologica</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l'<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b>).</p> <p>L'<b>imballaggio</b> deve essere conforme al <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</b>).</p>

## 23. Riso Arborio

<b>Prodotto</b>	<b>Riso Arborio</b> <b>Gruppo merceologico: SUPERFINO</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della <b>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Leg.vo 109/92.</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p><b>a) Tolleranze consentite:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grani spuntati 5%</li> <li>• grani striati rossi 3%</li> <li>• deformità naturali e impurità varietali 10%</li> <li>• rotture 5%</li> </ul> <p><b>b) Tolleranze di corpi estranei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%</li> <li>• sostanze vegetali commestibili 0,10%</li> </ul> <p><b>c) Lunghezza:</b> molto lungo 6,61 -7,6 mm</p> <p><b>d) Forma:</b> semitondo</p> <p><b>e) Grossezza:</b> molto grosso / larghezza 3,15 mm</p> <p><b>f) Perlatura:</b> centrale estesa</p> <p><b>g) Striscia:</b> assente</p> <p><b>h) Dente:</b> pronunciato</p> <p><b>i) Sezione:</b> schiacciata</p> <p><b>j) Tempo di gelatinizzazione:</b> 17' 68''</p> <p><b>k) Tempo cottura:</b> basso &lt; 18'</p> <p><b>l) Resa cottura:</b> 4,34 (volume)</p> <p><b>m) Sostanze perse alla cottura:</b> 10,30%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><b>Antiparassitari:</b> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<b>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</b>).</p> <p><b>Additivi e Conservanti:</b> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p> <p>Inoltre, il prodotto fornito deve essere di provenienza biologica</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l'<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b>)</p> <p>L'<b>imballaggio</b> deve essere conforme al <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</b>).</p>

## 24. Riso Roma

<b>Prodotto</b>	<b>Riso Roma</b> <b>Gruppo merceologico: SUPERFINO</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della <b>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Leg.vo 109/92.</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p><b>a) Tolleranze consentite:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grani spuntati 5%</li> <li>• grani striati rossi 3%</li> <li>• deformità naturali e impurità varietali 10%</li> <li>• rotture 5%</li> </ul> <p><b>b) Tolleranze di corpi estranei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%</li> <li>• sostanze vegetali commestibili 0,10%</li> </ul> <p><b>c) Lunghezza:</b> lungo 6,80 mm</p> <p><b>d) Forma:</b> semiaffusolato</p> <p><b>e) Groschezza:</b> grosso / larghezza 2,80 mm</p> <p><b>f) Perlatura:</b> centro laterale</p> <p><b>g) Striscia:</b> allungata</p> <p><b>h) Dente:</b> normale</p> <p><b>i) Sezione:</b> tondeggiante</p> <p><b>j) Tempo di gelatinizzazione:</b> 17' 58''</p> <p><b>k) Tempo cottura:</b> basso &lt; 18'</p> <p><b>l) Resa cottura:</b> 3,92 (volume)</p> <p><b>m) Sostanze perse alla cottura:</b> 10,35%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico</p> <p><b>Antiparassitari:</b> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<b>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</b>).</p> <p><b>Additivi e Conservanti:</b> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p> <p>Inoltre, il prodotto fornito deve essere di provenienza biologica</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l'<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b>)</p> <p>L'<b>imballaggio</b> deve essere conforme al <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni, <b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</b>).</p>

## CEREALI IN GRANI

### 25. Orzo perlato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Orzo perlato</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580 del 04/07/67 e successive modifiche (D. Leg.vo 109/92 e D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001) sulla lavorazione e commercio dei cereali.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Le granaglie devono essere in perfetto stato di conservazione. La granella deve essere uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti. Orzo in grani nella forma “perlato”: i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco -giallo- paglierino. Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della Legge del 26/02/63 n. 441. Il prodotto deve avere una vita residua >50% Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Confezioni integre e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal dal D. Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181) L' <b>imballaggio</b> deve essere conforme al DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni ( D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004).

### 26. Farro decorticato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Farro decorticato</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580 del 04/07/67 e successive modifiche (D. Leg.vo 109/92 e D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001) sulla lavorazione e commercio dei cereali.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le granaglie devono essere perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della Legge del 26/02/63 n. 441. Il prodotto deve avere una vita residua >50%
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Confezioni integre e l' <b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal dal D. Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181) L' <b>imballaggio</b> deve essere conforme al DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni ( D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004).

## **27. CARNE**

### **a) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO**

#### **BRIONE**

*Muscoli:* bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo

*Base ossea:* omero (anteriore), radio (anteriore)

#### **CAPPELLO DA PRETE**

*Muscoli:* retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)

*Base ossea:* fossa retrospinosa della scapola

#### **FESONE DI SPALLA**

*Muscoli:* anconei, deltoide (parte chiusa)

*Base ossea:* angolo scapolo-omerale

#### **FUSELLO**

*Muscoli:* antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)

*Base ossea:* fossa antispinosa della scapola

#### **GERETTO ANTERIORE**

*Muscoli:* estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi

*Base ossea:* radio e ulna

#### **PUNTA DI PETTO**

*Muscoli:* sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali

*Base ossea:* prime quattro emisternebre

#### **REALE**

*Muscoli:* lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

*Base ossea:* prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

## ***b) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO***

### **CONTROFILETTO**

***Muscoli:*** lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostale

***Base ossea:*** emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste

### **FILETTO**

***Muscoli:*** piccolo psoas, grande psoas, iliaco

***Base ossea:*** inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali

### **SCAMONE**

***Muscoli:*** tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto

***Base ossea:*** fossa sacro-iliaca

### **NOCE**

***Muscoli:*** retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio

***Base ossea:*** femore e rotula

### **FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA**

***Muscoli:*** parametrale, bicipite femorale

***Base ossea:*** femore (parte esterna)

### **MAGATELLO**

***Muscoli:*** semitendinoso

***Base ossea:*** femore (parte esterna)

### **PESCE**

***Muscoli:*** gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi

***Base ossea:*** tibia (parte posteriore)

### **GERETTO POSTERIORE**

***Muscoli:*** flessori ed estensori del metatarso e delle falangi

***Base ossea:*** tibia



### **c) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO**

#### **ALETTA**

**Muscoli:** deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso

**Base ossea:** scapola

#### **TRAVERSINO**

**Muscoli:** bicipite brachiale, brachiale (parte) estensore anteriore del metacarpo

**Base ossea:** omero

#### **GERETTO DI SPALLA**

**Muscoli:** estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi

**Base ossea:** radio e ulna

#### **REALE**

**Muscoli:** lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

**Base ossea:** prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

#### **FIOCCO DI PUNTA**

**Muscoli:** sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali

**Base ossea:** prima emisternebra

#### **PUNTA DI MEZZO**

**Muscoli:** sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte) triangolare dello sterno

**Base ossea:** rimanenti emisternebre

#### **PANCIA**

**Muscoli:** obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome

**Base ossea:** prolungamenti cartilaginei delle ultime coste

#### ***d) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO***

##### **COSTOLETTE**

***Muscoli:*** lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso

***Base ossea:*** ultime otto vertebre dorsali

##### **NODINI**

***Muscoli:*** lungo costale, intercostali

***Base ossea:*** vertebre lombari

##### **SCAMONE**

***Muscoli :*** tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto

***Base ossea :*** fossa sacroiliaca

##### **FESA**

***Muscoli:*** semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio  
(eventualmente incorporati nella noce)

***Base ossea :*** femore (parte interna), regione ischiopubica

##### **SOTTOFESA**

***Muscoli:*** paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale  
delle falangi (parte)

***Base ossea:*** femore e tibia

##### **NOCE**

***Muscoli:*** retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio

***Base ossea:*** femore e rotula

##### **GERETTO POSTERIORE**

***Muscoli:*** flessore ed estensore del metatarso e delle falangi

***Base ossea:*** tibia

## **e) TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI**

### ***-POLPETTE-***

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)  
SPALLA (bovino adulto)  
REALE (vitello)  
SPALLA (vitello)

### ***-HAMBURGER-***

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)  
SPALLA (bovino adulto)

### ***-BISTECCHIE-***

#### **Tagli**

SCAMONE (bovino adulto)  
CONTROFILETTO (bovino adulto)  
FESA (vitello)

### ***-CARNE TRITA-***

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)  
SPALLA (bovino adulto)

### ***-SPEZZATINO-***

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)  
SPALLA (bovino adulto)  
REALE (vitello)  
SPALLA (vitello)

### ***-BRASATO-***

#### **Tagli**

SOTTOFESA (bovino adulto)

### ***-COTOLETTE-***

#### **Tagli**

NOCE (bovino adulto)

PETTO (pollo)

***-SCALOPPE-***

**Tagli**

NOCE (bovino adulto)

SCAMONE (bovino adulto)

FESA (vitello)

FESA (tacchino)

***-BOLLITO-***

**Tagli**

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)

REALE (bovino adulto)

***-ARROSTI-***

**Tagli**

REALE (bovino adulto)

NOCE (bovino adulto)

FESONE (bovino adulto)

PUNTA (vitello)

FESA (vitello)

COSCIA (vitello)

FESA (tacchino)

***-ROAST BEEF-***

**Tagli**

CONTROFILETTO (bovino adulto)

## 28. Bovino adulto fresco refrigerato

Prodotto	<i>Bovino adulto fresco refrigerato</i>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p>Il prodotto deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi della <b>Legge n. 283 del 30 aprile 1962</b>, del <b>D.M. 23/11/95</b> e dei <b>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</b></li> <li>• provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE</li> <li>• ai fini della prevenzione delle <i>encefalopatie spongiformi</i> trasmissibili, essere stato prodotto, macellato e sezionato nel rispetto della Legge 19.1.2001 n. 3 e della O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica</li> </ul> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere specificata la provenienza</li> <li>• deve essere dichiarata la data di macellazione (non superiore a sei giorni)</li> <li>• deve essere dichiarato, per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che al medesimo animale non siano state somministrate sostanze vietate</li> <li>• deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</li> </ul>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tessuto muscolare a grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso</li> <li>• tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato</li> <li>• marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta</li> </ul> <p>Le carni non devono essere di animali appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della <b>Legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2</b> e successive modifiche (<b>Legge n. 53/77 e Legge n. 44/83</b>)</p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> (<b>Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74</b>).</p> <p>Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.</p> <p>Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il <b>Regolamento (CEE) 1026/91</b>.</p> <p>Non devono essere accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.</p> <p>Per la <b>rintracciabilità</b> si fa riferimento al <b>Regolamento (CE) 178/2002</b> del 28/01/2002 e alla <b>Direttiva 2000/13/CE</b> del 20/03/2000 <i>modificata dalla direttiva 2001/101/CE</i> del 26/11/2001, <i>recepita con D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003</i>.</p>

<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dal <b>Regolamento CE n. 854/04</b></li> <li>• essere trasportata secondo le disposizioni del <b>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</b> e successivi aggiornamenti, con <b>temperature</b> durante il trasporto tra i <b>-1°C</b> e <b>+7°C</b></li> <li>• essere <b>conservata</b> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <b>+0°C</b> e <b>+4°C</b></li> </ul>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<b>etichettatura</b> deve essere conforme all'<i>art. 9 del Disciplinare di Etichettatura, D.M. 18 aprile 2000</i>, nonché ai <i>D.M. 30/08/2000</i> e <i>22/01/2001</i> che forniscono indicazioni e modalità applicative del <i>Regolamento CE 1760/2000</i> (sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine) e del <i>Regolamento CE 1825/2000</i> in vigore dal 27/08/2000.</p>

## 29. Carni sottovuoto

<b>Prodotto</b>	<b><i>Carni sottovuoto</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice 28</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice 28</b></p> <p>Inoltre, il <b>prodotto</b> deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione</li> <li>• odore tipico del prodotto fresco</li> <li>• assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di aponeurosi, di parti tendinee e peli</li> <li>• il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto (sierosità) non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto</li> </ul> <p><b>I tagli anatomici</b> devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento) di carni macellate da non più di cinque giorni (ottimale tra il 3° e il 5° giorno dalla macellazione)</li> <li>• devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e la sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto</li> </ul> <p><i>Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso</li> <li>• avere tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato</li> <li>• presentare marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta</li> </ul> <p>La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 80% della vita commerciale totale.</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere trasportata secondo le disposizioni del <b>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</b> e successivi aggiornamenti, con <b>temperature</b> durante il trasporto tra i <b>-1°C e +7°C</b></li> <li>• essere <b>conservata</b> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <b>+0°C e +4°C</b></li> </ul>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Imballaggio:</b></p> <p>Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.</p>

	<p>I tagli di carne fresca devono essere <i>confezionati sottovuoto</i> secondo la normativa vigente.</p> <p>I suddetti tagli devono essere confezionati sottovuoto (<i>imballaggio primario</i>) usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti (<b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni, <i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>) in quanto a composizione e prove di migrazione che ne regolano il loro impiego.</p> <p>Le confezioni devono avere l'involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.</p> <p>L'<b>etichettatura</b> deve essere conforme al <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive integrazioni e modifiche (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>).</p> <p>Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione della specie e relativo taglio anatomico</li> <li>• stato fisico</li> <li>• categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni</li> <li>• data di produzione espressa in giorno mese ed anno</li> <li>• termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro il" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno</li> </ul> <p><i>(Il termine minimo di conservazione indicato sull'etichetta, per i porzionati non macinati, sotto la responsabilità del produttore, è comunque non inferiore a 2 settimane, rispetto alla data di scadenza, mentre deve essere inferiore a 6 gg. per quelli macinati)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modalità di conservazione</li> <li>• nome, ragione sociale del marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore</li> <li>• sede dello stabilimento di produzione/confezionamento</li> <li>• riproduzione del bollo sanitario (CE)</li> </ul> <p>Dovranno essere riportate ulteriori informazioni previste dalla <b>etichettatura obbligatoria</b> come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• paese di nascita</li> <li>• allevamento</li> <li>• numero di identificazione del capo o del gruppo di animali, ecc.</li> <li>• percentuale di grasso e rapporto collagene/proteine, solo per le carni macinate, come previsto dal <b>D.P.R. 309/98</b></li> <li>• peso netto</li> </ul> <p>L'etichettatura obbligatoria, come da <b>Regolamento (CE) n. 1760/2000</b>, deve essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne.</p> <p>Sugli imballaggi secondari devono essere fissate o stampate una o più</p>
--	---



	<p>etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre, dovrà essere indicato il peso netto.</p>
--	---

Per la ***rintracciabilità*** si fa riferimento al ***Regolamento (CE) 178/2002*** del 28/01/2002 e alla ***Direttiva 2000/13/CE*** del 20/03/2000 *modificata* dalla ***Direttiva 2001/101/CE*** del 26/11/2001, recepita con ***D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003***.

### 30. Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le carni di pollame devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della <i>Legge n. 283 del 30 aprile 1962</i>, dei <i>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</i>;</p> <p>debbono provenire da animali allevati sul territorio nazionale o sui territori dei Paesi membri dell'Unione Europea. Il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e <i>sezionati</i> esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono appartenere alla Classe A secondo i <i>Regolamenti (CEE) 153/91 e 1980/92</i></li> <li>• non devono aver subito azione di sostanze estrogene</li> <li>• devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore</li> <li>• devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche generali</b></p> <p>I vari tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle; inoltre, il dissanguamento deve essere completo.</p> <p>La <i>pelle</i>, se presente, dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di colorito rosa chiaro</li> <li>• di consistenza elastica</li> <li>• asciutta alla palpazione</li> <li>• priva di evidenti segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione</li> <li>• priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume</li> </ul> <p>I <i>tessuti muscolari</i> dovranno avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori</li> <li>• consistenza sodo - pastosa</li> <li>• spiccata lucentezza</li> <li>• assenza di umidità</li> </ul> <p>Inoltre, se sottoposti alla prova della cottura, non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una inadeguata alimentazione del pollame.</p> <p><b>Caratteristiche dei tagli anatomici</b></p> <p><b>a) Cosce e sottocosse di pollo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata</li> </ul>

	<p>e ben sviluppata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica</li> <li>• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume</li> <li>• non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni</li> <li>• il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti</li> <li>• non devono presentare fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato</li> <li>• le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</li> </ul> <p><b>b) Petti di pollo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale</li> <li>• il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g</li> <li>• devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</i></p>
<p><b>Trasporto e conservazione</b></p>	<p>I prodotti devono</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere <i>trasportati</i> secondo le disposizioni del <b>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</b> e successivi aggiornamenti, con <b>temperature</b> durante il trasporto tra i <b>0 e +2°C</b></li> <li>• essere <i>conservati</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <b>+0°C e +4°C</b></li> </ul>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Imballaggio (primario e secondario):</b>  il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici.  I materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</b>).  L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.</p>

Inoltre, le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

L'**etichettatura** deve essere conforme al **D. Leg.vo 109/92** e successive integrazioni e modifiche (*D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181*).

Inoltre, dovrà essere assicurata l'**etichettatura obbligatoria** prevista dal **Regolamento CE n. 1760/2000** che deve essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne e che dovrà riportare le indicazioni secondo quanto previsto dall'**Ordinanza Ministero della Salute del 26 agosto 2005** e successive modifiche ed integrazioni (**Ordinanza Ministeriale del 10 ottobre 2005**)

Le varie *indicazioni*, indelebili, facilmente visibili e leggibili, riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile sono:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono
- stato fisico (fresco)
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza)
- modalità di conservazione
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore / confezionatore
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S"), conformemente alla legislazione vigente
- data di confezionamento espressa in giorno, mese e anno

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre, su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

### 31. Polli a busto freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<b><i>Polli a busto freschi refrigerati</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice n. 30</b></p> <p>I busti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono</p> <p>Inoltre, i polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, di classe A, devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di regolare sviluppo</li> <li>• di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi</li> <li>• di buona conformazione</li> <li>• in ottimo stato di nutrizione e con assenza di callosità sternale</li> <li>• di recente macellazione (non oltre i 3 gg.)</li> <li>• completamente dissanguati</li> <li>• raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento</li> <li>• privi di collo (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale), testa, zampe (zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica), completamente eviscerati e privi di uropiglio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino</li> <li>• perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• perfettamente puliti, privi di segni di scottature e di piume residue</li> </ul> <p>Devono avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca</li> <li>• una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida</li> <li>• un peso netto alla consegna di Kg 1,100 – 1,200</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i>  <b>(Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</b></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>

## 32. Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<b><i>Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice n. 30.</b> Inoltre, questi tagli devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A.</p> <p><b>Caratteristiche dei tagli anatomici</b></p> <p><b>a) <i>Cosce e sottocosse di tacchino</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata</li> <li>• devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica</li> <li>• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume</li> <li>• non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni</li> <li>• il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti</li> <li>• non devono presentare fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato</li> <li>• le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</li> </ul> <p><b>b) <i>Petti di tacchino</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono corrispondere ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea</li> <li>• devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee</li> <li>• in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; il gozzo deve essere asportato</li> <li>• il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra 4 e 6 Kg</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i>  <b>(Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</b></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>

### 33. Tacchini a busto freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<b><i>Tacchini a busto freschi refrigerati</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice n. 30</b></p> <p>Inoltre, i busti devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A, di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le carni devono essere molto tenere</li> <li>• scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile</li> <li>• i tagli devono essere privi di testa e colli (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale)</li> <li>• le zampe devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica</li> <li>• i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio</li> <li>• la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti</li> <li>• alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera</li> <li>• il tacchino deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• il dissanguamento deve risultare completo</li> <li>• il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti</li> <li>• devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca</li> <li>• la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre</li> <li>• la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco – rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 30</b>

## PRODOTTI DA SALUMERIA

### 34. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Prosciutto crudo di Parma disossato DOP</i></b>          Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Prodotto ottenuto dalla stagionatura, nella zona tipica di produzione, di cosce di suini nazionali nati, allevati e macellati in una delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte, Molise, Umbria Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto dovrà essere garantito qualitativamente dall'osservanza di tutte le norme igienico- sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne (<i>D.Leg.vo 537/92 e al D.P.R. 03.08.98 n. 309</i>) e provenire da uno stabilimento in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE.          Deve essere conforme alla normativa vigente sulla tutela della denominazione di origine del «Prosciutto di Parma»  <i>(art. 2 della Legge 13/02/1990 n. 26 e art. 3 del D.M. 15/02/1993 n. 253)</i></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve possedere tutte le <b><i>caratteristiche qualitative</i></b> previste dalla legge di tutela della denominazione d'origine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse</li> <li>• carne di sapore delicato e dolce</li> <li>• colore e aroma fragrante, caratteristici</li> <li>• deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione</li> <li>• la componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo né avere odore o sapore di rancido</li> <li>• umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-60%</li> <li>• valore dell'aw deve essere &lt; a 0,93</li> <li>• periodo di <i>stagionatura</i> non inferiore ai 10 mesi per prosciutti con un peso compreso tra i 7-9 kg, non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno</li> <li>• forma tondeggiante dopo la stagionatura, senza la parte distale, senza imperfezioni esterne e con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm</li> </ul> <p>Non è ammesso l'uso di qualsiasi trattamento chimico, mentre è consentito l'uso di sale e pepe.</p> <p>Il prodotto deve essere <b><i>marchiato con la corona ducale a cinque punte</i></b> con inscritta la parola <b><i>PARMA</i></b> impressa a fuoco sulla cotenna, in numero minimo di due, sui lati sinistro e destro della faccia comprendente la superficie muscolare scoperta.</p>



	<p>Il prosciutto fornito in monoporzione deve essere confezionato sottovuoto, rispettando la normativa vigente riguardo i materiali utilizzati per la confezione.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura</b>  Oltre a quanto prescritto dal <i>D. Leg.vo n. 109/92</i> e successive modificazioni e integrazioni, sull’etichetta devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Prosciutto di Parma”</li> <li>• denominazione di origine tutelata (DOP)</li> <li>• la specie animale da cui le carni sono state ottenute</li> <li>• il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore</li> <li>• la sede dello stabilimento di confezionamento</li> <li>• la quantità netta</li> <li>• la indicazione del lotto (tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o della data di preparazione o del termine minimo di conservazione, espressi in giorno, mese ed anno)</li> <li>• le modalità di conservazione</li> </ul> <p>Sulla cute di ogni singolo prosciutto dovrà essere riprodotto il marchio a fuoco della corona ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione (o indicata in etichetta).  Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro.</p> <p><b>Imballaggio</b>  Deve rispondere a tutte le norme igieniche.  I materiali per il confezionamento, conformi al <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210</i>, <i>Regolamento CE n. 1935/2004</i>, <i>Regolamento CE n. 1895/2005</i>), devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.</p> <p>Gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore devono riportare la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l’individuazione; tale codice può essere riportato sui documenti di accompagnamento.</p> <p>Il prosciutto crudo è possibile che sia trasportato non confezionato o imballato, purché sia trasportato appeso, evitando il contatto con le pareti o con il pavimento del mezzo di trasporto o tra loro.  In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale plastico trasparente e traforato, o in sottovuoto nel rispetto delle norme igieniche.  Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale.  Qualora il bollo si trovi sull’imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell’apertura dello stesso.</p>

### 35. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte

<b>Prodotto</b>	<i>Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme al <i>D. Leg.vo 537/92 e D.P.R. n. 309/98</i> e provenire da uno stabilimento in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE.</p> <p>Le carni utilizzate devono essere <i>di provenienza nazionale</i> come da indicazioni riportate nel <i>D.M. 21 settembre 2005</i> del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali e il prodotto deve riportare il bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).</p> <p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate, ricavate da animali macellati del peso vivo non inferiore ai 140 Kg.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche del prodotto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve avere grasso duro, bianco e consistente</li> <li>• non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti</li> <li>• deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici</li> <li>• la cotenna deve ricoprire l'intera superficie</li> <li>• non devono essere presenti sacche di gelatina o sacche vuote</li> <li>• l'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole per accumulo di idrogeno solforato</li> <li>• il grasso di copertura deve essere compatto, privo di parti ingiallite o sapore o odore di rancido</li> <li>• la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali</li> <li>• deve presentare la superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione rosa opaca, compatta e mostrare la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino</li> <li>• i grassi devono costituire il 6-10%</li> <li>• il valore dell' aw deve essere massimo 0,95</li> <li>• non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi, in sezione, devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari</li> <li>• il peso non deve essere inferiore a 7 Kg</li> </ul> <p>Il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti, glucosio, proteine del latte.</p> <p>Gli eventuali <b>additivi aggiunti</b> (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 10 marzo 2000, n. 183; D.M. 9 agosto 2005 n. 199</i>)</p> <p><b>Il prosciutto consegnato in monoporzione</b> deve essere in confezioni sottovuoto e conforme alle varie normative sanitarie: <i>D. Leg.vo 537/92</i> (per quanto riguarda la produzione), <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (per quanto riguarda i materiali utilizzati), ed il <i>D. Leg.vo n. 109 del 27/01/92</i> (in tema di etichettatura).</p>

<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura</b>  Oltre a quanto prescritto dal <i>D. Leg.vo n. 109/92</i> e successive modificazioni ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>), sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la specie animale da cui le carni sono state ottenute</li> <li>• una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno</li> </ul> <p><b>Imballaggio</b>  Deve rispondere a tutte le norme igieniche.  I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>), devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.  All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.  Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale.  Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	--

### 36. Coppa cruda ( capocollo) stagionata

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Coppa cruda ( capocollo) stagionata</i></b>  Salume fatto con la parte dorsale del collo del maiale, salato, aromatizzato e avvolto con budello.  Deve essere preparato in un solo pezzo, con tradizionali tecnologie, a partire dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme al <b><i>D.Leg.vo 537/92</i></b> e <b><i>D.P.R. n. 309/98</i></b> e provenire da uno stabilimento in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b><i>Caratteristiche del prodotto:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento</li> <li>• il grasso non deve essere giallo e non deve avere odore e sapore di rancido</li> <li>• l'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60%</li> <li>• il valore dell'aw non deve essere superiore a 0,92</li> <li>• la forma deve essere cilindrica, non incurvata: gli apici non devono essere appuntiti</li> </ul> <p>Il processo di <i>stagionatura</i> e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai 3 mesi.  La <i>maturazione</i> deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.  Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.</p> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge.  Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <b><i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i></b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 10 marzo 2000, n. 183, D.M. 9 agosto 2005 n. 199</i>).</p> <p><b>La coppa cruda consegnata in monoporzione</b> deve essere in confezioni sottovuoto e conforme alle varie normative sanitarie: <b><i>D. Leg.vo 537/92</i></b> (per quanto riguarda la produzione), <b><i>DM. 21/03/73</i></b> e successive modifiche ed integrazioni (per quanto riguarda i materiali utilizzati), ed il <b><i>D. Leg.vo n. 109 del 27/01/92</i></b> (in tema di etichettatura).</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Etichettatura</b>  Oltre a quanto prescritto dal <b><i>D. Leg.vo n. 109/92</i></b> e successive modificazioni e integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>), sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la specie animale da cui le carni sono state ottenute</li> <li>• una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da</li> </ul>

presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno

**Imballaggio**

Deve rispondere a tutte le norme igieniche.

I materiali per il confezionamento, conformi al **DM. 21/03/73** e successive modifiche ed integrazioni (*D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005*), devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.

La coppa cruda stagionata è possibile che sia trasportata non confezionata o imballata, appesa, evitando il contatto con le pareti o il pavimento del mezzo di trasporto o tra loro.

In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale plastico trasparente e traforato, o in sottovuoto, nel rispetto delle norme igieniche.

Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale.

Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.

### 37. Bresaola della Valtellina IGP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Bresaola della Valtellina IGP</i></b>          Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.          Deve essere preparata, in un solo pezzo, a partire dalle masse muscolari della coscia bovina.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme al <b><i>D.Leg.vo 537/92</i></b> e <b><i>D.P.R. n. 309/98</i></b> e al <b><i>D.M. 28/01/99</i></b>, provenire da uno stabilimento in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b><i>Caratteristiche del prodotto:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consistenza soda ed elastica, uniforme, senza zone di rammollimento</li> <li>• il prodotto, al taglio, deve essere compatto ed esente da fenditure</li> <li>• profumo delicato e leggermente aromatico</li> <li>• gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido</li> <li>• il grasso (4%-7%) non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido</li> <li>• il colore della parte magra deve essere rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, bianco per la parte grassa</li> <li>• umidità, calcolata sulla parte magra, max 65%</li> <li>• il valore dell' aw non deve essere superiore a 0,92</li> <li>• forma vagamente cilindrica e, per il prodotto pressato, a mattonella</li> </ul> <p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.          La pezzatura può variare da 3 a 4 Kg.          Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni (4-8 settimane)</p> <p><b><i>Il prodotto deve essere esente da:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• macchie grigiastre o biancastre al suo interno</li> <li>• odore della superficie di sezione pungente o tipicamente acre per processo fermentativo in atto</li> <li>• brunatura per eccesso di sale che si evidenzia dopo alcuni giorni sulla superficie di sezionamento</li> <li>• sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto (segno di insufficiente stagionatura)</li> </ul> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge.          Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <b><i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i></b> e successive modifiche ed integrazioni (<b><i>D.M. 10 marzo 2000, n. 183, D.M. 9 agosto 2005 n. 199</i></b>).</p> <p><b><i>La bresaola consegnata in monoporzione</i></b> deve essere in confezioni sottovuoto e conforme alle varie normative sanitarie: <b><i>D. Leg.vo 537/92</i></b> (per quanto riguarda la produzione), <b><i>DM. 21/03/73</i></b> e successive modifiche ed integrazioni (per quanto riguarda i materiali utilizzati), ed il <b><i>D. Leg.vo n. 109 del 27/01/92</i></b> (in tema di etichettatura).</p>

<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura</b>  Oltre a quanto prescritto dal <i>D. Leg.vo n. 109/92</i> e successive modificazioni e integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>), sull'etichetta deve essere riportata la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura e, come per tutti i prodotti di salumeria, devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la specie animale da cui le carni sono state ottenute</li> <li>• una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno</li> </ul> <p><b>Imballaggio</b>  Deve rispondere a tutte le norme igieniche.  I materiali per il confezionamento, conformi al <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>), devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.  In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale idoneo, sottovuoto o in atmosfera protettiva, nel rispetto delle norme igieniche.  Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale.  Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso. Inoltre, l'etichetta deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la dicitura “<i>bresaola della Valtellina IGP</i>”</li> <li>• il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore</li> <li>• la sede dello stabilimento di produzione, di sezionamento o affettamento e di confezionamento</li> <li>• il marchio IGP approvato dalla CEE</li> </ul>
--	---

## 38. LATTE E DERIVATI - PRODOTTI A BASE DI LATTE

*(Caratteristiche generali)*

<b>Caratteristiche generali</b>	<p>I prodotti devono essere di buona qualità. Il latte e i prodotti a base di latte devono essere conformi ai <b>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</b></p> <p>Sulla confezione di ogni prodotto, oltre le diciture previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni, devono essere riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• il bollo sanitario; nel caso di piccole confezioni a loro volta imballate insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla</li><li>• la natura del trattamento termico subito dal latte</li><li>• qualsiasi menzione in chiaro o in codice che consenta l'identificazione della data dell'ultimo trattamento termico</li><li>• la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato</li></ul> <p>La presenza di <i>antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci</i> deve rientrare nei limiti previsti dal <b>Regolamento (CEE) n. 2377/90</b> modificato dal <b>Regolamento (CE) n. 665/2003</b></p>
---------------------------------	---



### 39. Latte intero UHT

<b>Prodotto</b>	<b>Latte intero UHT</b> ( a lunga conservazione) È il prodotto della mungitura delle vacche. Sottoposto a una temperatura min. di 135 °C per almeno 2 secondi.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve essere conforme ai <b>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<b>Caratteristiche del prodotto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• colore bianco opaco, tendente al giallo</li> <li>• sapore dolce caratteristico e gradevole</li> <li>• odore tipico</li> <li>• si conserva a temperatura ambiente fino a tre mesi</li> </ul> Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso e un contenuto proteico $\geq 32$ g/l Va consumato entro tre mesi
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni e i recipienti opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono pervenire integri, privi di ammaccature e sporcizia superficiali.  <b>Etichettatura</b> Conforme al <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo. 23 giugno 2003 n. 181</i> ) deve indicare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la denominazione del tipo di latte</li> <li>• il termine minimo di conservazione per il latte UHT</li> <li>• il nome e la ragione sociale del fabbricante</li> <li>• la sede dello stabilimento di produzione</li> <li>• le modalità di conservazione</li> <li>• la quantità netta per ogni confezione</li> <li>• il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento, “bollo CEE”</li> </ul> <b>Imballaggio</b> Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive l’Art.11 della legge 283 del 30/04/62 e alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i> ).

## 40. Panna

<b>Prodotto</b>	<p><b>1. Panna fresca</b></p> <p><b>2. Panna a lunga conservazione (stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT)</b></p> <p>È un derivato del latte, di consistenza cremosa, costituisce prodotto intermedio tra il latte e il burro; deve essere utilizzato :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• al più presto possibile se il latte non è refrigerato</li> <li>• entro le 36 ore successive al suo ingresso nello stabilimento, se il latte è conservato a temperatura non superiore a +6°C</li> <li>• entro le 48 ore successive al suo ingresso nello stabilimento, se il latte è conservato a temperatura inferiore a +4°C</li> </ul>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>In quanto derivato del latte: <b>vedi codice n. 39</b></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche del prodotto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte</li> <li>• sapore gradevole, leggermente dolciastro</li> <li>• 20% di materia grassa</li> <li>• non deve presentarsi come un coagulo molle , composto di grumi</li> <li>• se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro</li> </ul> <p>Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, come rigonfiamenti, protuberanze e ammaccature che deprimono il contenuto. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.</p> <p>È conservato e commercializzato in contenitori sigillati.</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Per il prodotto fresco, il <b>trasporto</b> deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C (<b>D.P.R. 327/80</b>)</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le apposite confezioni devono rispondere alla normativa vigente: <b>Legge 283 del 30/04/62</b> e normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</b>).</p> <p><b>Etichettatura:</b></p> <p>conforme al <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo. 23 giugno 2003 n. 181</b>), deve indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione di vendita</li> <li>• nome o ragione sociale del fabbricante</li> <li>• data di scadenza</li> <li>• sede dello stabilimento di produzione</li> <li>• modalità di conservazione</li> <li>• quantità netta</li> <li>• bollo CEE</li> </ul>

## 41. Yogurt (intero, magro, alla frutta, ai cereali)

<b>Prodotto</b>	<p><b>Yogurt</b></p> <p>È il prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte fresco (intero, scremato o parzialmente scremato) con <i>streptococcus thermophilus</i> e <i>lactobacillus bulgaricus</i> e deve contenere fermenti vivi in numero elevato fino alla scadenza.</p> <p>È spesso zuccherato e addizionato di frutta, cereali, marmellata e simili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Yogurt intero naturale</b></li> <li>• <b>Yogurt intero alla frutta o ai cereali</b></li> <li>• <b>Yogurt magro naturale</b></li> <li>• <b>Yogurt magro alla frutta o ai cereali</b></li> </ul>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme alla normativa vigente (<b>Circolare Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12/3/1974 e n. 9 del 3/2/1985</b>).</p> <p>Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche del prodotto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consistenza liquida cremosa</li> <li>• colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato</li> <li>• sapore leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2)</li> </ul> <p>Il <i>grasso</i> deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non superiore all'1% per lo yogurt magro.</p> <p>Il prodotto può manifestare <i>segni di alterazione</i> causata da svariati fattori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• può presentarsi come un coagulo molle, composto di grumi</li> <li>• poco saporito se il fermento è indebolito</li> <li>• la presenza di una pellicola in superficie, spesso, indica che esso è stato preparato con l'aggiunta di latte in polvere</li> <li>• se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro</li> </ul> <p>Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, come rigonfiamenti, protuberanze e ammaccature che deprimono il contenuto.</p> <p><b>Richieste confezioni da 125g</b></p> <p><b>Yogurt intero</b> Deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3%.</p> <p><b>Yogurt magro</b> Deve contenere una quantità di materia grassa inferiore all'1%.</p> <p><b>Yogurt alla frutta</b> Addizionato a succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito.</p> <p>Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti</p>

<p><b>Trasporto e conservazione</b></p>	<p>Il <i>trasporto</i> deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4°C (<b>D.P.R. 327/80</b>)</p> <p>Deve essere <i>conservato</i> a 4°C per non oltre 20 gg. dal confezionamento; la confezione, una volta aperta, deve essere consumata al momento.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura: Vedi codice n. 40</b></p> <p>Gli appositi contenitori devono rispondere ai requisiti di legge: <b>Legge 283 del 30/04/62</b> e normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>).</p>

## 42. Burro di centrifuga

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Burro di centrifuga</i></b>          Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dalla quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi alla normativa vigente.          Devono essere rispettate le norme della <i>Legge 283/62</i>, della <i>Legge n. 62 del 13/05/83</i>, del <i>D. Leg.vo n. 142/92</i>, della <i>C.M. n. 3 del 02/04/98</i> che prevede l'applicazione del <b><i>Regolamento CEE 2991/94</i></b> per il burro di qualità.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b><i>Caratteristiche del prodotto:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato</li> <li>• pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo</li> <li>• deve avere sapore dolce</li> <li>• vita residua superiore al 70%</li> <li>• umidità non superiore al 16%</li> <li>• deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento</li> </ul> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non deve essere in alcun modo alterato</li> <li>• non deve avere gusto di rancido</li> <li>• non deve presentare alterazioni di colore sulla superficie</li> <li>• non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni</li> </ul> <p><b><i>Composizione chimica</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acqua 12,5 %</li> <li>• grasso 86,7%</li> <li>• proteine 0,3%</li> <li>• lattosio 0,4%</li> <li>• ceneri 0,1%</li> </ul> <p><b><i>Contenuto in materia grassa</i></b>          il burro <i>non deve avere</i> un contenuto in materia grassa inferiore a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 80% per il burro destinato al consumo diretto</li> <li>• 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso</li> <li>• 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso</li> </ul> <p><b><i>Confezioni</i></b>          pani da 250- 500 g          pani da 10 a 20 Kg</p> <p>Le attuali disposizioni legislative (<b><i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i></b>) consentono l'aggiunta a tutti i tipi di burro di caroteni (E 160a) come coloranti e cloruro di sodio; per questo ultimo è richiesta l'indicazione come ingrediente.</p>

<p><b>Trasporto e conservazione</b></p>	<p>I <i>mezzi di trasporto</i> devono possedere i requisiti igienici previsti dagli <i>artt. 47 e 48 del DPR 327/80</i> e le <i>temperature</i> durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C (<i>art. 52 del DPR 327/80</i>).</p> <p>Il prodotto deve essere accompagnato, nel trasferimento, da un documento riportante il nome della ditta fornitrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga; per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura</b> Sulle confezioni devono essere riportati il bollo sanitario e le indicazioni previste dal <i>D.Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vo 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>).</p> <p><b>Imballaggio</b> In genere, il burro è avvolto in carta pergamena o in fogli di alluminio la cui faccia interna è rivestita da un sottile strato di polietilene; in ogni caso il <i>materiale utilizzato</i> deve essere conforme ai requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>).</p>

### 43. Dessert (*Crema pronte, crema caramel, budino*)

<b>Prodotto</b>	<i>Crema pronte, crema caramel, budino</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>I prodotti devono essere conformi ai <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</i></p> <p>Ogni prodotto deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche del prodotto:</b> prodotti di consistenza cremosa, dolci. Se preparati presso il centro pasti, gli ingredienti ( latte, zucchero, semolino ecc,) nonché le modalità di preparazione devono essere conformi alle leggi vigenti. Inoltre, i prodotti suddetti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna e devono essere forniti in monoporzioni (di almeno 110g) adeguatamente protette.</p> <p>Se si utilizzano i prodotti già confezionati, bisogna diffidare di quelli che presentano alterazioni, come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rigonfiamenti e protuberanze</li> <li>• ammaccature che deprimono il contenuto</li> </ul> <p><i>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.</i></p> <p>Richiesti <i>vasetti monodose</i> del peso di circa 110g.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi. 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>).</p> <p>Gli appositi contenitori devono rispondere ai requisiti di legge: <i>Legge 283 del 30/04/62</i> e normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti (<i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>).</p>

## 44. Cioccolato al latte

<b>Prodotto</b>	<b><i>Cioccolato al latte</i></b> Prodotto alimentare costituito da un miscuglio solido di cacao, zucchero e altre sostanze.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto è definito dalla <i>Legge 1 marzo 2002, n. 39 (art. 28)</i> e <i>D. Leg. vo 12/06/2003, n. 178</i> , in attuazione della <i>Direttiva 2000/36/CE</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche del prodotto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consistenza lapidea</li> <li>• sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli</li> <li>• la superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea</li> <li>• colore omogeneo, sia in superficie che nell'interno e privo di efflorescenze</li> </ul> <p><b>Composizione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt;50% di saccarosio</li> <li>• 30% di sostanza secca totale di cacao</li> <li>• 18% di materie provenienti dalla disidratazione totale o parziale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato</li> </ul> <p><b>Additivi:</b> rispetto <i>del DM 27/02/96 n. 209 e successive modifiche</i>.</p> <p>Richieste tavolette di cioccolato extra al latte da 50 g circa.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Imballaggio</b> Le tavolette di cioccolato devono essere avvolte da incarto di alluminio, conforme a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>).</p> <p><b>Etichettatura</b> I prodotti confezionati devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili sulle etichette, quanto previsto <i>dal D.Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>) e dalla <i>Dir. CE 2000/36</i>, recepita con <i>D. Leg vo 12/06/2003 n. 178</i></p>



## 45. Gelato

<b>Prodotto</b>	<p><b>Gelato</b> Prodotto dolciario industriale, portato allo stato solido mediante congelamento della massa costituita dagli ingredienti utilizzati nella preparazione, con successivo inglobamento di aria, nella misura del 30-50% e pastorizzazione.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla <b>Legge n. 283 del 30/4/62</b> ed alle modifiche ad essa apportate.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non deve presentare odore, sapore, colore anomali e/o sgradevoli</li> <li>• deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)</li> </ul> <p><b>Additivi:</b> sono consentiti gli <b>additivi</b> previsti per i gelati dal <b>D.M. 27/02/96 n. 209</b> Non è ammesso l'uso di coloranti.</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il trasporto e la conservazione deve avvenire rispettando le condizioni specificate nel <b>D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327</b> e successive modifiche e integrazioni.</p> <p>I veicoli adibiti al trasporto del prodotto congelato devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dotati di una protezione coibente</li> <li>• dotati di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili all'esterno</li> <li>• dotati di dispositivi di ventilazione, atti ad uniformare la temperatura dell'aria</li> <li>• in possesso di autorizzazione sanitaria</li> </ul> <p><b>Temperatura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -15°C limite massimo al momento del carico e durante il trasporto</li> <li>• -18°C temperatura di conservazione</li> </ul>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Imballaggio</b> Confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</b>).</p> <p>L'<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00</b>), <b>D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181 artt. 8 e 13</b> )</p>

	<p>La normativa sui gelati prevede che:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• la quantità e la qualità degli ingredienti è prevista solo dal “codice di autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale”</li><li>• l’elenco degli ingredienti è obbligatorio sulla confezione dei gelati preconfezionati</li></ul> <p>L’indicazione del termine minimo di conservazione non è previsto per i gelati monodose, ma è obbligatorio per le confezioni pluridosi. Inoltre, sull’etichetta deve essere riportata anche l’avvertenza che il prodotto, <i>in caso fortuito di scongelamento, non deve essere ricongelato.</i></p>
--	---

## 46. FORMAGGI (*Caratteristiche generali*)

<b>Prodotto</b>	<p><b>Formaggi</b></p> <p>La classificazione dei formaggi può essere effettuata in base ad una serie di parametri che vanno dalla loro composizione, alle caratteristiche organolettiche, fino alla tecnologia di ottenimento.</p> <p>Si distinguono in base a</p> <p><b>1) tipo di latte impiegato:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>formaggi vaccini</i></li><li>• <i>formaggi pecorini</i></li><li>• <i>formaggi bufalini</i></li><li>• <i>formaggi misti</i></li></ul> <p><b>2) consistenza della pasta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>formaggi a pasta molle</i>: con un contenuto di acqua superiore al 40%</li><li>• <i>formaggi a pasta dura o semidura</i>: con un contenuto di acqua inferiore al 40%</li></ul> <p><b>3) tempo di maturazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>formaggi freschissimi</i> (48-72 ore)</li><li>• <i>formaggi freschi</i> (15 giorni)</li><li>• <i>formaggi semi-stagionati</i> (da 40 giorni a 6 mesi)</li><li>• <i>formaggi stagionati</i> (da 6 mesi ad 1 anno)</li><li>• <i>formaggi molto stagionati</i> (oltre 1 anno)</li></ul> <p><i>I formaggi a pasta filata, caratterizzati da una filatura della cagliata in acqua calda, possono rappresentare un gruppo a sé stante.</i></p> <p><b>N.B.</b> Il periodo di maturazione e il periodo di durata del prodotto sono due cose completamente differenti. La data di scadenza, infatti indica il lasso di tempo in cui il prodotto finito può essere conservato in condizioni idonee.</p> <p><b>4) tecnologia e temperatura di lavorazione della cagliata:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>formaggi a pasta cruda</i>, quando la cagliata non viene riscaldata</li><li>• <i>formaggi a pasta semicotta</i> (riscaldamento della cagliata non &gt; 48°C)</li><li>• <i>formaggi a pasta cotta</i> (riscaldando della cagliata &gt; 48°C)</li></ul> <p><b>5) contenuto di grasso:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>formaggi preparati con latte intero</i>, il cui contenuto di grasso è superiore al 35% della sostanza secca (fatta eccezione per quelli DOC e per i tipici che restano regolati dai rispettivi disciplinari di produzione)</li><li>• <i>formaggi leggeri</i>, quando il contenuto di grasso varia tra il 20 e il 35% della sostanza secca</li><li>• <i>formaggi magri</i>, fatti con latte scremato, con contenuto di grasso inferiore al 20% della sostanza secca. I contenuti di sostanza grassa devono essere valutati in rapporto alla sostanza secca (ciò che resta dopo l'allontanamento dell'acqua)</li></ul>
-----------------	--

	<p>Per una serie di formaggi italiani, a fine di tutela dei prodotti, sono state stabilite le denominazioni di origine (<b>DOC</b>) e di tipicità (<b>D.P.R. 1269 del 30/10/55</b>).</p> <p>La denominazione di origine “<b>Formaggi DOP</b>” (<i>Denominazione d’Origine Protetta</i>) è definita dalle zone di produzione, dai metodi di lavorazione e da precise caratteristiche merceologiche secondo il <b>Regolamento CEE n. 2081/92</b> del 14 luglio 1992.</p> <p>La denominazione di tipicità “<b>Formaggi a Denominazione Tipica</b>” viene data ai formaggi prodotti a livello nazionale, ma sulla base di usi leali e costanti, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione (<b>D.Mi.P.A.F. n. 350 del 08/09/99</b>).</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p>Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza dei <b>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</b></p> <p><b>Trasporto</b>  Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e con mezzi idonei a garantire la temperatura prevista dalla legge per le diverse tipologie di prodotto.</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b>Caratteristiche richieste :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i formaggi devono essere di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto ed essere in perfetto stato di conservazione</li> <li>• tutti i prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati</li> <li>• i prodotti devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura</li> <li>• i prodotti non devono presentare difetti d’aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause</li> <li>• il prodotto deve essere esente da difetti esterni quali colorazioni nocive, macchie, gonfiori, muffe e marcescenze</li> <li>• il prodotto non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici</li> <li>• anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche</li> <li>• nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, ad eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale</li> <li>• il prodotto non deve aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori</li> </ul> <p>Eventuali <b>additivi</b> aggiunti, nel rispetto del <b>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</b> e successive modifiche.</p> <p><b>La fornitura</b> deve essere prodotta, confezionata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto dalle</p>

	<p>normative vigenti.</p> <p>Le caratteristiche dei <i>formaggi porzionati</i> devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o da un'unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p>Per i prodotti confezionati, l'<b>etichettatura</b> deve riportare, in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili, le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00</i>), <i>D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i> (Attuazione della dir. 2000/13/CE).</p> <p>Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici, commercializzati in parti preconfezionate, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, <i>sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri</i> che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo <b>D.P.R. 22/09/81</b>.</p> <p><b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)</p>

## 47. Parmigiano Reggiano DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Parmigiano Reggiano DOP</i></b></p> <p>Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacche la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.</p> <p>La denominazione “<i>Parmigiano Reggiano</i>” è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d’origine dal 30/10/55</i>  <i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i> (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><b>Zona di produzione:</b> territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. È contrassegnato da un marchio d’origine.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 46</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere di prima scelta; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause</li> <li>• colorazione esterna di tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale</li> <li>• forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate</li> <li>• dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm</li> <li>• peso minimo di una forma: Kg 24</li> <li>• colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino</li> <li>• aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante</li> <li>• struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia e occhiatura minima appena visibile</li> <li>• spessore della crosta: circa 6 mm con quantità non superiore al 18%</li> <li>• grasso sulla sostanza secca: minimo 32%</li> <li>• usi: formaggio facilmente conservabile, usato principalmente per condimento</li> </ul> <p><b>Il prodotto oggetto della fornitura deve inoltre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi</li> <li>• riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura</li> <li>• essere idoneo ad essere grattugiato</li> <li>• avere una umidità del 30% con tolleranza di +/-5%</li> <li>• essere fornito secondo modalità concordate ( in forma intera, porzionato sottovuoto, in tranci o in monoporzioni, grattugiato in atmosfera protettiva) e, comunque, con relativa etichetta riportante le caratteristiche necessarie ad identificare il prodotto, come previsto dalle normative vigenti in materia</li> </ul>

<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 46</b> Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare sullo scalzo l'apposita <i>marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano"</i> , l'anno, il mese di produzione ed il codice di identificazione di chi l'ha prodotto. <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l'etichettatura, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente..
---	--

## 48. Fontina DOP

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b>Fontina DOP</b>          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 avere subito, prima della coagulazione, riscaldamento superiore ai 36°C. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.</p> <p>La <i>denominazione “fontina”</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>DPR n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d’origine dal 30/10/55</i>  <i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i>          (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>)</p> <p><i>Zona di produzione:</i> attuale territorio della Regione autonoma della Valle d’Aosta.          È contrassegnato da un marchio d’origine.  <i>Periodo medio di maturazione:</i> tre mesi.</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane</li> <li>• peso da 8 a 12 Kg con variazioni , in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</li> <li>• dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</li> <li>• crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm ; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino</li> <li>• gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione.</li> <li>• grasso sulla sostanza secca: minimo 45%</li> </ul> <p>I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, interi o porzionati sottovuoto in tranci.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l’<b>etichettatura</b>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente</p>



## 49. Ragusano DOP

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b>Ragusano DOP</b>          È un formaggio a pasta filata cotta, prodotto da solo latte vaccino intero crudo, da allevamenti dell'altopiano ibleo, coagulato a 34°C per 60-90' con caglio in pasta, di capretto o di agnello.          Il periodo di stagionatura è di 4-6 mesi per il semi-stagionato, oltre 6 mesi per lo stagionato.</p> <p>La <i>denominazione "Ragusano"</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 02/05/95</i>  <i>È un prodotto DOP dal 01/07/96</i>          (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1263/96</i>)</p> <p><i>Zona di produzione:</i> parte delle province di Siracusa e Ragusa. È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma di parallelepipedo a sezione quadrata con angoli smussati con</li> <li>• facce rettangolari piane da 10 a 15 cm</li> <li>• peso variabile dai 12 ai 15 Kg</li> <li>• crosta liscia, sottile e compatta, dello spessore di circa mm 2</li> <li>• colore giallo dorato o paglierino. Con il protrarsi della stagionatura, la crosta stessa assume un colore più forte, tendente al marrone cupo e</li> <li>• la pasta del formaggio assume un colore bianco tendente al giallo paglierino, con una consistenza pastosa, compatta, elastica, con scarsa occhiatura, fondente in bocca</li> <li>• aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione</li> <li>• sapore gradevole, dolce, delicato e poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante, a stagionatura avanzata</li> <li>• gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione</li> <li>• % di grasso sulla sostanza secca: <math>\geq 40</math> % fino a 6 mesi di stagionatura, <math>\geq 38</math> % oltre i 6 mesi</li> <li>• % di Umidità Relativa massima: 40 %</li> </ul> <p>I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.</p> <p>Secondo le necessità relative alle tabella dietetiche, deve essere fornito Ragusano semi-stagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi).</p>

<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 46</b> Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l' <b>etichettatura</b> , devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.
---	---

## 50. Taleggio DOP

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b><i>Taleggio DOP</i></b>          È un formaggio a pasta molle cruda, prodotto da solo latte vaccino intero crudo o pastorizzato, coagulato a 30-36°C per 20-25' con caglio liquido di vitello.          La <i>denominazione “Taleggio”</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>DPR n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d’origine dal 15/09/88</i>  <i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i>          (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><b><i>Zona di produzione:</i></b> Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi, Milano, Pavia, Treviso, Novara.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d’origine.          Il <b><i>periodo di stagionatura</i></b> è di 25- 40 giorni a bassa temperatura e ad alta umidità.</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma di parallelepipedo quadrangolare con lati di 18-20 cm e scalzo diritto alto 4-7 cm</li> <li>• peso variabile da 1,7 a 2,2 kg</li> <li>• crosta sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde – salvia chiaro</li> <li>• pasta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma</li> <li>• colore della pasta variabile da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura</li> <li>• sapore dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato</li> <li>• odore caratteristico</li> <li>• grasso minimo sulla sostanza secca: 48%</li> </ul> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato; deve essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni ).</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b>          Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l’<b>etichettatura</b>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

## 51. Asiago DOP

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b>Asiago DOP</b>          È un formaggio semigrasso a pasta compatta semicotta, prodotto con solo latte vaccino intero crudo o pastorizzato, coagulato a 30-36°C per 20-25' con caglio liquido di vitello nelle tipologie <i>Asiago d'allevato</i> (stagionato) e <i>Asiago pressato</i> (fresco).          La <b>denominazione "Asiago"</b> è riservata al prodotto indicato nel <b>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</b>.   <i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 21/12/78</i>  <i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i>          (riconoscimento <i>del Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).   <b>Zona di produzione:</b> Padova, Trento, Treviso, Vicenza          È contrassegnato da un marchio d'origine.           Il <b>periodo di stagionatura</b> va dai 25- 40 giorni per l'Asiago pressato, ai 4- 18 mesi per l' Asiago d'allevato</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane</li> <li>• dimensioni: altezza cm 9-12 cm, diametro cm 32-40, con variazioni, in +/-, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</li> <li>• peso medio di una forma: da 9 a 14 Kg, con variazione in +/- in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</li> <li>• crosta: liscia, regolare, elastica tendente al bruno con l'invecchiamento</li> <li>• pasta compatta</li> <li>• colore della pasta: giallo paglierino</li> <li>• sapore: passa dal dolce al saporito al leggermente piccante, in rapporto al diverso periodo di stagionatura ma anche alla differente tecnica di lavorazione del prodotto</li> <li>• grasso minimo sulla sostanza secca: 24% per l'Asiago d'allevato e 44% per l' Asiago pressato</li> </ul> <p><i>I prodotti oggetto della fornitura</i> non devono presentarsi in alcun modo alterati; devono essere maturi (devono riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), interi o porzionati sottovuoto in monoporzioni o in tranci maturi.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b>          Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.  <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<b>etichettatura</b>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

## 52. Provolone Valpadana DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Provolone Valpadana DOP</i></b></p> <p>È un formaggio grasso a pasta filata cotta, compatta, prodotto da latte vaccino intero, previamente pastorizzato, coagulato a 37°C e per 15', adoperando il caglio di capretto o agnello in pasta nel Provolone piccante ( stagionato molto a lungo, fino a un anno per le forme destinate alla grattugia) e il caglio liquido di vitello e tempi molto brevi di stagionatura nel Provolone dolce.</p> <p><b><i>La denominazione “Provolone Valpadana DOP” è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13/10/55.</i></b></p> <p><b><i>È un prodotto a denominazione d’origine dal 09/04/93</i></b>  <b><i>È un prodotto DOP dal 12/06/96</i></b>  <b><i>(riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96).</i></b></p> <p><b><i>Zona di produzione:</i></b> Brescia, Cremona, Padova, Piacenza, Rovigo, Verona, Vicenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d’origine.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 46</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma tipica tronco-conica, con leggere insenature per il passaggio delle corde, utilizzate per appendere a coppie i formaggi a stagionare, ma anche forma sferica, a pera, cilindrica e perfino a parallelepipedo</li> <li>• peso variabile dal chilo scarso al quintale, in media 4-5 kg</li> <li>• crosta liscia e sottile; ha un colore giallo dorato ed è a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina</li> <li>• pasta compatta, di colore leggermente paglierino, con qualche leggera o rada occhiatura</li> <li>• sapore della pasta variabile a seconda che si tratti di Provolone dolce o piccante</li> <li>• grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 40%</li> <li>• crosta sottile e lucida, di colore giallo dorato e a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina</li> </ul> <p><b><i>I prodotti oggetto della fornitura</i></b> non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 46</b> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l’<b>etichettatura</b>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

### 53. Mozzarella o fiordilatte

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Mozzarella o fiordilatte</i></b></p> <p>È un formaggio fresco a pasta filata molle. Prodotto esclusivamente con latte vaccino fresco intero pastorizzato con la sola aggiunta di sale, caglio e fermenti lattici, da consumarsi freschissimo.</p> <p>Riconosciuto S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con <b><i>Decreto del 28 giugno 2001</i></b>.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p> <p>Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; il prodotto deve essere consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +1- +4°C</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia</li> <li>• crosta sottilissima, morbida ed edibile, liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte, si lascia separare dalla pasta sottostante</li> <li>• pasta bianca, a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, possibile presenza di distacchi ma non di occhiatura</li> <li>• consistenza morbida e leggermente elastica</li> <li>• sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo</li> <li>• odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo.</li> <li>• liquido di governo costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale</li> <li>• grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore</li> </ul> <p><b>Il prodotto oggetto della fornitura deve, inoltre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere di ottima qualità e di fresca produzione</li> <li>• avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna</li> </ul> <p>Il <b><i>prodotto</i></b> dovrà essere <b><i>consegnato</i></b> secondo le porzioni indicate e con modalità prestabilite:</p> <p>a) senza l’involucro e senza il liquido di governo</p> <p>b) in confezioni monoporzione sigillate, riportanti il nome dell’azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p>

## 54. Ricotta vaccina - ricotta di pecora

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Ricotta vaccina- ricotta di pecora</i></b></p> <p>È un prodotto ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>La ricotta deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche previste per legge.</p> <p>Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti , con particolare riguardo al rispetto della temperatura di trasporto del prodotto che deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq + 4^{\circ}\text{C}</math>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale</li> <li>• forma del contenitore</li> <li>• pasta compatta morbida, granulosa, soffice, di sapore dolce e delicato, di colore bianco</li> <li>• senza crosta</li> </ul> <p>Si richiede che la ricotta abbia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tenore di grasso 10- 20% circa</li> <li>• umidità non superiore a 60-65%</li> <li>• additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico</li> <li>• il prodotto deve avere una vita residua del 50%</li> <li>• deve essere fornita in recipienti chiusi (la ricotta è confezionata in cestelli tronco-conici di plastica) puliti ed idonei al trasporto secondo la normativa vigente</li> </ul> <p><b><i>È preferibile la fornitura del prodotto regionale</i></b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p> <p>La confezione, sigillata, deve riportare in etichetta dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto, il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.</p>

## 55. Robiola di Roccaverano DOP

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b><i>Robiola di Roccaverano DOP</i></b>          Formaggio fresco a pasta tenera compatta, con stagionatura fino a 20 giorni( stagionato) - 30 giorni( secco); è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, sottoposto a maturazione.          È utilizzato latte crudo intero (anche pastorizzato), proveniente da mungiture esclusive dell'aria di produzione, di capra in purezza o in rapporto variabile in misura minima del 50% con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50% .  <b>È un prodotto a denominazione d'origine dal 14/03/79</b>  <b>È un prodotto DOP dal 01/07/96</b> (riconoscimento del <b>Regolamento (CE) n. 1107/96</b>).   <b>Area di produzione:</b> comuni di Roccaverano, Acqui Terme e pochi altri in provincia di Asti e in provincia di Alessandria.</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b>          Il <b>trasporto</b> deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti , con particolare riguardo al rispetto della temperatura del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq + 4^{\circ}\text{C}</math>.</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso</li> <li>• diametro delle facce compreso tra i 10 e 13 centimetri con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 centimetri</li> <li>• peso della forma variabile dai 250 ai 400 grammi</li> <li>• crosta: inesistente (prodotto fresco), oppure, può presentarsi con una lieve fioritura naturale di muffe (prodotto stagionato)</li> <li>• aspetto esteriore: bianco latte, paglierino, oppure leggermente rossiccio (prodotto stagionato)</li> <li>• pasta: colore bianco latte, cremosa, morbida o leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura</li> <li>• sapore e aroma: delicato e/o leggermente acidulo, più o meno saporito in relazione ai giorni di maturazione</li> <li>• grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 40%</li> </ul> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. La data di confezionamento, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 46</b>          In conformità alla normativa vigente, all'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, a sigillo della confezione, il logo comunitario adesivo (marchio).  <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<b>etichettatura</b>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge.</p>



## 56. Crescenza

<b>Prodotto</b>	<p><b>Crescenza</b> Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato. <b>Area di produzione:</b> tutta la Lombardia, con propaggini venete e friulane.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 46</b> Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq +4^{\circ}\text{C}</math></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma parallelepipedica a base quadrata (lato 16-20 cm.), a scalzo diritto (4-5 cm)</li> <li>• peso medio: Kg 1,8-2</li> <li>• crosta assente anche se in superficie la pasta risulta più asciutta</li> <li>• pasta: omogenea, non eccessivamente molle, colore bianco-burro fondente in bocca</li> <li>• sapore dolce e delicato, esente da sapori amari o piccanti</li> <li>• odore caratteristico di latte</li> <li>• grasso minimo: 45% sulla sostanza secca con maturazione non superiore a una settimana a temperatura controllata (+4°C)</li> <li>• non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause</li> </ul> <p>Il formaggio deve essere <i>fornito in confezioni sigillate</i>, idoneamente etichettate e le confezioni non dovranno contenere siero.</p> <p>È un formaggio che va consumato nel giro di pochi giorni perché le caratteristiche organolettiche tendono ad alterarsi in breve tempo, specie se il prodotto non viene mantenuto al fresco, pertanto, la data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 46</b> Se fornito in monoporzione, 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.</p>

## 57. Italice (Belpaese)

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Italice (Belpaese)</i></b></p> <p>È un formaggio a pasta morbida ottenuto con latte intero pastorizzato o latte vaccino fresco, a maturazione media (30-40 giorni)</p> <p><b>Area di produzione:</b> tutto il territorio nazionale</p> <p><i>Il capostipite di questo gruppo di formaggi è stato ed è il Belpaese, prodotto da Galbani ad inizio del 1900. A tale tipologia si rifanno molti altri formaggi che oggi non usano più necessariamente nemmeno il nome di Italice, ma propri marchi aziendali o nomi di fantasia.</i></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 46</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• forma cilindrica, diametro 20 cm, scalzo 7 -8 cm, leggermente bombato</li><li>• peso medio circa 2 kg</li><li>• pasta da semimolle a semidura, morbida ma elastica, compatta ed uniforme, senza occhiature</li><li>• crosta sottile, liscia, giallo paglierino tendente al rosato</li><li>• sapore dolce, leggermente burroso, fondente</li><li>• odore delicato</li><li>• grasso minimo sulla sostanza secca: 50%</li></ul> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato; deve essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni )</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 46</b>

## 58. Emmenthal

<b>Prodotto</b>	<b><i>Emmenthal</i></b> È un formaggio grasso, a pasta cotta, prodotto da puro latte vaccino fresco tipo bavarese. La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con <b>DPR 18/11/1953 n. 1099</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 46</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge: <ul style="list-style-type: none"><li>• forma cilindrica</li><li>• peso sino a 130 kg</li><li>• pasta soda ed elastica, giallo-avorio, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare (fori del diametro di 1-2 cm)</li><li>• crosta dura, liscia, di colore marrone</li><li>• sapore fresco e dolce, esente da amaro</li><li>• odore delicato</li><li>• grasso minimo sulla sostanza secca: non inferiore al 46%</li></ul> Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato, non deve presentare difetti quali gessosità e gonfiore deve essere maturo (maturazione di circa 3 mesi) e deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni)
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 46</b> <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l' <b>etichettatura</b> , devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore.

## 59. Caciotta mista

<b>Prodotto</b>	<b><i>Caciotta mista</i></b> Formaggio fresco, a pasta semi-cotta, nel quale l'ingrediente principale è il latte di mucca pastorizzato, misto a latte di pecora (max 20%).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 46</b> Il prodotto è incluso nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali con <b><i>D.M. del 22 luglio 2004 "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali"</i></b> in conformità con il <b><i>D.M. 8 settembre 1999, n. 350</i></b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge: <ul style="list-style-type: none"><li>• forma schiacciata e rotondeggiante</li><li>• pasta di colore bianco, consistenza sostenuta, resistente alla pressione e al taglio, chiusa o con piccole e rare occhiature sparse</li><li>• gusto tendente al dolciastro</li><li>• crosta di spessore max di 1 mm, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto</li><li>• grasso minimo 30% sulla sostanza secca con stagionatura minima di 20 giorni</li></ul> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato, essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni).</p> <p>Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 46</b> <b>Materiali e contenitori</b> utilizzati per il confezionamento, nonché l' <b>etichettatura</b> , devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

## 60. Stracchino

<b>Prodotto</b>	<p><b>Stracchino</b> Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato. <i>Area di produzione:</i> Valli Bergamasche</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 46</b> Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di + 14°C</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forma schiacciata (diametro 25 centimetri)</li> <li>• scalzo 15-18 centimetri</li> <li>• crosta assente o leggerissima (pelle), a volte ricoperta da leggera muffa bianca</li> <li>• pasta molle e grassa, cremosa e fondente</li> <li>• colore bianco con venature verde-bluastro</li> <li>• sapore dolce e delicato, di latte e di panna</li> <li>• profumo delicato</li> <li>• grasso minimo 45- 50% sulla sostanza secca</li> <li>• peso medio Kg 1-2</li> <li>• non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti fermentazioni indesiderate o ad altre cause</li> </ul> <p>La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C</p> <p>È un formaggio che va consumato nel giro di pochi giorni perché le caratteristiche organolettiche tendono ad alterarsi in breve tempo, specie se il prodotto non viene mantenuto al fresco, pertanto, la data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p> <p>Il formaggio deve essere <i>fornito in confezioni sigillate</i>, idoneamente etichettate</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 46</b></p>

## 61. PRODOTTI SURGELATI (*Caratteristiche generali*)

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b><i>Prodotti surgelati</i></b>  I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel <b><i>D.M. 15.06.1971</i></b>.  Per prodotti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "<i>surgelazione</i>", che porta rapidamente e mantiene il prodotto ad una temperatura pari o inferiore a <math>-18^{\circ}\text{C}</math> in tutti i suoi punti (<b><i>D. Leg.vo 27.1.1992 n. 110, artt. 2 e 4</i></b>).</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.  Devono essere preparati, confezionati, trasportati in conformità alle norme vigenti (<b><i>Legge 30 aprile 1962, n. 283; D. Leg.vo. 27/01/1992 n. 110</i></b> e successive modifiche (<b><i>D.M. n. 493 del 25 settembre 1995</i></b>), <b><i>Regolamento (CE) n. 37/05 del 12.01.2005</i></b>.</p> <p>Non sono consentite aggiunte di <b><i>additivi</i></b>.</p> <p>Il <b>trasporto</b> degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente.  Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di <math>-18^{\circ}\text{C}</math> (<b><i>D.P.R. 26.03.1980 n. 327 art. 52, all. C</i></b>).</p> <p>I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente e a temperature comprese tra <math>0</math> e <math>+4^{\circ}\text{C}</math>).</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>In generale i prodotti <b><i>non devono presentare</i></b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione</li> <li>• alterazioni di colore, odore o sapore</li> <li>• bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità</li> <li>• parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione</li> </ul> <p>Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.</p> <p>La <b><i>durata di conservazione</i></b> dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.</p> <p><b>È vietato:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lo scongelamento in acqua</li> <li>• congelare un prodotto fresco o già scongelato</li> </ul> <p>Il <b><i>test di rancidità</i></b> deve risultare negativo</p>

<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p>I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.</p> <p>Le confezioni devono essere fatte in modo che non sia possibile la manomissione (<i>D.M. 15.6.1971, art. 12, D. Leg.vo 110/92</i>).</p> <p>I materiali di confezionamento devono possedere i requisiti previsti dalla <i>Legge n. 283 del 30.04.1962</i> e dal <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>).</p> <p>Le confezioni devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti</li> <li>• proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche</li> <li>• impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas</li> <li>• non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee</li> </ul> <p><b>Etichettatura</b></p> <p>Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dal <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00</i>), <i>D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i> (Attuazione della dir. 2000/13/CE), dal <i>D. Leg.vo 27/01/1992 n. 110</i></p>
--	--

## 62. Prodotti della pesca surgelati

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><i>Prodotti della pesca surgelati</i> oggetto della fornitura:</p> <p>7. <i>filetti di sogliola</i>              8. <i>filetti di platessa</i>              9. <i>filetti di merluzzo</i>              10. <i>filetti di nasello</i>              11. <i>tranci di pesce spada</i>              12. <i>vongole sgusciate</i></p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 61</b>              Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la materia prima deve essere di provenienza comunitaria ed essere stata lavorata in stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi dei <b>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</b></li> <li>• il pesce surgelato deve essere di buona qualità e corrispondere ai requisiti previsti dal <b>D.Leg.vo 110/92</b></li> <li>• al momento della lavorazione/surgelazione, il prodotto deve appartenere alla categoria di freschezza extra in base al <b>Regolamento CEE 2406/96</b></li> <li>• il prodotto deve essere in buono stato di conservazione e non deve presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione)</li> <li>• il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici, antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento</li> <li>• devono essere rispettati i limiti relativi ai contaminanti ambientali (Pb, Hg, istamina ecc.) indicati nel <b>Regolamento CE n. 466/2001</b></li> </ul> <p>La <b>temperatura</b> al cuore del prodotto non deve essere superiore a <math>-18^{\circ}\text{C}</math>.              La <b>temperatura durante il trasporto</b> deve essere conforme alla normativa vigente              È ammesso un rialzo termico in fase di trasporto che comunque non può superare i <math>3^{\circ}\text{C}</math>.              I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ( <i>Legge n. 283 del 30 aprile 1962</i>).</p>



<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 61</b>  Inoltre, <i>il pesce fornito</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve presentare caratteristiche organolettiche paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di massima freschezza (come appena pescato)</li> <li>• deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle; le vongole devono essere sgusciate</li> <li>• allo scongelamento, non deve sviluppare odore di rancido e le perdite di sgocciolamento devono essere contenute (intorno al 5%)</li> <li>• deve avere la consistenza (valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente) della carne soda ed elastica</li> <li>• non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione</li> <li>• deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode, non lattiginose, spugnose o gessose</li> <li>• deve essere esente da sapori e odori indesiderabili dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido</li> </ul> <p>I filetti devono essere a glassatura monostratificata.  La glassatura (acqua di copertura stratificata) deve essere presente come strato uniforme e continuo e non dovrà superare, per ciascuna tipologia di pesce, i seguenti limiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• filetti di sogliola/ platessa      20%</li> <li>• filetti di nasello/ merluzzo      10%</li> <li>• pesce spada in trancio            20%</li> </ul> <p>I filetti di pesce e i tranci di pesce spada, dopo scongelamento, devono avere una pezzatura uniforme e peso netto conforme alle grammature previste.  La quantità fornita dovrà intendersi al netto della glassatura.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura</b>  (ai sensi del <i>D. Leg.vo 109/1992</i> e successive modifiche e integrazioni).  Il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura “<i>surgelato</i>”</li> <li>• metodo di produzione: pescato o allevato</li> <li>• zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato</li> <li>• quantità netta o quantità nominale</li> <li>• nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell’Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore</li> <li>• sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento</li> <li>• codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto</li> <li>• termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) con l’indicazione della data entro cui il prodotto può essere conservato dal consumatore</li> <li>• modalità di conservazione dopo l’acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell’apparecchiatura necessaria</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• dicitura con l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato</li></ul> <p>Inoltre, deve essere sempre indicata in etichetta la <i>glassatura</i> espressa in percentuale o in peso sgocciolato.</p> <p>Materiali utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>I filetti o i tranci, al momento del confezionamento devono essere stati divisi tramite una <i>interfogliatura I.Q.F.</i> (Individually Quick Frozen) con materiale idoneo per alimenti (<b>DM. 21/03/73</b> e successivi aggiornamenti (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)).</p>
--	--

### 63. Prodotti orticoli surgelati (*Caratteristiche generali*)

<b>Aspetti igienico - sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 61</b></p> <p><i>Inoltre:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>le forniture devono provenire preferibilmente da produzioni nazionali</b></li><li>• il tenore di <i>nitriti</i> non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla <b>O.M. del 6 giugno 1985</b> e successive modificazioni.</li><li>• non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del <b>D.M. 27/02/96 n. 209</b> e successive modifiche (<i>Decreto n. 250/98</i>).</li><li>• devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (<b>D.M. 15/6/71 e D. Leg.vo 110/92</b>)</li></ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche generali</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità</li><li>• Non devono essere presenti colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve o frammenti di insetti, tracce di infestazione da roditori</li><li>• Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato</li><li>• Non devono essere presenti unità fessurate più o meno profondamente, parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite</li><li>• Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche</li><li>• Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li><li>• L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine</li><li>• La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato</li><li>• Il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo (inferiore al 20%)</li><li>• Non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito</li></ul>

	<p><b>Prodotti orticoli surgelati oggetto della fornitura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>patate</i></li> <li>2. <i>fagiolini</i></li> <li>3. <i>piselli</i></li> <li>4. <i>legumi misti per minestrone</i></li> <li>5. <i>biete</i></li> <li>6. <i>spinaci</i></li> <li>7. <i>carote</i></li> <li>8. <i>cuori di carciofi</i></li> <li>9. <i>verdure miste per minestrone</i></li> <li>10. <i>crocchette di patate</i></li> <li>11. <i>verdure da contorno</i></li> <li>12. <i>zucchine</i></li> </ol>
<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche richieste</b>
<b>1. patate a spicchi</b>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b>  Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente pulite, mondate e tagliate</li> <li>• essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul>
<b>2. fagiolini</b>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b>  Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</li> <li>• essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> <li>• devono essere giovani e teneri</li> <li>• chiusi e con semi poco sviluppati</li> <li>• sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti</li> <li>• sono esclusi i fagiolini affetti da <i>Colletricum lindemunthianum</i></li> <li>• diametro massimo: fini 9 mm.</li> </ul>

<p><b>3. piselli</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</li> <li>• essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> <li>• devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà</li> <li>• diametro massimo: fini mm. 8-8,5</li> </ul>
<p><b>4. legumi misti per minestrone</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</li> <li>• essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri dei prodotti di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> <li>• i vari ingredienti avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà utilizzate</li> </ul>

<p><b>5. biete</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente pulite, mondate e tagliate</li> <li>• essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul>
<p><b>6. spinaci</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</li> <li>• essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza eccessivamente molle</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul>
<p><b>7. carote</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente pulite, mondate e tagliate</li> <li>• essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa, non essere spappolate</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> <li>• presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.</li> </ul>

<p><b>8. cuori di carciofi</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</li> <li>• essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza eccessivamente molle</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul>
<p><b>9. verdure miste per minestrone</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente pulite, mondare e tagliate</li> <li>• essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri dei prodotti di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa e non apparire spappolate</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> <li>• avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà utilizzate</li> </ul> <p>Per tutte le verdure valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.</p> <p>La composizione merceologica del minestrone deve essere la seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• patate 25% +/- 3%</li> <li>• carote 17% +/- 3%</li> <li>• pomodori 9% +/- 3%</li> <li>• fagiolini 8% +/- 3%</li> <li>• borlotti 7,5% +/- 3%</li> <li>• zucchine 6,5% +/- 3%</li> <li>• piselli 10% +/- 3%</li> <li>• porri 4% +/- 3%</li> <li>• sedano 4% +/- 3%</li> <li>• cavolfiori 4% +/- 3%</li> <li>• verza 4% +/- 3%</li> <li>• prezzemolo 0,5% +/- 3%</li> <li>• basilico 0,5% +/- 3%</li> </ul>

<p><b>10. crocchette di patate</b></p>	<p><b>N.B. Da utilizzare solo dietro autorizzazione (Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p><b>Ingredienti base:</b> farina, latte, patate. Devono essere impanate in pane grattugiato con granulometria fine e uniforme. Sono da preferire quelle di forma ovoidale con diametro compreso fra i 3 e i 4 cm di pezzatura uniforme. Il prodotto deve essere confezionato surgelato, trasportato, conservato secondo le vigenti normative.</p>
<p><b>11. verdure da contorno</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente pulite, mondate e tagliate</li> <li>• essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul> <p>La composizione merceologica deve essere la seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• patate 50% ± 3%</li> <li>• carote 30% ± 3%</li> <li>• piselli 20% ± 3%</li> </ul>
<p><b>12. zucchini</b></p>	<p><b>(Vedi codici n. 61 e n. 63)</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere accuratamente pulite, mondate e tagliate</li> <li>• essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>• essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>• non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>• avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>• non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle</li> <li>• avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul>



## 64. Legumi secchi (*Caratteristiche generali*)

<b>Prodotto</b>	<p><i>Legumi secchi</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Fagioli</b></li> <li>2. <b>Lenticchie</b></li> <li>3. <b>Fave</b></li> <li>4. <b>Ceci</b></li> <li>5. <b>Miscela legumi</b></li> </ol> <p><i>varietà(cultivar)</i></p> <p>Borlotto- Scozzese- Cannellino- Fagiolo di Spagna- Fagiolo di Lima</p> <p>Vitalba- Leonessa- Altamura- Mormanno- Castelluccio</p> <p>Windsor- Siviglia- Agnadolce- S. Pantaleo</p> <p>Cottoio- Migno- Principe</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%.</p> <p>Il <i>trattamento disinfestante</i> eventuale deve rispettare le indicazioni della <b>Legge 26/02/63 n. 441</b></p> <p>Il prodotto deve essere di provenienza nazionale o comunitaria e dovrà aver subito al massimo un (1) anno di conservazione dopo la raccolta.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uniformemente essiccati</li> <li>• puliti</li> <li>• perfettamente integri</li> <li>• di pezzatura omogenea ( saranno ammessi leggeri difetti di forma)</li> <li>• di dimensione: <ul style="list-style-type: none"> <li>-seme di cece: dimensione media e colore caratteristico</li> <li>-seme di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone</li> <li>-seme di fagiolo: lunghezza compresa tra 1,2 e 1,5 cm</li> </ul> </li> <li>• privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)</li> <li>• sani e quindi privi di muffe, di insetti, di attacchi da parassiti vegetali o animali (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti del prodotto e qualsiasi parzializzazione organica di essi)</li> <li>• privi di residui di pesticidi (usati in fase di produzione o stoccaggio)</li> </ul> <p>Il prodotto deve avere una <i>vita residua superiore al 50%</i>.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Il confezionamento deve avvenire in sacchi regolamentari muniti di tagliando non asportabile con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura (che deve, comunque, soddisfare le esigenze del committente), il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza.</p> <p><b>Imballaggio:</b> i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente</p>

	<p><b>Etichettatura</b></p> <p>Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dal <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>).</p>
--	---

## PRODOTTI EDULCORANTI

### 65. Zucchero semolato

<b>Prodotto</b>	<b>Zucchero semolato</b> Estratto dalla barbabietola. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto deve essere conforme al <b>D. Leg.vo 20/02/04 n. 51</b> ( attuazione della <i>Direttiva n. 2001/111/CE</i> ). Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei e di cristallizzazione. Non deve presentare impurità o residui di insetti.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere integre e a tenuta, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni <i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</i> .  L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni ( <i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i> )

## 66. Miele

<b>Prodotto</b>	<p><b>Miele</b></p> <p>Per «<i>miele</i>» si intende la sostanza dolce naturale che le api (<i>Apis mellifera</i>) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante, o le sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare (<i>Art. 1 del D. Leg.vo 21 maggio 2004, n. 179</i>)</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il miele deve rispondere ai requisiti del <i>D. Leg.vo 21/05/2004, n. 179</i> attuativo della <i>Direttiva 2001/110/CE</i>.</p> <p>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 indicazioni previste).</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il miele non deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.</li> <li>• presentare sapore od odore estranei</li> <li>• avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente</li> <li>• essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi</li> <li>• essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine</li> </ul> <p>Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962 n. 283 e del <i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni <i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</i>.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Gli <i>imballaggi</i>, i <i>contenitori</i> o le <i>etichette</i> del miele confezionato, ai sensi del <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>) devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la denominazione “miele”</li> <li>• la qualità netta o nominale</li> <li>• 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</li> <li>• la dicitura di identificazione del lotto</li> </ul> <p><i>Per miele vergine integrale</i> si intende il prodotto di origine comunitario non sottoposto a trattamenti termici e possiede le caratteristiche stabilite dalla legge.</p>

# UOVA

## 67. Uova fresche di gallina

<b>Prodotto</b>	<i>Uova fresche di gallina</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le uova devono essere conformi al <b>Reg. (CE) n. 853/2004, al Reg. CE n. 1028/06</b> (norme per la commercializzazione delle uova):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• devono essere di produzione nazionale</li><li>• devono provenire da centri d’imballaggio ufficialmente riconosciuti</li><li>• devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico - sanitarie ottime</li><li>• non devono essere state pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione</li></ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche delle uova fresche di gallina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione</li><li>• guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci</li><li>• camera d’aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile</li><li>• albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura</li><li>• tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontana sensibilmente dal centro dell’uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; all’apertura, il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso, e di struttura globosa; la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze; non deve essere appiattito, il contorno deve essere intero (tuorlo e albume) e non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio ecc.</li><li>• devono essere di categoria “A” o uova fresche del peso di 65 -70 g e devono possedere determinate caratteristiche tra cui quello di non avere subito alcun trattamento di conservazione</li><li>• non devono contenere residui da concimi chimici e pesticidi e non devono contenere coloranti artificiali</li></ul>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il <b>trasporto</b> delle uova deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la <b>temperatura</b> è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore. <b>L’avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l’acquisto è obbligatoria dal 01/06/94.</b></p> <p>La <b>consegna</b> deve avvenire entro il termine di 21 giorni dalla data di deposizione.</p>

<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Imballaggio ed etichettatura</b></p> <p>Le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi secondo la normativa vigente.</p> <p>Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.</p> <p>Gli <i>imballi</i> devono essere muniti di fascette o dispositivi di <b>etichettatura</b> leggibili e recanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce</li> <li>• il numero distintivo del centro di imballaggio</li> <li>• la categoria di qualità e di peso</li> <li>• il numero delle uova imballate</li> <li>• data di durata minima (obbligatoria dal 01/06/94), non superiore a 28 giorni, espressa con il giorno e il mese, seguita dalle raccomandazioni idonee di stoccaggio di utilizzazione e/o la data di imballaggio</li> </ul>
--	---

## 68. Uova pastorizzate

<b>Prodotto</b>	<b><i>Uova pastorizzate</i></b> uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere stato preparato conformemente alle prescrizioni sanitarie del <b>Reg. (CE) n. 853/04</b> e pertanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico – sanitarie ottime</li> <li>• devono essere di produzione nazionale</li> <li>• non devono essere state pulite con procedimento né umido né a secco</li> </ul> <p>In particolare, il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Le uova pastorizzate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura</li> <li>• non devono emanare odori estranei</li> <li>• dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti additivi di guscio</li> </ul> <p><b>Additivi:</b> assenti</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti, con particolare riguardo al controllo della temperatura di conservazione del prodotto che deve essere mantenuta, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq +4^{\circ}\text{C}</math></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Il confezionamento e i <b>contenitori</b> utilizzati, devono soddisfare tutte le prescrizioni della normativa vigente</p> <p><b>Etichettatura</b> Conforme al <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00</b>, <b>D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b>) indicante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione di vendita</li> <li>• identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE</li> <li>• quantità netta</li> <li>• termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione da consumarsi entro “(data di scadenza)”</li> <li>• le istruzioni relative alla conservazione del prodotto</li> <li>• lotto di appartenenza</li> <li>• modalità di conservazione</li> <li>• data di confezionamento</li> </ul> <p>Inoltre, <i>deve essere garantita</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l’assenza di residui di sostanze antibiotiche ed inibenti</li> <li>• l’assenza di Salmonella</li> </ul>

## CONDIMENTI

### 69. Olio extravergine di oliva

<b>Prodotto</b>	<p><b>1. Olio extravergine di oliva</b> <b>2. Olio extravergine di oliva in bustine</b></p> <p>Denominazione in vigore dal 01/01/1991 (<i>D.M. n. 509 ottobre 1987</i>) La denominazione "<i>olio extravergine d'oliva</i>" è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna; alla denominazione "<i>olio extravergine di oliva</i>" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Devono riferirsi a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Legge n. 1407 del 13/11/60</i></li><li>• <i>Legge n. 1104 del 24/07/62</i></li><li>• <i>Regolamento CEE 2568/91</i></li><li>• <i>Regolamento CEE 356/92</i></li><li>• <i>Legge n. 169 del 05/02/92</i></li><li>• <i>D.L. n. 109 del 27/01/92</i></li><li>• <i>D.M. n. 573 del 04/11/93</i></li></ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• essere esente da odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc.</li><li>• essere limpido, fresco, privo di impurità, non amaro</li><li>• possedere sapore e odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva (<i>Legge 13/11/1960 n. 1407</i>)</li></ul> <p>Devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva.</p> <p>Anche il <b>grado di acidità</b> e la <b>qualità della categoria merceologica</b> deve rispondere al <i>D.M. n. 509/87</i> e al <i>Regolamento CEE n. 1429/92</i>. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale all'1%.</p> <p><b>Conservanti</b> : assenti</p> <p>Inoltre, il prodotto fornito deve essere di provenienza biologica</p> <p><i>Bottiglie da 1 litro</i> o latte da <i>5 litri</i> ermeticamente chiuse <i>Bustine sigillate</i> dal contenuto netto di <i>10g</i></p>



<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Il prodotto deve essere commercializzato in <b>recipienti</b> ermeticamente chiusi, in conformità a quanto previsto dall'<b>art. 26 del D. Leg.vo 109/92</b> (modificazione dell'art. 7 della Legge n. 35 del 27/01/68) e dal <b>Regolamento (CE) n. 1019/2002 (Norme di commercializzazione dell'olio d'oliva)</b></p> <p>In tema di <b>etichettatura</b>, sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni, dal <b>Reg. (CE) n. 1019/2002</b> ed inoltre, dovrà essere riportata sull'etichetta il <b>luogo di coltivazione e molitura delle olive (Legge n. 204 del 03/08/04)</b></p> <p>Il sistema di <b>imballaggio</b> deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>I materiali per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</b>).</p>
---	---

## 70. Sale fino o grosso marino

<b>Prodotto</b>	<p><b>Sale fino o grosso marino</b> Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme al <b>D.M. 31/01/199, n. 106</b></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. Le confezioni di sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<b>etichettatura</b>, secondo il <b>DLgs 109/92</b> e successive modifiche e integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b>), deve indicare la denominazione "sale " integrata dalla denominazione specifica "alimentare" oppure "per uso alimentare" oppure "da cucina" oppure "da tavola".</p>

## 71. Sale fino iodurato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Sale marino fino iodurato</i></b> Sale marino ad uso commestibile arricchito con iodio
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve essere conforme al <b><i>D.M. 01/08/1990 n. 255</i></b> , al <b><i>D.M. 10/08/1995 n. 562</i></b> , alla <b><i>Legge 21 marzo 2005 n. 55</i></b> , al <b><i>decreto 29 Marzo 2006</i></b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. Deve essere consegnato in bustine da circa 3g
<b>Caratteristiche della confezione</b>	L' <b><i>etichettatura</i></b> , secondo i <b><i>D.Leg.vi 109/92</i></b> e successive modifiche e integrazioni e <b><i>16 febbraio 1993, n. 77</i></b> deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

## 72. Aceto bianco

<b>Prodotto</b>	<b><i>Aceto bianco</i></b> Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto deve essere conforme all'art. 41 del <b><i>D.P.R. 12/02/65 n. 162</i></b> (modificato e convertito nella <b><i>Legge n. 739/70</i></b> )
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal <b><i>D.M. 27/03/1986</i></b> Deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da <b><i>Legge n. 527/82</i></b>  L'aceto può essere <b><i>imbottigliato</i></b> solamente in bottiglie di capacità di <b><i>2 litri, 1litro, 0,5 litri e 0,25 litri</i></b> come descritto <b><i>dall'art. 29 del D.P.R. 12/02/65 n. 162</i></b> (vedi anche <b><i>art. 11 del D.P.R. 14/05/68 n. 773</i></b> )

<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura</b></p> <p>Fatte salve le indicazioni del <i>D.Leg.vo109/92</i> e successive modifiche e integrazioni, le <i>etichette</i> dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal <i>D.P.R. 12/02/65 n. 162</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in lingua italiana deve essere riportata la denominazione di “aceto” o di “aceto di vino”</li> <li>• il nome e la sede della ditta produttrice</li> <li>• lo stabilimento ove l’aceto è stato prodotto mediante la dicitura “prodotto nello stabilimento di” seguito dal nome della località di produzione; se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura “sede e stabilimento di produzione in” seguita dal nome della località</li> <li>• la quantità del contenuto reale di aceto con l’indicazione della sua gradazione di acidità così espressa “contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità” con tolleranza del 2,5%</li> <li>• gli estremi dell’Aut.Min.</li> </ul> <p>Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con i caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per il nome della ditta e di 2 mm per le altre indicazioni. Dette indicazioni, invece che sull’etichetta, possono essere riportate direttamente sui recipienti in rilievo mediante smaltatura o apposte permanentemente in altro modo.</p>
--	--

## 73. CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE - SOTT'OLIO

<b>Prodotto</b>	<b>Conserven alimentari al naturale - sott'olio</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Gli alimenti conservati in scatola (o in contenitori di vetro), conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc., debbono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della <b>Legge 30 aprile 1962 n. 283</b> e successive modifiche, aggiornamenti, integrazioni (<b>Legge 26 febbraio 1963 n. 441</b>, recepimento di direttive CEE).</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Le materie prime devono essere di produzione dell'annata, di ottima qualità (i vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie).</p> <p>La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (<b>D.P.R. 26.3.80 n. 327</b>).</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Relativamente ai materiali utilizzati per le confezioni, si faccia riferimento al <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004</b>).</p> <p>Per le <i>scatole di latta</i>, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive.</p> <p>La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Gli eventuali <i>contenitori di vetro</i> dovranno essere <i>a chiusura ermetica</i>.</p> <p>L'<b>etichettatura</b> deve essere conforme a quanto previsto dal <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</b>) e deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione e tipo di prodotto</li> <li>• peso sgocciolato e peso netto</li> <li>• nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice</li> <li>• luogo di produzione</li> <li>• ingredienti impiegati in ordine decrescente</li> <li>• data di scadenza</li> </ul> <p>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., ai sensi dell'<i>all. A e dell'art. 6 del D.P.R. 26/03/80, n. 327</i>.</p>

## 74. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

<b>Prodotto</b>	<p><b>-Pomodori pelati:</b> ottenuti da pomodori sani, freschi e maturi, privati dalla pelle, inscatolati e sterilizzati a 100°C. Possono contenere anche succo di pomodoro ma non concentrato</p> <p><b>-Passata di pomodoro:</b> si intende quella preparata dalla spremitura diretta del pomodoro sano, fresco e maturo e poi sottoposta ad un procedimento di raffinazione meccanica per eliminare le impurità</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>Tali prodotti devono possedere i requisiti previsti dall'<b>art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.</b></p> <p>La suddetta norma prevede che i pomodori utilizzati 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, <b>la passata di pomodoro</b> deve essere prodotta <b>in conformità al Decreto Legge n. 157/2004 e al D.M. del 23/09/05.</b></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento.</p> <p>Inoltre, per i pelati, il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.</p> <p>Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>Il peso netto effettivo deve presentare uno <b>scarto</b>, rispetto il dichiarato, <b>inferiore all'1%</b>, come dall'<b>art. 67 del DPR n. 327/80</b>, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 Kg.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>L'<b>etichettatura</b> deve essere conforme a quanto previsto dal <b>D.Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni, dal <b>D.L. 157/2004</b>, dalla <b>Legge n. 204 del 03/08/04</b> ) dal <b>Decreto 17/02/2006</b></p>

## 75. Pesto

<b>Prodotto</b>	<i>Pesto</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 73</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. L'olio presente deve essere preferibilmente olio extravergine di oliva; non devono essere presenti aromi o additivi. <i>Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate.</i> Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 73</b>

## 76. Mais sgranato al naturale

<b>Prodotto</b>	<i>Mais sgranato al naturale</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 73</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento. Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto può essere commercializzato in contenitori di vetro o in banda stagnata.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 73</b>  I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.  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 <i>(DPR n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67).</i>

## 77. Tonno in scatola

<b>Prodotto</b>	<p><b>1. Tonno in scatola al naturale</b>  <b>2. Tonno in scatola sott'olio</b></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>Il tonno in scatola deve essere prodotto, conservato, commercializzato nel rispetto della normativa generale (<i>Legge 30 aprile 1962 n. 283</i> modificata dalla <i>Legge 26 febbraio 1963 n. 441</i> e successive modificazioni, integrazioni, e recepimento direttive (CEE) ed in particolare <b>dei Reg. (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004</b> inerente i prodotti ittici.</p> <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE ( oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE), nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e di controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno di corsa propriamente detto, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola.</p> <p>Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati.</p> <p>Per tonno propriamente detto si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tunnidi, (e per le quali dalla normativa vigente è consentito l'inscatolamento con la denominazione di "tonno") catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15 Kg per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto, l'ala lunga o tonno bianco e tutte le specie di tonnetti o tombarelli.</p> <p>Il prodotto, di norma, prima della sua commercializzazione, deve essere stato sottoposto ad un periodo di maturazione della durata di almeno 6 mesi (<b>Regolamento CEE 92/1536</b>).</p> <p>Il tonno sott'olio deve essere conservato in olio extravergine di oliva, limpido, trasparente, deve riempire la confezione e formare un film che copra tutta la superficie del prodotto.</p> <p>Le carni non devono presentare lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.</p> <p>Il tonno deve risultare di trancio intero e deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• odore: all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole; non si devono apprezzare odori ammoniacali o di idrogeno solforato</li> <li>• colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità</li> </ul>

	<p>variante da rosa chiaro a rosso bruno (in relazione al genere inscatolato) e non deve presentare altre colorazioni anomale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consistenza: solida (i fasci muscolari devono essere ben consistenti e devono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro), tenero, non stopposo, né sbriciolato</li> <li>• gusto: deve essere di gusto delicato, di sapore gradevole, caratteristico, di giusta salatura</li> </ul> <p>Pertanto, all'atto dell'apertura della confezione, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio (extravergine) d'oliva, non deve emanare odore sgradevole e, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare, anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore.</p> <p>Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalla normativa vigente. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta (<i>D.L.gs109/92 e successive modifiche</i>).</p> <p>In base al <i>D. M. del 9/12/1993</i> il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è di 1 mg/Kg.</p> <p>Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate e può essere fornito in confezioni varie (da 2Kg, 0,2 Kg, 80g ecc.).</p> <p>Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><b>Etichettatura:</b> <i>conforme al D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni</p>



## 78. Macedonia di frutta sciropata

<b>Prodotto</b>	<b><i>Macedonia di frutta sciropata</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal <i>DPR del 18/05/82 n. 489.</i></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>I frutti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarata in etichetta e devono presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• polpa gialla e consistente ( pesche )</li> <li>• polpa consistente (pere)</li> <li>• ammezzate (pesche)</li> <li>• senza epicarpo (pesche e pere)</li> <li>• denocciolate (pesche e ciliegie)</li> <li>• detorsolate e depicciolate (pere)</li> </ul> <p>La materia prima deve essere costituita da frutta sana, con sviluppo adeguato, priva di difetti.</p> <p>Composizione merceologica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pera 30%, +/- 3%</li> <li>• pesca 40% +/-3%</li> <li>• ananas 15%, +/-3%</li> <li>• ciliegie 8%, +/-3%</li> <li>• uva 7%, +/-3%</li> </ul> <p>Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.</p> <p>Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.</p> <p>Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><b>Etichettatura</b></p> <p>Conforme al <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni</p>

## 79. Pesche, pere, ananas sciroppati

<b>Prodotto</b>	<i>Pesche, pere, ananas sciroppati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>Conforme a quanto stabilito dal <i>DPR del 18/05/82 n. 489</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.</p> <p>Caratteristiche organolettiche delle <b>pesche</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• polpa gialla e consistente</li> <li>• ammezzate</li> <li>• senza epicarpo</li> <li>• denocciolate</li> </ul> <p>Caratteristiche organolettiche delle <b>pere</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• polpa consistente</li> <li>• senza epicarpo</li> <li>• denocciolate</li> <li>• detorsolate</li> </ul> <p>Caratteristiche organolettiche degli <b>ananas</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• completamente decorticati;</li> <li>• privi del nucleo centrale</li> <li>• consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto</li> </ul> <p>Il frutto, immerso nel liquido di governo, deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.</p> <p>Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa.</p> <p>Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><b>Etichettatura</b> conforme al <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni</p>

## 80. Marmellate, confetture, gelatine

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b>Marmellata</b>          È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.          La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.</p> <p><b>Confettura extra</b>          È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua.          Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.          La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 450 g in generale; deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.</p> <p><b>Gelatina extra</b>          È la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.          La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra.</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p>I prodotti devono essere conformi al <b>D. Leg.vo 20/02/ 2004 n. 50</b> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i>)</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b>Le marmellate</b> devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.  <b>Le confetture</b> devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.  <b>Le gelatine</b> devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.          In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.          All'esame organolettico non si devono riscontrare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caramellizzazione degli zuccheri</li> <li>• sineresi</li> <li>• cristallizzazione degli zuccheri</li> <li>• sapori estranei</li> <li>• ammuffimenti</li> <li>• presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo</li> </ul> <p>I prodotti non devono essere alterati, colorati con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze</p>

	<p>estranee alla composizione del frutto e non devono essere aromatizzati con essenze artificiali. Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere. <b>L'unico additivo ammesso è il gelificante (pectina).</b></p> <p>Gli zuccheri, definiti dalle disposizioni del <b>D. Leg.vo 20/ 02/ 2004, n. 50 (attuazione della Direttiva 2001/111/CE)</b>, devono essere utilizzati nella percentuale del 25% rispetto alla frutta.</p> <p>I prodotti potranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da g 25 e in barattoli di vetro da 300- 350- 700 g e oltre (secondo accordi). ed esclusivamente ai seguenti gusti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pesca</li> <li>• albicocca</li> <li>• ciliegia</li> <li>• fragola</li> <li>• arancia</li> </ul>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><b>Etichettatura</b> conforme al <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive modifiche ed integrazioni, all'<b>art. 3 del D. Leg.vo 20/02/2004 n. 50</b> . Le confetture e le gelatine devono riportare la <b>dicitura extra</b>, ovvero devono avere più di 45 g di frutta per 100 g di prodotto</p>

## 81. Succhi di frutta e succhi di frutta senza zucchero

<b>Prodotto</b>	<p><i>a) Succhi di frutta (nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca)</i>  <i>b) Succhi di frutta senza zucchero (nei gusti: ananas, pompelmo, arancia, tropicale)</i></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia: <i>D. Leg.vo 21/05/2004 n. 51</i> (attuazione della <i>Direttiva 2001/112/CE</i>), <i>D.M. 07/05/92 n. 399</i>, <i>D.M. 26/02/96 n. 209</i></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve avere il sapore e l'odore del frutto da cui è ottenuto. Deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Per gli zuccheri impiegati si demanda al <i>D. Leg.vo 20/02/04 n. 50</i> (attuazione della <i>Direttiva n. 2001/111/CE</i>).</p> <p>Devono essere forniti in bottiglie di vetro da 125 ml o tetrapak da 200 ml circa. I succhi di frutta senza zucchero anche in confezioni da 1 litro.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 73</b></p> <p>Le sostanze usate per la costituzione della <b>bottiglia</b> o del <b>tetrapak</b> devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><b>Etichettatura</b>          Conforme al <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni</p>

## AROMI - PRODOTTI DOLCIARI

### 82. Spezie - Aromi freschi e secchi

<b>Prodotto</b>	<b>Spezie - Aromi secchi e freschi</b> Piante aromatiche o parti di queste <b>Erbe aromatiche seccate</b> (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) <b>Erbe aromatiche fresche</b> (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc) <b>Spezie</b> (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zafferano ecc..) <b>Frutta secca</b> (uva passa e pinoli)
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	I prodotti devono essere di origine nazionale. Devono rispondere ai requisiti previsti, dalla <b>Legge n. 283/62</b> e dal <b>D.Leg.vo del 25/01/92 n. 107</b>  Relativamente allo <b>zafferano</b> , per le norme della tutela della denominazione di zafferano, si fa riferimento al <b>R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936</b> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.  <b>Erbe aromatiche seccate :</b> devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, non devono essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate; è tollerata la presenza di parti di stelo. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.  <b>Erbe aromatiche fresche:</b> devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.  <b>Spezie e uva passa e pinoli:</b> dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine e non devono essere soggette ad attacchi parassitari. I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati, completamente avvolti nell'imballaggio.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni possono essere di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali, idonei secondo la normativa vigente, non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo proteggano dall'insudiciamento.  <b>Etichettatura</b> Fatte salve le indicazioni del <b>D.L.109/92</b> e successive modifiche, per gli <b>aromi</b> è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel <b>DL n. 107/92</b> e cioè: <ul style="list-style-type: none"><li>• il termine aroma o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma</li><li>• la menzione per prodotti alimentari oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• il termine minimo di conservazione</li><li>• condizioni di conservazione e uso</li><li>• quantità netta</li><li>• nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore</li><li>• lotto</li><li>• nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze, l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela dell'aroma o degli aromi in questione e dei nomi di ciascuna sostanza</li><li>• Il termine naturale o qualsiasi altra espressione, che abbia significato ragionevolmente equivalente, può essere usato soltanto per le sostanze aromatizzanti e le preparazioni aromatiche</li><li>• le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana, possono essere fornite in più lingue</li><li>• le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili</li></ul>
--	--

### 83. Cacao amaro

<b>Prodotto</b>	<b><i>Cacao amaro</i></b> Polvere rosso-bruno ottenuta dalla macinazione dei semi di cacao essiccati, decorticati, torrefatti e separati dai germi.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto è definito dalla <b><i>Legge 30 /4/1976 n. 351</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D.P.R. 18/05/1982 n. 490</i></b> ) e, in attuazione della direttiva 2000/36/CE, <b><i>art. 28 della Legge 01/03/ 2002, n. 39</i></b> e <b><i>D. Leg.vo 12/06/2003, n. 178</i></b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni integre e chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dal <b><i>D.P.R. 327/80</i></b> e dal <b><i>D.Lgs 109/92</i></b> e successive modifiche e integrazioni

### 84. Lievito per dolci

<b>Prodotto</b>	<b><i>Lievito per dolci</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve essere di buona qualità: la consistenza deve essere impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità. Il prodotto può essere vanigliato, ovvero aromatizzato alla vanillina
<b>Caratteristiche della confezione</b>	La confezione deve riportare i dati previsti per l' <b><i>etichettatura</i></b> dalla normativa vigente ( <b><i>D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche e integrazioni</i></b> )



## 85. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

### *(Caratteristiche generali)*

<b>Prodotto</b>	<i>Frutta, verdure, ortaggi freschi</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>I prodotti devono essere conformi al <i>D.M. n. 339 del 2 giugno 1992</i>, al <i>Decreto Legislativo n. 306 del 10 dicembre 2002</i> che prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli (<b>Regolamento (CE) n. 2200/96</b> relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli e successive modificazioni (<b>Regolamento (CE) n. 1148/01</b> modificato dal <b>Regolamento (CE) n. 907/2004</b>).</p> <p>Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.</p> <p>Il <b>trasporto</b> deve avvenire secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi autorizzati ai sensi dell'<i>art. 43 del D.P.R. 327/80</i>.</p> <p><i>Ogni prodotto ortofrutticolo fresco è regolamentato da precise normative comunitarie riguardanti la commercializzazione e il controllo della qualità commerciale.</i></p> <p>L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale.</p>
<b>Caratteristiche di categoria</b>	<p>Una delle differenze sostanziali, tra le diverse categorie di un prodotto, è spesso il calibro che, a seconda dei casi, può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto; in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EXTRA</b>: prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. È ammesso il 5% della <i>categoria prima</i> o frutti con leggeri difetti</li> <li>• <b>PRIMA</b>: prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di <i>categoria seconda</i> o frutti con lievi difetti.</li> <li>• <b>SECONDA</b> : comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita</li> </ul>

<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b><i>I prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di categoria extra e di prima categoria</i></b></p> <p>I prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di produzione nazionale e regionale ( prodotti siciliani).</p> <p>In generale i prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore , sapore estranei e devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. La frutta, se sottoposta a frigo - conservazione e/o bagni conservativi, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolto.</p> <p><b>I frutti della <i>categoria extra</i></b> sono prodotti di qualità superiore che non presentano difetti di alcun genere.</p> <p><b><i>I frutti della categoria prima</i></b>, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.</p> <p>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, purché non siano pregiudicati l’aspetto generale e la conservazione del frutto e purché 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 purché cicatrizzata.</p> <p>Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento, devono riportare all’interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative.</p> <p>Le <b>verdure</b> devono :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste</li> <li>• essere di recente raccolta</li> <li>• essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei</li> <li>• essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso</li> <li>• non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine in grado di alterare i caratteri organolettici delle verdure stesse</li> <li>• la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile</li> </ul>
--	--

	<p>Sono <i>esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti</li> <li>• abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale</li> </ul> <p>Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti devono possedere i requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto.</p> <p>I prodotti ortofrutticoli <i>devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari</i> e in ogni caso, i residui dei prodotti fitosanitari devono essere compresi nelle quantità massime stabilite con <i>l'Ordinanza del Ministro della Sanità</i> in data <b>14.07.1993</b> e successive modifiche (<i>D.M. del 19.05.2000</i>).</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p>Il sistema di <b>imballaggio</b> deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>).</p> <p>Gli imballaggi devono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.</p> <p>Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.</p> <p>Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.</p> <p>I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.</p> <p>Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc.), il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.</p> <p>Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.</p> <p>Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.</p> <p>Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p>

*Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio, ai sensi della Legge n. 441/81 e successive modificazioni.*

**Etichettatura**

Conforme al *D. Leg.vo 109/92* e successive modifiche ed integrazioni.

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

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto
- prodotto, varietà e tipo
- qualifica di selezione “extra” o “prima” o “mercantile”, ove prevista
- calibratura con l’indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista
- origine del prodotto (*Reg. CE n. 2200 del 28/10/1996* ecc)
- per gli ortaggi deve figurare l’indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi

Possono, inoltre, essere riportati:

- il marchio commerciale
- la denominazione della zona di produzione

## 86. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

In linea di massima la fornitura della frutta e della verdura deve essere eseguita nei tipi che di seguito si riportano per ciascun mese, tenuto conto, però, dell'andamento della stagione, quando questa abbia delle caratteristiche fuori del consueto.

Il prospetto di seguito indicato ha mero carattere indicativo ed è derogabile.

<b>MESE</b>	<b>FRUTTA</b>	<b>VERDURA</b>
<b><i>Gennaio</i></b>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, loti	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, scarola, lattughe, patate, spinaci, rape
<b><i>Febbraio</i></b>	Arance, mandarini, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci, carciofi
<b><i>Marzo</i></b>	Arance, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, indivia riccia, lattughe, scarola, patate, spinaci, carciofi
<b><i>Aprile</i></b>	Arance, mele, pere, kiwi, fragole	Bieta, carciofi, cavoli verzotti, cipolle, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci
<b><i>Maggio</i></b>	Arance, mele, kiwi, fragole	Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine
<b><i>Giugno</i></b>	Albicocche, ciliegie, prugne, pesche, kiwi, fragole, nettarine	Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine.
<b><i>Luglio</i></b>	Albicocche, pere, pesche, ciliegie, prugne, nettarine	Bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, lattughe, patate, pomodori spinaci, zucchine, melanzane
<b><i>Agosto</i></b>	Albicocche, pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, patate, pomodori, peperoni dolci, lattughe

<b>Settembre</b>	Pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, patate, peperoni dolci, pomodori, lattughe.
<b>Ottobre</b>	Mele, pere, uva da tavola, kiwi, pesche	Bieta, carote, cavolfiore, cavoli verzotti, cavolo cappuccio, indivia riccia, lattughe, melanzane, peperoni dolci, spinaci, patate
<b>Novembre</b>	Arance, mele, pere, loti, kiwi	Bieta, carote, cavolfiore, cavolo verzotto, cavolo cappuccio, finocchi, indivia riccia, patate, peperoni dolci, spinaci, lattughe
<b>Dicembre</b>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, loti	Bieta, carote, cavolfiore, cavolo verzotto, cavolo cappuccio, insalata, indivia, lattughe, spinaci, finocchi, patate

## VERDURE E ORTAGGI

### 87. Ortaggi da frutto (*Richiesti di categoria “Extra” e “I”*)

Prodotto	Caratteristiche
<b>1. Pomodori</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>pomodori</b>: <b>Regolamenti (Ce) n. 790/2000 e n. 717/2001</b></p> <p>Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori: <i>tondi, costoluti, oblungi o allungati, pomodori "ciliegia"</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo</li><li>• puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità</li><li>• non bagnati o eccessivamente umidi</li><li>• privi di odori o sapori anormali</li></ul> <p>Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I pomodori della <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Essi devono avere la polpa resistente e presentare la forma, l'aspetto e lo sviluppo tipici della varietà.</p> <p>I pomodori della <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria <i>Extra</i>, possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la categoria <i>Extra</i> e per la categoria <i>I</i>, mentre non si applica ai pomodori “ciliegia”</p> <p>I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo una scala di calibrazione.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> è tollerato, in ciascun collo, per l'<i>Extra</i> il 5% in numero</p>

	<p>o peso di pomodori con caratteristica della categoria I; per la <i>categoria "I"</i>, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria inferiore;</p> <p><b>b) di calibro:</b> per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti" e di 28 mm per quelli "oblunghi"</p> <p>Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.</p>
<p><b>2. Melanzane</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>melanzane:</b> <b>Regolamenti (Cee) n. 1292/81, (Ce) n. 888/97 e n. 1135/2001</b></p> <p>Secondo la forma, si distinguono <i>melanzane lunghe e melanzane globose.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> Le melanzane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• consistenti</li> <li>• sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>• pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili</li> <li>• munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati</li> <li>• giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi</li> <li>• prive di umidità esterna anormale</li> <li>• prive di odore e/o sapori estranei</li> </ul> <p>Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> Le melanzane classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lieve difetto di forma</li> <li>• lieve decolorazione della base</li> <li>• lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm<sup>2</sup></li> </ul>



	<p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la categoria I.  La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso.  Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.  Nel caso di calibrazione in funzione del peso, il peso minimo è di 100 g.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p>
<p><b>3. Peperoni</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <b>peperoni dolci:</b>  <b>Regolamenti (Ce) n. 1455/1999 e n. 2706/2000</b></p> <p>Secondo la loro forma, si distinguono quattro tipi commerciali di peperoni dolci: <i>peperoni dolci lunghi (appuntiti)</i>, <i>peperoni dolci quadrati senza punta</i>, <i>peperoni dolci quadrati appuntiti ("trottola")</i>, <i>peperoni dolci di forma appiattita ("topepo")</i>.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I peperoni dolci debbono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo</li> <li>• puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili</li> <li>• ben sviluppati</li> <li>• esenti da danni prodotti dal gelo</li> <li>• privi di lesioni non cicatrizzate</li> <li>• esenti da bruciature prodotte dal sole</li> <li>• muniti di peduncolo</li> <li>• privi di umidità esterna anormale</li> <li>• esenti da odori e/o sapori estranei</li> </ul> <p>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.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I peperoni dolci classificati nella <i>categoria I</i> debbono essere di buona qualità. Inoltre essi debbono essere:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• consistenti</li> <li>• di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione</li> <li>• muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro</li> <li>• praticamente esenti da macchie</li> </ul> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la <i>categoria I</i></p> <p>Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza del diametro tra il peperone dolce più grande ed il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.</p> <p>La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 mm per i peperoni dolci lunghi</li> <li>• 40 mm per i peperoni dolci quadrati, senza punta e appuntiti</li> <li>• 55 mm per i peperoni dolci di forma appiattita</li> </ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria subito inferiore o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto</p>
<p><b>4. Zucchine</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>zucchine:</b>  <b>Regolamenti (Cee) n. 1292/81 e (Ce) n. 888/97 e n. 1135/2001</b> modificato dal <b>Regolamento (Ce) n. 1757/2003</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Le zucchine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• consistenti</li> <li>• sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo</li> <li>• esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti</li> <li>• esenti da cavità</li> <li>• esenti da screpolature</li> <li>• pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili</li> </ul>

- 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

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

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le zucchine classificate nella *categoria I* devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché 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 centimetri.

#### **Calibrazione**

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- dalla lunghezza, misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto( da 7 a 30 cm)
- dal peso ( da 50 a 450 g)

#### **Tolleranze**

**a) di qualità:** il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

**b) di calibro:** il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dei limiti fissati.

<p><b>5. Zucca gialla</b></p>	<p><b>Caratteristiche minime</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto deve essere:</li> <li>• intero</li> <li>• di aspetto fresco, consistente</li> <li>• sano; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>• pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili</li> <li>• ben sviluppato</li> <li>• esente da danni prodotti dal gelo</li> <li>• privo di lesioni non cicatrizzate</li> <li>• esente da bruciature prodotte dal sole, esente da macchie</li> <li>• privo di umidità esterna anormale</li> <li>• esente da odori e/o sapori estranei</li> <li>• con polpa compatta e maturazione omogenea</li> </ul> <p>Il grado di sviluppo e lo stato delle zucche devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, esse giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>Le zucche classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.</p> <p>Il prodotto è molto variabili nella forma e nella dimensione a seconda delle varietà : da sferica, a molto grande ed allungata a piriforme con superficie liscia o rugosa, con polpa dal colore giallo/arancio, di consistenza farinosa e dal gusto dolciastro.</p> <p>Il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.</p> <p>La buccia della zucca matura si presenta di color verde grigio, giallo oppure arancio-rossiccio.</p> <p>Può, tuttavia, presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lievi difetti di forma</li> <li>• lievi difetti di colorazione</li> <li>• lievi difetti cicatrizzati della buccia</li> </ul> <p>È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.</p>
<p><b>6. Cetrioli</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>ceetrioli</b>:  <b>Regolamenti (Cee) n. 1677/88 e (Ce) n. 888/97</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I cetrioli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili</li> </ul>

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo
- privi di attacchi di parassiti
- di aspetto fresco e sufficientemente turgidi
- senza sapore amaro
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà
- sufficientemente sviluppati ed avere al tempo stesso semi teneri

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

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

I cetrioli della *categoria extra* devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Devono avere raggiunto uno sviluppo sufficiente; essere di forma abbastanza regolare e praticamente diritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo).

I cetrioli della *categoria I* devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione, esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi
- lieve difetto di colorazione, in particolare la colorazione chiara della parte del cetriolo che è stata in contatto con il suolo durante la crescita
- lievi difetti della buccia dovuti allo strofinamento, alla manipolazione o a basse temperature purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto

#### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata dal peso unitario.

Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in 180 g.

#### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra:* Il 5% in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;

*categoria I:* il 10% in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.

**b) di calibro:** per tutte le categorie, il 10% in numero dei cetrioli non conformi alle norme fissate per la calibrazione

## 88. Ortaggi da fiore

Prodotto	<i>Caratteristiche</i>
<i>I. carciofi</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>carciofi</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 963/98</b> modificato da  <b>Regolamento (Ce) n. 1466/2003</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I capolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento</li> <li>• interi</li> <li>• sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità</li> <li>• puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari</li> <li>• privi di odore e sapore estranei</li> </ul> <p>I peduncoli devono presentare un taglio netto ed essere di lunghezza non superiore a 10 cm.</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei carciofi devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I carciofi classificati nella categoria Extra devono essere di qualità superiore. Devono presentare tutte le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate in funzione delle caratteristiche della varietà. Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee, purché esse non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione</p> <p>I capolini di categoria I devono essere di buona qualità. Devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature)</li> <li>• lievissime ammaccature</li> </ul> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è obbligatoria per i carciofi delle categorie Extra e I. Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale dei capolini (rispettivamente da cm 13 ed oltre e da cm 11 inclusi); il diametro minimo è fissato a 6 cm.</p>

	<p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> <i>categoria Extra:</i> Il 5% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;</p> <p><i>categoria I:</i> il 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo</p> <p><b>b) di calibro:</b> Per tutte le categorie è tollerato un 10% di carciofi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore, con un diametro di almeno 5 cm per i carciofi classificati nel calibro minimo previsto (da 6 a 7,5 cm). Nessuna tolleranza di calibro è ammessa per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".</p>
<p><b>2.cavolfiore- broccolo</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>cavolfiori:</b>  <b>Regolamenti (Ce) n. 963/98, n. 2551/99 e n. 1135/2001</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Le infiorescenze (teste) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere, ben formate</li> <li>• sane; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo</li> <li>• di aspetto fresco, prive di umidità esterna anormale</li> <li>• pulite: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità</li> <li>• esenti da danni provocati da attacchi di parassiti</li> <li>• privi di odori e sapori estranei</li> </ul> <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei cavolfiori devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I cavolfiori appartenenti alla <i>categoria Extra</i>, 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).</p> <p>I cavolfiori appartenenti alla <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e, rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra,) possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un lieve difetto di forma o di sviluppo</li> <li>• un lieve difetto di colorazione</li> <li>• una leggerissima peluria</li> </ul>

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.

### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale: il diametro minimo è fissato a 11 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).

### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra:* è tollerato un 5% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria;

*categoria I:* è tollerato un 10% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria. È tollerato il 10%, in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;

**b) di calibro:** per tutte le categorie è tollerato un 10% di cavolfiori non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello menzionato sull'imballaggio, con un diametro di almeno 10 cm per le infiorescenze (teste) classificate nel calibro minimo previsto.

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



## 89. Ortaggi da seme

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<p><b>1. fagiolini</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei <b>fagiolini</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 912/2001</b> modificato dal  <b>Regolamento(CE) n. 46/2003</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  I fagiolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria)</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili</li> <li>• esenti da danni provocati da parassiti</li> <li>• privi di pergamena (endoderma duro)</li> <li>• privi di odore e sapori estranei</li> <li>• privi di umidità esterna anormale</li> </ul> <p>I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  I fagiolini appartenenti alla <i>categoria Extra</i>, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono essere dritti, turgidi e teneri tali da poter essere spezzati facilmente a mano, senza filo e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.  I fagiolini filiformi devono essere privi di semi.</p> <p>I fagiolini appartenenti alla <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale. I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri. possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lieve difetto di forma o di sviluppo</li> <li>• lieve difetto di colorazione</li> <li>• lievi alterazione della buccia</li> </ul> <p><b>Calibrazione</b>  Il calibro è determinato dalla larghezza massima del baccello, misurata perpendicolarmente alla sutura.  Il calibro è obbligatorio solamente per i fagiolini filiformi.</p>

	<p>Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 6</li> <li>• fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 9</li> <li>• medi: larghezza del fagiolino che può superare i mm. 9</li> </ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità: categoria Extra:</i> è tollerato un 5% di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria;</p> <p><i>categoria I</i> è tollerato un 10% di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria</p> <p><i>b) di calibro:</i> Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti relativi al calibro.</p>
<p><b>2. fagioli</b></p>	<p><b>Cultivar:</b> <i>Borlotti, Bianchi di Spagna, Cannellini</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I baccelli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità</li> <li>• non bagnati o eccessivamente umidi</li> <li>• privi di odori e sapori anormali</li> <li>• non avvizziti</li> </ul> <p>I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I fagioli della <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi</li> </ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p>È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria inferiore.</p>

<p><b>3. piselli</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>piselli: Regolamento (Ce) n. 533/01</b></p> <p><b>Cultivar</b> : Oberon, Alderman, Progress 9, Laxton-superbo, Rondò, Supremo</p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I baccelli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria</li> <li>• puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità</li> <li>• non bagnati o eccessivamente umidi</li> <li>• privi di odori e sapori anormali</li> <li>• non avvizziti</li> </ul> <p>I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.</p> <p>Lo stato dei piselli deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I piselli di <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• i baccelli devono essere esenti da danni causati dalla grandine e privi di alterazione dovute a riscaldamento</li> <li>• i semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi; devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso; non devono essere farinosi</li> </ul> <p>I piselli possono tuttavia presentare i seguenti lievi difetti del baccello, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di aspetto, qualità, conservazione e presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lievi difetti superficiali, lesioni e ammaccature</li> <li>• lievi difetti di forma e di colorazione</li> </ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p>È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria inferiore.</p>
--------------------------	---

## 90. Ortaggi da foglia

Prodotto	Caratteristiche
<p><b>1. insalata</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <b>lattughe, indivie ricce e scarole: Regolamento (Ce) n. 1543/2001</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I cespi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• sani</li> <li>• freschi</li> <li>• puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e antiparassitari</li> <li>• turgidi</li> <li>• non prefioriti</li> <li>• privi di umidità esterna anormale</li> <li>• privi di odore o sapore estranei</li> </ul> <p>I cespi devono essere di sviluppo 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 abbassamento di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.</p> <p>Il torsolo deve essere reciso in corrispondenza della corona di foglie esterne ed il taglio deve essere netto.</p> <p>Lo stato e il grado di sviluppo dei cespi devono essere tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>Le insalate della <i>categoria I</i> devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di buona qualità e possedere le caratteristiche della varietà o del tipo commerciale, in particolare per quanto riguarda la colorazione</li> <li>• ben formate, consistenti, non aperte</li> <li>• esenti da danneggiamenti provocati da parassiti, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità</li> <li>• esenti da danni provocati dal gelo</li> <li>• di colorazione normale in rapporto alla varietà</li> </ul> <p>Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.</p>

**Tolleranze di qualità**

Il 10% di cespi non corrispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore.

**Pezzatura**

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

**Peso minimo:**1) *Lattughe (eccetto tipo Iceberg):*

- a) le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo
- b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo

2) *Lattughe tipo Iceberg:*

- a) le lattughe coltivate in pieno campo debbono pesare almeno 300 g al cespo
- b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo

3) *Indivie ricce e scarole:*

- a) le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo
- b) le indivie coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo

**Tolleranze di pezzatura**

Il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% rispetto alla pezzatura richiesta.

**Omogeneità**

1) *Lattughe:* la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

- 40 g. per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo
- 100 g. per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo
- 150 g. per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo
- 300 g. per le lattughe di peso superiore a 450 g. al cespo

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

- 150 g. per le indivie ricce e scarole di pieno campo
- 100 g. per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e pezzatura. Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diversi tipi di prodotti cui si applica la presente norma, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni tipo interessato, al calibro.

<p><b>2. spinaci</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <b>spinaci</b>: <b>Regolamenti (Cee) n. 1591/87 e (Ce) n. 888/97</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  Gli spinaci (in foglia o in cespi) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sani</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari</li> <li>• privi di stelo fiorifero</li> <li>• privi di odore o sapore estranei</li> <li>• esenti da parassiti</li> </ul> <p>Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.  Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.</p> <p>Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi.  I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta</li> <li>• esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità</li> </ul> <p>Per il prodotto in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.</p> <p><b>Tolleranze</b>  Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
<p><b>3. cavoli cappucci e verzotti</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>cavoli cappucci e verzotti</b>: <b>Regolamenti (Cee) n. 1591/87, (Ce) n. 888/97, (Ce) n. 1135/2001 e (Ce) n. 634/2006</b> (modifica al Regolamento (Cee) n. 1591/87)</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  I cavoli cappucci e le verze devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici</li> </ul>

- di aspetto fresco
- senza foglie imbrattate
- non aperti, non prefioriti
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di odore o sapore estranei
- non ammaccati né altrimenti danneggiati

Il torsolo deve essere tagliato immediatamente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.

Lo stato dei cavoli cappucci e dei verzotti deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

I cavoli cappucci e i verzotti di *categoria I* devono avere le seguenti caratteristiche:

- devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà
- i prodotti mondati devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate
- devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà

Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne, piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata dal peso netto.

Il *peso netto unitario* non deve essere inferiore a 350 g.

### **Omogeneità**

Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli cappucci o verzotti della stessa origine, varietà e qualità. I cavoli cappucci e verzotti della categoria I devono avere forma e colorazione omogenee

### **Tolleranze**

**a) di qualità:** il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.

**b) di calibro:** il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti al criterio di omogeneità e al calibro minimo previsto

Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g.

<p><b>4. biete</b></p>	<p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Le biete (in foglia o in cespi) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sane</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• pulite, praticamente prive di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari</li> <li>• prive di stelo fiorifero</li> <li>• prive di odore o sapore estranei</li> <li>• esenti da parassiti</li> </ul> <p>Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.</p> <p>Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.</p> <p>Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi. I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta</li> <li>• esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità</li> </ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p>Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
------------------------	---

## 91. Ortaggi da fusto

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<p><b>1. sedani da coste</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>sedani da coste</b>: <b>Regolamenti (Cee) n. 1591/87 e (Ce) n. 888/97.</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I sedani devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi (la parte superiore può tuttavia essere tagliata)</li> <li>• di aspetto fresco</li> <li>• sani, esenti da malattie su foglie e nervature principali</li> <li>• privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi e</li> <li>• privi di danni causati dal gelo</li> <li>• privi di parassiti</li> <li>• privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente sgrondati</li> </ul>



	<p>dopo un eventuale lavaggio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• privi di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>La radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.</p> <p>I sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I sedani da coste di <i>categoria I</i> sono classificati in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grossi (superiori a 800 g)</li> <li>• medi (da 500 a 800 g)</li> <li>• piccoli ( da 150 a 500 g)</li> </ul> <p>Devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere di buona qualità</li> <li>• di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali</li> </ul> <p>Inoltre, le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.</p> <p>Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>È determinata in base al peso netto. Il peso minimo unitario dei sedani da coste è fissato a 150 g.</p> <p>La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g. Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio soltanto per la categoria I.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p> <p><b>b) di calibro:</b> il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti ai requisiti previsti in materia di calibrazione.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità e colorazione e dello stesso calibro</p>
<p><b>2. finocchi</b></p>	<p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I finocchi devono essere:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sani</li> <li>• interi</li> <li>• privi di umidità esterna</li> <li>• privi di attacchi parassitari</li> <li>• privi di danno da sfregamento e marciume</li> </ul> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> I finocchi di <i>categoria I</i> devono essere :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con radici asportate con un taglio netto alla base del grumolo</li> <li>• di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche</li> <li>• caratterizzati da un diametro che non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972)</li> </ul> <p>Inoltre , i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.</p> <p><b>Calibrazione</b> Diametro minimo 60 mm</p> <p><b>Tolleranze di qualità</b> Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli di categoria subito inferiore.</p>
<p><b>3. finocchietti selvatici di montagna</b></p>	<p>I finocchietti devono essere di provenienza regionale</p> <p><b>Caratteristiche minime</b> I finocchietti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sani</li> <li>• interi</li> <li>• teneri</li> <li>• privi di umidità esterna</li> <li>• privi di attacchi parassitari</li> <li>• privi di danno da sfregamento e marciume</li> </ul>

## 92. Ortaggi da tubero

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<p><b>1. patate</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei tuberi-seme di <b>patate</b>: <b>Direttiva (Ce) n. 56/2002</b></p> <p><b>Da preferire il prodotto di origine nazionale</b></p>

**Tipi di patate**

- a) patate lunghe a pasta gialla
- b) patate tonde a pasta gialla
- c) patate lunghe a pasta bianca
- d) patate tonde a pasta bianca

**Caratteristiche minime**

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo per ogni tubero di 60 g e con peso massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)
- devono essere selezionate per qualità e grammatura
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti
- non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine, danni da trattamenti antiparassitari
- 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 stati sottoposti a trattamenti antigermogliativi

**Caratteristiche della categoria richiesta**

Le patate di *categoria I* devono essere:

- di buona qualità
- commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata
- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, tracce visibili di appassimento, danni o alterazioni dovute al gelo
- a sviluppo e maturazione fisiologica completa, tale da rendere il prodotto adatto al pronto consumo
- turgidi, privi di umidità esterna anormale

N.B. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

**Calibrazione**

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

	<p><b>Imballaggio</b> Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata. Ogni imballaggio deve contenere patate di un solo tipo.</p> <p><b>Tolleranze</b> Ogni imballaggio può contenere un massimo del 3% in peso complessivo di terra, tuberi rotti, lesionati, raggrinziti, verdi o comunque difettosi. Terra o altre sostanze estranee non devono superare l'1% in peso</p>
--	--

### 93. Ortaggi da radice

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<b>1. carote</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>carote: Regolamento (Ce) n. 730/99</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> Le carote devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo</li> <li>• pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità</li> <li>• prive di odori e sapori estranei</li> <li>• prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio</li> </ul> <p>Sono, comunque, escluse le radici con segni di rammollimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.</p> <p>Lo stato delle carote deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> Le carote di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. Le radici devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lisce</li> <li>• di aspetto fresco</li> </ul>

- di forma regolare
- non spaccate, senza ammaccature e screpolature
- esenti da danni provocati dal gelo

È esclusa qualsiasi colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Le carote di *categoria I*, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Rispetto alla categoria superiore, possono presentare i seguenti difetti:

- una leggera deformazione
- un leggero difetto di colorazione
- leggere screpolature secche
- leggeri spacchi dovuti alla manipolazione

È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote che superano gli 8 cm di lunghezza.

### **Calibrazione**

Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie.

Per la *categoria Extra* il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 g di peso; la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 20 mm o 150 g.

Per le radici classificate nella *categoria I*, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 g.

### **Tolleranze**

#### **a) di qualità:**

*Categoria Extra:* Il 5% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I e il 5% in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde o rosso-violacea al colletto

*Categoria I* - Il 10% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

**b) di calibro:** per tutte le categorie, il 10% in peso di radici non rispondenti al calibro definito

## 94. Ortaggi da bulbo

Prodotto	<i>Caratteristiche</i>
1. <i>aglio</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <b>agli</b>: <b>Regolamento (Ce) n. 2288/97</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> L'aglio richiesto deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sano</li> <li>• privi di marciume o di alterazioni tali da renderlo improprio al consumo</li> <li>• esente da parassiti</li> <li>• pulito, privo di sostanze estranee visibili</li> <li>• compatto</li> <li>• esente da danni provocati dal gelo o dal sole; esente da germogli esternamente visibili</li> <li>• privo di umidità esterna anormale</li> <li>• privo di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>Deve presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> Gli agli di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• di forma regolare</li> <li>• ben puliti</li> </ul> <p>Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. I bulbilli devono essere serrati. Per gli agli secchi, le radici devono essere recise e pareggiate al bulbo. Gli agli di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi con bulbilli sufficientemente serrati</li> <li>• di forma sufficientemente regolare</li> </ul> <p>Sono ammesse piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo che, tuttavia, non può pregiudicare l'aspetto generale del prodotto. Può presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piccole lacerazioni della tunica esterna</li> </ul> <p>I bulbilli devono essere sufficientemente serrati</p> <p><b>Calibrazione</b>  Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale  Il diametro minimo è fissato a 45 mm per gli agli classificati nella <i>categoria Extra</i> e a 30 mm per quelli classificati nelle <i>categorie I</i></p> <p><b>Tolleranze</b>  a) <b>di qualità</b>: il 5% (per l'Extra), il 10% (per la categoria I) in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria inferiore  È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.  b) <b>di calibro</b>: per tutte le categorie: il 10% in peso di bulbi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibratura e il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore e/o inferiore al calibro identificato</p>
<p><b>2. cipolle</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>cipolle</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 1508/2001</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  Le cipolle richieste devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo</li> <li>• pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità</li> <li>• esenti da danni causati dal gelo</li> <li>• non bagnate o eccessivamente umide</li> <li>• prive di odori o sapori anormali</li> <li>• prive di stelo vuoto e resistente</li> </ul> <p>Inoltre, lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm di lunghezza 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.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle cipolle deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p>

	<p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>Le cipolle della <i>categoria I</i> richiesta devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche della varietà.</p> <p>I bulbi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• resistenti e compatti</li> <li>• privi di germogli visibili esternamente</li> <li>• privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale</li> <li>• privi di ciuffo radicale (tuttavia, per le cipolle raccolte prima della maturità, la presenza del ciuffo radicale è ammessa)</li> </ul> <p>Le cipolle possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un lieve difetto di forma</li> <li>• un lieve difetto di colorazione</li> <li>• lievi macchie che non toccano l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che non superino un quinto della superficie del bulbo</li> <li>• lesioni superficiali delle tuniche esterne e assenza parziale di queste, a condizione che la parte commestibile sia protetta</li> </ul> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.</p> <p>Il calibro minimo è fissato in 10 mm nello stesso collo; la differenza di diametro tra cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi;</li> <li>b) 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi;</li> <li>c) 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm e 70 mm;</li> <li>d) 30 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 mm.</li> </ol> <p><b>Tolleranze</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <b>di qualità</b>: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della categoria subito inferiore</li> <li>b) <b>di calibro</b>: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di bulbi inferiori o superiori al calibro indicato, ma di diametro inferiore o superiore al massimo del 20% di tale calibro</li> </ol>
<p><b>3. porri</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>porri</b>: <b>Regolamento (Ce) n. 2396/2001</b> modificato da <b>Regolamento (Ce) n. 46/2003</b> e <b>Regolamento (Ce) n. 907/2004</b></p>



### **Caratteristiche minime**

I porri devono essere:

- interi (questa disposizione non si applica alle radici o alle estremità delle 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 da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono essere tuttavia 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 e l’arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

I porri della categoria I devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale

I porri devono presentare una colorazione bianca o bianco-verdastra su almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Tuttavia, per i porri primaticci, la parte bianca e bianco-verdastra deve costituire almeno un quarto della lunghezza totale o un terzo della parte inguainata.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e a presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti superficiali
- lievi attacchi di Thrips sulle foglie ma non altrove
- lievi tracce di terra all'interno del fusto

### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto.

Il diametro minimo è fissato a 8 mm per i porri primaticci e a 10 mm per gli altri porri.

Per la *categoria I*, il diametro del piede più grosso in uno stesso mazzo o in un stesso imballaggio non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.

### **Tolleranze**

a) **di qualità**: il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria richiesta, né alle caratteristiche minime,

	<p>esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda intatti al consumo</p> <p>b) <b>di calibro</b>: il 10 % in numero o in peso di porri non rispondenti , per i porri della categoria I, al criterio di omogeneità</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio o di ciascun mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo, comprendere soltanto porri di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (quando si imposta una omogeneità di calibro) e presentare sviluppo e colorazione sostanzialmente uniformi</p>
--	---

## FRUTTA (Richiesta di categoria “Extra” o “I”)

### 95. Frutta acidula

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<b>1. mele</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>mele</b>: <i>Regolamenti (Ce) n. 2002/96 e n. 85/2004, n.1238/2005</i></p> <p><b>Cultivar richieste</b> <i>Varietà estive</i>: Summerred, Royal Gala ed Ozark Gold <i>Varietà autunnali</i>: Golden Delicious, Stark Delicious, Imperatore, Jonathan, Fuji, Renetta del Canada, Granny Smith, Starking e Starkrimson <i>Varietà invernali</i>: <i>Annurca</i> (coltivata soprattutto in Campania, da dove proviene oltre il 90% della produzione italiana) e <i>Stayman</i>.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b> In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• intere</li><li>• sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li><li>• pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili</li><li>• prive di parassiti</li><li>• prive di attacchi di parassiti</li><li>• prive di umidità esterna anormale</li><li>• prive di odore e/o sapore estranei</li></ul> <p>Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura. Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire di proseguire il processo di maturazione (in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali) e di sopportare il trasporto e le operazioni connesse, e infine, di giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b> a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): <math>12 \pm 3\%</math> b) Durezza polpa (Kg/cm<sup>2</sup>): <math>4 - 7 \pm 3\%</math></p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> <i>Categoria Extra</i> Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime</p>

alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

#### *Categoria I*

Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.

Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di sviluppo
- lieve difetto di colorazione
- lievi difetti della buccia (1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate)

Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.

#### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso; nel primo caso, il valore deve essere, per la categoria Extra, pari a 65mm, per la categoria I pari a 60mm.

Quando il calibro è determinato dal peso, è richiesto un peso minimo, per la categoria Extra, di 110g e per la categoria I, di 90g.

#### **Criteri di colorazione**

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

1) **Gruppo A:** varietà rosse (Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking)

*Categoria Extra:* almeno 3/4 della superficie totale di colorazione rossa tipica della varietà

*Categoria I:* almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa tipica della varietà

2) **Gruppo B:** varietà di colorazione rossa mista( Delicious comune, Jonathan)

*Categoria Extra:* almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa mista tipica della varietà

*Categoria I:* almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa mista tipica della varietà

3) **Gruppo C:** varietà striate, leggermente colorate

*Categoria Extra:* almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione leggermente rossa, rossiccia o striata tipica della varietà

*Categoria I:* almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione leggermente rossa, rossiccia o striata tipica della varietà

4) **Gruppo D:** altre varietà

	<p><b>Criteria di rugginosità</b>  Si applicano a quelle 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 (Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newtown).</p> <p>Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro precisi limiti dettati dal Regolamento (Cee).</p> <p><b>Tolleranze</b>  a) <b>di qualità:</b> <i>Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.  <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore.  b) <b>di calibro:</b> per tutte le categorie:  il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del diametro minimo, quando il calibro è determinato dal diametro, 10 g al di sotto del peso minimo, quando il calibro è determinato dal peso.</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.  Inoltre, per la categoria «Extra», è richiesta l'omogeneità di colorazione.</p>
<p><b>2. pere</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>pere: Regolamenti (Ce) n. 2002/96 e n. 86/2004</b></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Butirra, William, Abate fetel, Kaiser, Conference, Decana del Comizio, Coscia</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni, escludendo i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>• prive di parassiti e praticamente esenti da danni provocati da attacchi parassitari</li> </ul>

- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari
- prive di umidità esterna anomala  
prive di odori e sapori anormali

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali, di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

#### ***Caratteristiche fisico- chimiche***

a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %):  $10 \pm 3\%$

b) Durezza polpa (Kg/cm<sup>2</sup>):  $4 - 7 \pm 3\%$

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le pere classificate nella categoria Extra devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da "roussissement" rugoso.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

Le pere di categoria I devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da "roussissement" rugoso.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento difetti sulla buccia, i seguenti lievi difetti:

- di forma
- di sviluppo
- di colorazione della buccia entro i limiti di 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata, di 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per gli altri difetti, di 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per le ammaccature lievi che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

#### **Calibrazione**

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è fissato come segue:

*categoria Extra*    60 mm

*categoria I*         55 mm

	<p>Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio ( Butirra, Coscia ecc.).</p> <p><b>Tolleranze</b>  a) <b>di qualità:</b> <i>Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.  <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore  b) <b>di calibro:</b> in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme. Inoltre, per la <i>categoria Extra</i>, è richiesta l'omogeneità di colorazione.</p>
<p><b>3. pesche e nettarine</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>pesche e nettarine:</b>  <b>Regolamento (Ce) n. 1861/2004</b></p> <p><b>Cultivar richieste:</b>  <b>pesca:</b> Fantasia, Early Sungrad, Red Haven, Dixired, Cardinal, Springtime, Pesca Bianca di Bivona  <b>nettarine:</b> Early Sungrand, Fantasia</p> <p><b>N.B.</b> Si preferiscano le pesche di produzione regionale.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere</li> <li>• sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>• pulite, prive di sostanze estranee visibili</li> <li>• prive di parassiti</li> <li>• esenti da attacchi di parassiti</li> <li>• prive di umidità esterna anomala</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei</li> </ul>

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura.  
Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Le pesche e le nettarine devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione fino a raggiungere il grado di maturazione appropriato.

#### ***Caratteristiche fisico- chimiche***

a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %):  $12 \pm 3\%$

b) Durezza polpa (Kg/cm<sup>2</sup>):  $\geq 2 \pm 3\%$

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le pesche e le nettarine di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore.

Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Le pesche e le nettarine di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Possono tuttavia presentare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto,

la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio,

Quando tali difetti hanno forma allungata, non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

#### **Calibrazione**

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza:

90 millimetri e più = AAAA

da 80 a 90 millimetri = AAA

da 73 a 80 millimetri = AA

da 67 a 73 millimetri = A

da 61 a 67 millimetri = B

da 56 a 61 millimetri = C

da 51 a 56 millimetri = D .



	<p>Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro e 17,5 mm di circonferenza.  Il calibro D è ammesso all'inizio della commercializzazione, fino al 30 giugno.  La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.</p> <p><b>Tolleranze</b>  a) <b>di qualità:</b> <i>Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso delle pesche o nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.  <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle pesche o nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore  b) <b>di calibro:</b> in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o in peso di pesche o nettarine superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p><b>4. albicocche</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>albicocche:</b>  <b>Regolamento (Ce) n. 851/2000</b> modificato da:  <b>Regolamento (Ce) n.46/2003, Regolamento (Ce) n. 907/2004, Regolamento (Ce) n. 6/2005</b></p> <p><b>Cultivar:</b> Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le albicocche devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere</li> <li>• sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>• pulite, prive di sostanze estranee visibili</li> <li>• prive di parassiti</li> <li>• esenti da attacchi di parassiti</li> <li>• prive di umidità esterna anomala</li> </ul>

- prive di odore e/o sapore estranei

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle albicocche devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Le albicocche devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione fino a raggiungere il grado di maturazione appropriato.

#### ***Caratteristiche fisico- chimiche***

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %):  $12 \pm 3\%$

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le albicocche di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore.

Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Le albicocche di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

I difetti, lievi, possono riguardare la forma, lo sviluppo, la colorazione.

Quando tali difetti hanno forma allungata, non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

#### **Calibrazione**

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I.

Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 35 mm. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro.

Per la categoria I il calibro minimo è fissato a 30 mm.

#### **Tolleranze**

a) **di qualità:** *Categoria Extra:* il 5 % in numero o in peso delle albicocche non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.

*Categoria I:* il 10 % in numero o in peso delle albicocche non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a

	<p>quelle della categoria subito inferiore  b) <b>di calibro:</b> è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p><b>5. susine (o prugne)</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>prugne:</b>  <b>Regolamento (Ce) n. 1168/99</b> modificato da:  <i>Regolamenti (Ce) n. 848/2000, n. 46/2003, n. 537/2004, n. 379/2005</i></p> <p><b>Cultivar:</b> Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark, Premier, Santa Rosa, Satsuma.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le susine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere</li> <li>• sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>• pulite, prive di sostanze estranee visibili</li> <li>• prive di parassiti</li> <li>• esenti da attacchi di parassiti</li> <li>• prive di umidità esterna anomala</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>Le susine devono essere state raccolte con cura.  I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente; il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b>  RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 15±3%</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  Le susine di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà e devono essere a polpa resistente.  Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni</p>

superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Le susine di *categoria I* devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche della varietà. La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali:

- una leggerissima ammaccatura
- traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata
- leggera bruciatura dovuta al sole
- screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate"

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di 3 cm il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.

#### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Per la *categoria Extra* il valore deve essere di 35 mm e la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

Per la *categoria I* il valore deve essere di 30 mm

#### **Tolleranze**

a) **di qualità:** *Categoria Extra:* il 5 % in numero o in peso delle susine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.

*Categoria I:* il 10 % in numero o in peso delle susine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

b) **di calibro:** è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di susine superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.

#### **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente prugne della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro e, per la *categoria Extra*, di colorazione uniforme.

<p><b>6. agrumi</b>  <b>a) arance</b>  <b>b) mandarini</b>  <b>c) clementine</b>  <b>d) limoni</b></p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <b>agrumi</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 1799/2001</b> e successive modifiche  (Regolamenti (Ce) n. 453/2002, n. 2010/2002, n. 46/2003, n. 2173/2003, n. 907/2004 e <b>Regolamento (Ce) n. 6/2005</b>)</p> <p>La presente normativa si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione «<b>agrumi</b>»:  <b>a) arance</b>  <b>b) mandarini</b>  <b>c) clementine</b>  <b>d) limoni</b></p> <p><b>Cultivar richieste</b>  <b>arance:</b><i>Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese)</i>  <b>mandarini:</b> <i>Comune di Paternò, Tardivo di Ciaculli</i>  <b>clementine:</b><i>Paternò</i>  <b>limoni:</b><i>Femminello comune, Femminello Santa Teresa, Monachello, Interdonato</i></p> <p><b>N.B.</b> Si preferiscano gli agrumi di produzione regionale</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli agrumi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese</li> <li>• sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>• puliti, ed in particolare privi di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari</li> <li>• esenti da parassiti</li> <li>• esenti da attacchi parassitari</li> <li>• esenti dall'inizio di «asciutto» all'interno</li> <li>• esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo</li> <li>• privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati)</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione.</p> <p>Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p>
--	--

Gli agrumi rispondenti ai criteri di maturazione possono essere «deverdizzati». Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

### **Requisiti di maturazione**

La maturità degli agrumi è definita dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

#### **1) contenuto minimo di succo:**

<i>limoni verdelli</i>	20%
<i>altri limoni</i>	25%
<i>mandarini</i>	33%
<i>clementine</i>	40%
<i>arance sanguinelle</i>	30%
<i>arance Navel</i>	33%
<i>altre varietà</i>	35%

#### **2) colorazione**

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà

##### *Limoni*

la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo

##### *Mandarini e Clementine*

la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto

##### *Arance*

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto

### **Caratteristiche fisico- chimiche**

<b>Prodotto</b>	<b>RSR* %</b>	<b>Acidità** (g/l)</b>
Arance	>10±3%	min. 5
Limoni		>57g/l
Mandarini e Clementine	>9±3%	> 5g/l

\* RSR: *Residuo Secco Rifrattometrico* %

\*\* Acidità: *Contenuto in Acido citrico* (g/l)

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Gli agrumi di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore. La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare

l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Gli agrumi di *categoria I* devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono 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 dell'epidermide, congeniti alla formazione del frutto, come ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.
- lievi difetti cicatrizzati dovuti a causa meccaniche, come grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.

### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

#### ***Calibro minimo***

<i>Limoni</i>	45 mm
<i>Mandarini</i>	45 mm
<i>Clementine</i>	35 mm
<i>Arance</i>	53 mm

Gli agrumi possono essere calibrati secondo il numero di frutti nello stesso imballaggio

### **Tolleranze**

a) **di qualità:** *categoria Extra:* il 5 % in numero o in peso degli agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I

*Categoria I:* il 10 % in numero o in peso degli agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

b) **di calibro:** è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello menzionato sull'imballaggio.

In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai minimi seguenti:

<i>Limoni:</i>	43 mm
<i>Mandarini:</i>	43 mm
<i>Clementine:</i>	34 mm
<i>Arance:</i>	50 mm

<p><b>7. uva da tavola</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <b>l'uva da tavola</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 2789/1999</b> modificato da  <i>(Regolamenti (Ce) n. 716/2001, n. 2137/2002, n. 46/2003).</i></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Italia( uva da tavola di Canicatti), Cardinal, Victoria, Regina, Americana, Olivella</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo</li> <li>• puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari)</li> <li>• privi di odore e sapore estranei</li> <li>• privi di umidità esterna anormale</li> <li>• esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti</li> </ul> <p>La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.  I grappoli devono essere stati raccolti con cura.  Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b>  RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): &gt;12%</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  L'uva da tavola della <i>categoria Extra</i> deve essere di qualità superiore. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graso e praticamente ricoperti della loro pruina.  L'uva da tavola della <i>categoria I</i> deve essere di buona qualità. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul graso meno uniformemente che nella categoria «Extra».  Gli acini 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un lieve difetto di forma</li> <li>• un lieve difetto di colorazione</li> <li>• lievissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide</li> </ul>
--------------------------------	--



	<p><b>Calibrazione</b>  La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli:  <i>peso minimo</i> per grappolo: 200 g (<i>categoria Extra di pieno campo</i>),  300 g (<i>categoria Extra coltivata in serra</i>);  150 g (<i>categoria I di pieno campo</i>), 250 g (<i>categoria Extra coltivata in serra</i>)</p> <p><b>Tolleranze</b>  a) <b>di qualità:</b> <i>categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I  <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore  b) <b>di calibro:</b> (<i>categoria Extra e I</i>): il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore.</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e dello stesso grado di maturazione.</p>
<p><b>8. fragole</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>fragole</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 843/2002</b> modificato da  <b>Regolamento (Ce) n. 46/2003</b></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Chandler, Pajaro, Tudla e Mirando (varietà del Sud Italia)</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi, senza ammaccature</li> <li>• munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco);</li> <li>• il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi</li> <li>• sani</li> <li>• esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie</li> <li>• puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di</li> <li>• antiparassitari</li> <li>• freschi, non lavati</li> <li>• privi di umidità esterna anormale</li> <li>• privi di odore o sapore estranei</li> </ul>

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.  
Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le fragole di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà.

Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà.

Devono essere prive di terra.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali che non devono, tuttavia, pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le fragole di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma
- presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto
- lievi segni superficiali di pressione

Devono essere praticamente prive di terra

#### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

calibro minimo: per la *categoria Extra* deve essere di 25 mm, per la *categoria I* 18 mm.

Per le fragole di bosco non esiste calibrazione.

#### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I

Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.

*Categoria I*: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore.

Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.

**b) di calibro:** per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.

	<p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.  Nella categoria Extra le fragole, ad eccezione delle fragole di Bosco, devono essere particolarmente omogenee e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e il calibro. Nella categoria I, esse possono presentare un calibro meno omogeneo.</p>
<p><b>9. actinidie (kiwi)</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>Kiwi: Regolamento (Ce) n. 1673/2004</b></p> <p><b>Cultivar:</b> A. Chev., C. F. Liang, A. R. Ferguson</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi (ma senza peduncolo)</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo)</li> <li>• puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili</li> <li>• praticamente esenti da parassiti</li> <li>• praticamente esenti da danni provocati da parassiti</li> <li>• sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua</li> <li>• ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli</li> <li>• privi di umidità esterna anomala</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi. Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b>  a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): &gt;11%  b) Durezza polpa (Kg/cm2): 1-3</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  I kiwi di <i>categoria extra</i> devono essere di qualità superiore. Devono essere ben sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.  Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.</p>

	<p>I kiwi di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana. Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni)</li> <li>• un lieve difetto di colorazione</li> <li>• difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm<sup>2</sup></li> <li>• un piccolo «segno di Hayward», caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze</li> </ul> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Il calibro è determinato dal peso del frutto. Il <i>peso minimo</i> è di 90 g per la <i>categoria extra</i>, di 70 g per la <i>categoria I</i></p> <p>Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità: categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro: (categoria Extra e I):</i> il 10 % in numero o in peso di kiwi non rispondenti ai requisiti relativi al peso minimo e/o al calibro.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro.</p>
<p><b>10. ciliegie</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>ciliegie</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 214/2004</b> modificato da  <b>Regolamento (Ce) n. 907/2004</b></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Bigarreau, Nero, Anella, Duroni, Ferrovia</i></p>

### **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, 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
- praticamente esenti da attacchi parassitari
- prive di umidità esterna anomala
- prive di odori e/o sapori estranei

Le ciliegie devono essere state raccolte con cura.

Devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione soddisfacente. Il loro stato di sviluppo e di maturazione deve essere tale da consentire ai frutti di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

### **Caratteristiche fisico- chimiche**

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >14%

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le ciliegie di *categoria extra* devono essere di qualità superiore.

Devono essere ben sviluppate e presentare le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà e con il peduncolo attaccato.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le ciliegie di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Possono presentare i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

- un lieve difetto di forma
- un lieve difetto di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

È ammessa la mancanza del peduncolo purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo nel caso delle ciliegie acide e delle ciliegie del tipo «Picota» o di denominazione equivalente, che perdono naturalmente il peduncolo al momento della raccolta.

**Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

**Calibro minimo:** per la *categoria extra*, il diametro deve essere 20 mm, per la *categoria I*, 17 mm

**Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di ciliegie non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 2 %.

*Categoria I*: il 10 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4 %.

**b) di calibro:** (*categoria Extra e I*): il 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti al calibro minimo indicato purché comunque il diametro non sia inferiore a: 17 mm nella *categoria Extra* e 15 mm nella *categoria I*

È inoltre ammesso un 10 % di ciliegie senza peduncolo, purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo.

**Omogeneità**

Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto ciliegie della stessa origine, varietà e qualità. I frutti devono essere di calibro uniforme.

Inoltre, per le ciliegie della *categoria Extra* sono richiesti colorazione e grado di maturazione uniformi.

## 96. Frutta zuccherina

Prodotto	Caratteristiche richieste
<p><b>1. banane</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>banane</b>:  <b>Regolamento (Cee) n. 2257/94</b> modificato da  <b>Regolamento (Ce) n. 228/2006</b></p> <p>La presente normativa ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le banane verdi non maturate devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.</p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Musa sapientium</i>, <i>Musa Cavendishii</i>, <i>Gros Michel</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>            In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le banane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verdi e non maturate</li> <li>• intere</li> <li>• sode</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili</li> <li>• praticamente esenti da parassiti</li> <li>• praticamente esenti da attacchi parassitari</li> <li>• col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento</li> <li>• prive di residui di pistilli</li> <li>• prive di malformazioni e normalmente ricurve</li> <li>• prive di ammaccature</li> <li>• esenti da danni dovuti a basse temperature</li> <li>• prive di umidità esterna anormale</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>Inoltre, le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine e un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.</p> <p>Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b>            RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): &gt;18±3%</p>

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le banane di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore e caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, nei limiti di 1 cm<sup>2</sup> della superficie totale del frutto, purché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le banane di *categoria I* devono essere di buona qualità e avere caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti possono tuttavia presentare i lievi difetti sotto indicati, purché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali, nei limiti di 2 cm<sup>2</sup> della superficie totale del frutto.

I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

**N.B.:** la fornitura nelle scuole deve essere rappresentata da banane che hanno raggiunto un adeguato grado di maturazione:

- buccia gialla, intera, senza ammaccature
- polpa soda e pastosa, priva di annerimenti
- polpa di sapore gradevole, non allappante (evidente segno di non adeguata maturazione)

### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro e dalla lunghezza del frutto (misurata lungo la faccia convessa).

La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm e 27 mm.

### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di banane non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I

*Categoria I*: il 10 % in numero o in peso di banane non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

**b) di calibro:** (*categoria Extra e I*): il 10 % in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm

### **Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici.



<p><b>2. cachi</b></p>	<p>Per le caratteristiche di qualità e per le tecniche di commercializzazione dei kaki si fa riferimento al <b>D.M. 2 Dicembre 1950</b></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>kaki Tipo( Campania), kaki Vaniglia(tipica produzione a Misilmeri), kaki Mela</i></p> <p><b>Si preferiscano i kaki di produzione regionale</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> Il prodotto deve avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aspetto sano, pulito, privo di residui e liscio</li> <li>• forma rotonda o rotonda e lievemente schiacciata alle due estremità</li> <li>• buccia integra, senza spacchi e calice ben inserito</li> <li>• maturazione omogenea</li> <li>• colorazione della buccia: giallo-arancio uniforme (Tipo), gialla, arancio rossastra (Vaniglia)</li> <li>• polpa: arancio-rosso intenso (Tipo), bronzea o bronzo scuro (Vaniglia)</li> <li>• polpa tenera, compatta e molto dolce (Tipo), tenera e mediamente dolce (Vaniglia)</li> <li>• polpa di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus</li> </ul> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b> RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) al consumo: 23-24%</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> I frutti devono essere di ottima qualità e di calibro non inferiore a 22 cm e il colore arancio uniforme. Inoltre i frutti devono essere privi di qualsiasi difetto, in particolare di spaccature dovute ad eccesso idrico e ad eccesso di maturazione.</p> <p><b>N.B.</b> A causa della spiccata sensibilità del prodotto quando è al giusto grado di maturazione, è opportuno usare molta delicatezza in tutte le manipolazioni ed evitare le sovrapposizioni di confezioni.</p>
<p><b>3. melone</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>meloni</b>: <b>Regolamento (Ce) n. 1615/2001</b> modificato da <b>Regolamento (Ce) n. 1016/2006</b></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Cantalupo, Charentais, Viadanese, Prescott, Retato di Calvenzano, Supermarket, Harper, Gold Star, Pancha.</i></p>

### **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i meloni devono essere:

- interi
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo)
- puliti, privi di sostanze estranee visibili
- di aspetto fresco
- esenti da parassiti e da attacchi di parassiti
- consistenti
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori e/o sapori estranei

I meloni devono essere sufficientemente sviluppati e di maturità soddisfacente.

Lo stato e il grado di sviluppo dei meloni devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### ***Caratteristiche fisico- chimiche***

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) 8-10 %

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

I meloni della *categoria I* devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale.

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa

I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm.

Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico.

	<p><b>Calibrazione</b>  Il calibro è determinato dal diametro e dal peso.  Il diametro minimo e il peso sono fissati rispettivamente a 7,5-8 cm e 250-300 g.  Se il calibro è espresso in unità di peso, il peso del melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 50 % (30 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo.  Se il calibro è espresso in misura del diametro, il diametro del melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20 % (10 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo.</p> <p><b>Tolleranze</b>  <b>a) di qualità:</b> categoria I: il 10 % in numero o in peso di meloni non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore  <b>b) di calibro:</b> categoria I: il 10 % in numero o in peso di meloni di calibro inferiore o superiore a quello indicato</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare apprezzabilmente la stessa colorazione.</p>
<p><b>4. anguria(cocomero)</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <b>cocomeri</b>:  <b>Regolamento (Ce) n. 1862/2004</b></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Sugar Baby, Crimson Sweet</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i cocomeri devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo)</li> <li>• puliti, privi di sostanze estranee visibili</li> <li>• esenti da parassiti</li> <li>• praticamente esenti da danni provocati da parassiti</li> <li>• sodi e sufficientemente maturi</li> <li>• il colore e il sapore della polpa devono corrispondere a una maturità sufficiente</li> <li>• privi di fessurazioni</li> </ul>

- privi di umidità esterna anomala
- privi di odori e/o sapori estranei

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri devono essere tali da consentire ai frutti di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

#### **Caratteristiche fisico- chimiche**

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) misurato al centro della polpa, nella sezione massima normale all'asse del frutto, deve essere : > 8%

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

I cocomeri di *categoria I* devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà.

Devono avere:

- forma tondeggiante
- buccia senza difetti, verde scuro uniforme (*crimson sweet*) o verde medio con striature verde scuro o verde intenso (*sugar baby*)
- polpa compatta non fessurata
- polpa rossa (*crimson sweet*) o rossa-rosso vivo (*sugar baby*)
- polpa soda e croccante e grado zuccherino elevato

Sono ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione della buccia; non è considerata un difetto una colorazione pallida della buccia nel punto in cui il frutto è stato a contatto con il suolo durante la crescita
- lievi screpolature cicatrizzate
- lievi difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni ( la superficie totale della parte interessata non può essere superiore a un sedicesimo del frutto

Il peduncolo del cocomero deve avere una lunghezza massima di 5 cm.

#### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal peso unitario.

Il peso minimo è fissato a 1 kg.

Se presentati in imballaggi, la differenza di peso tra il frutto più leggero e il frutto più pesante non deve superare 2 kg, oppure 3,5 kg se il frutto più leggero pesa almeno 6 kg.

Il rispetto di questa omogeneità di peso non è obbligatorio per i cocomeri presentati alla rinfusa

	<p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità: categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di cocomeri non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro: tutte le categorie :</i> il 10 % in numero o in peso di cocomeri il cui calibro non corrisponde a quello indicato, ma è superiore o inferiore al massimo di 1 kg rispetto alla scala di calibro indicata.</p> <p>Nell'ambito di questa tolleranza non sono tuttavia ammessi cocomeri di peso inferiore a 800 g.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun collo (o, in caso di presentazione alla rinfusa, di ciascuna partita) deve essere omogeneo e comprendere soltanto cocomeri della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p>Inoltre, per i cocomeri di categoria I, la forma e il colore della buccia devono essere omogenei.</p> <p>Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.</p>
--	--

## PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

### 97. Sarde

<b>Prodotto</b>	<i>Sarde</i> (specie <i>Sardina pilchardus</i> )
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto fresco deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione ( <b>Regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio del 26 novembre 1996 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca</b> )
<b>Requisito richiesto</b>	Le sarde devono provenire dal pescato nel Mare Mediterraneo

# ACQUA

## 98. Acque minerali naturali

<b>Prodotto</b>	<p><b>Acque minerali naturali</b></p> <p>La Comunità Europea con la <b>Direttiva (Cee) n. 777/80 del Consiglio del 15 luglio 1980</b>, emanata al fine di uniformare le legislazioni sulle acque minerali fra i paesi membri, riporta una sua definizione che nella sostanza coincide con quella della legislazione italiana, suffragando il fatto che l'acqua minerale per "sua natura" possiede caratteristiche tali da differenziarla dalla normale "acqua potabile".</p> <p>La legge italiana identifica con precisione quali acque vanno definite minerali (<b>D. Leg. vo 25/1/1992 n. 105</b>) e considera "<i>minerali</i>" le acque che avendo origine da una falda o da un giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate, che hanno caratteristiche igieniche particolari favorevoli alla salute</p>
<b>Normativa di riferimento</b>	<p><b>Circolare n. 17 del Ministero della Sanità del 13 settembre 1991</b> - Analisi microbiologiche di acque minerali naturali.</p> <p><b>D. Leg.vo 25 gennaio 1992 n. 105- Attuazione della direttiva 80/777/CEE</b> relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali</p> <p><b>D.M. 12 novembre 1992 n. 542</b> - Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali</p> <p><b>Decreto del Ministero della Sanità del 13 gennaio 1993</b>. - Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelevamenti dei campioni.</p> <p><b>Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993</b>- Vigilanza sulla Utilizzazione e la Commercializzazione delle Acque Minerali</p> <p><b>D. Leg.vo 4 agosto 1999 n. 339</b>- Disciplina delle Acque di Sorgente e modificazioni al Decreto Leg.vo 25 gennaio 1992 n. 106, concernente le Acque Minerali Naturali, in <b>attuazione della direttiva 96/70/CEE</b></p> <p><b>D.M. 31 maggio 2001</b>- Modificazioni al decreto 12 novembre 1992, concernente il regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.</p> <p><b>Direttiva 2003/40/CE</b> della commissione del 16 maggio 2003- determina l'elenco, i limiti di concentrazione e le indicazioni di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni d'utilizzazione dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive</p>

	<p><b>D.M. 11 settembre 2003- Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE</b> della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e delle acque di sorgente</p> <p><b>D.M. 29 dicembre 2003- Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE</b> della Commissione nella parte relativa ai criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali di cui al D.M. 12 novembre 1992 n. 542, e successive modificazioni, nonché alle condizioni di utilizzazione dei trattamenti delle acque minerali naturali e delle acque di sorgente</p> <p><b>Direttiva UE (16 maggio 2003)</b> – obbligatorietà dal 1 gennaio 2004 l'indicare sulle etichette delle acque minerali delle concentrazioni delle sostanze pericolose</p>
<p><b>Caratteristiche chimico –fisiche e microbiologiche</b></p>	<p>In base alla quantità totale di sali (indicata in etichetta come "<b>residuo fisso a 180 gradi</b>"), le acque minerali vengono distinte per legge in Italia in quattro categorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acque minimamente mineralizzate: sali inferiori a 50 mg/l</li> <li>2. <b>Acque oligominerali</b> : <b>sali non oltre 500 mg/l</b></li> <li>3. Acque minerali: sali tra 500 e 1500 mg/l</li> <li>4. Acqua “ricca in sali minerali”: sali oltre i 1500 mg/l</li> </ol> <p><b>“Microbiologicamente pura”</b> si dice di un'acqua che contiene un numero ridotto di microrganismi, nessuno dei quali pericoloso per la salute. Acqua microbiologicamente pura non vuol dire assenza assoluta di batteri, ma eventuale presenza di un certo numero e di certe specie di microrganismi. La legge impone tuttavia <i>l'assenza completa di Coliformi, Streptococchi Fecali, Stafilococchi Aurei, Clostridi, Pseudomonas Aeruginosa</i></p> <p>I valori massimi ammissibili dei parametri relativi alle acque minerali naturali ( art. 6 del D.M. 12 novembre 1992 n. 542) sono stati aggiornati dal <b>D.M. 29/12/2003, art. 2</b> (recepimento delle disposizioni della <i>Direttiva 2003/40</i>)</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura obbligatoria</b></p> <p>Deve essere conforme al <b>D. Leg.vo n. 105/92 (art. 11, comma 1)</b> e al <b>D.M. 11 settembre 2003(artt. 1 e 2)</b> e pertanto, sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali, debbono essere riportate <b>obbligatoriamente le seguenti indicazioni:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) la denominazione legale "acqua minerale naturale"</li> <li>b) il nome commerciale dell'acqua minerale naturale, il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione della stessa</li> </ol>

- c) l'indicazione della composizione analitica, risultante dalle analisi effettuate, con i componenti caratteristici
- d) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate
- e) il contenuto nominale
- f) i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione alla utilizzazione
- g) il termine minimo di conservazione
- h) la dicitura di identificazione del lotto, salvo nel caso in cui il termine minimo di conservazione figuri almeno con l'indicazione del giorno e del mese
- i) informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti. In caso di trattamento delle acque minerali naturali con aria arricchita di ozono, ai sensi del D.M. 11/09/2003 in attuazione della Direttiva 2003/40, l'etichetta deve riportare, in prossimità dell'indicazione della composizione analitica, la seguente dicitura : " *acqua sottoposta ad una tecnica di ossidazione all'aria arricchita di ozono*"
- j) indicazioni circa il contenuto di fluoro

Deve essere conforme alla ***Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993*** per quanto riguarda i parametri chimici e chimico-fisici che devono essere ***obbligatoriamente riportati*** sull'etichetta:

- a) elementi caratterizzanti l'acqua minerale, espressi in mg/l, compresi gli elementi contaminanti o indesiderabili eventualmente presenti
- b) conduttività
- c) residuo fisso
- d) pH e CO<sub>2</sub> libera alla sorgente (fatta eccezione per le acque minerali sottoposte a trattamenti consentiti, che comportino variazione di tali parametri)

Deve essere conforme alla ***Direttiva UE del 16 maggio 2003*** circa l'obbligatorietà, dal 1 gennaio 2004, di indicare sulle etichette delle acque minerali le concentrazioni delle sostanze pericolose.

#### **Etichettatura facoltativa**

In base al ***D. Leg. vo n. 105/92*** non è più obbligatorio riportare in etichetta l'analisi batteriologica dettagliata, e come previsto dal ***D.M. 1/2/1983*** è consentito riportare la dicitura "microbiologicamente pura" .



	<p>In base al <b>D. Leg. vo n. 105/92 n. 105:</b>  ( <b>art. 11, comma 2</b>), può essere riportata la dicitura “<b>oligominerale, ricca di sali minerali ecc</b>” in rapporto al tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso;  ( <b>art. 11, comma 4</b>), possono essere riportate <b>menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute</b>, sempre che dette menzioni non attribuiscono all’acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana, le <b>eventuali indicazioni per l’uso e le eventuali controindicazioni</b></p> <p>I <b>contenitori</b> delle acque minerali possono essere in <b>vetro</b>, in plastica (<b>PET</b>) e poli-acoppiato o cartone politenato (brick).</p>
<p><b>Requisiti richiesti al prodotto oggetto della fornitura</b></p>	<p><b>L’acqua minerale</b> dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oligominerale</li> <li>• naturale totalmente</li> <li>• non gassata</li> <li>• microbiologicamente pura</li> <li>• possibilmente proveniente da fonti di alta quota</li> <li>• in contenitori di vetro o di PET (secondo le esigenze espresse dalla realtà della fornitura e dagli utenti del terminale di distribuzione) della capacità massima di 50 cl .</li> </ul> <p>È opportuno che si forniscano acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore ai 15 mesi.</p> <p>È consigliabile che il residuo fisso non superi i 500 mg/l, il contenuto di nitrati (NO<sub>3</sub>) sia inferiore a 5 mg/l , i nitriti (NO<sub>2</sub>) siano assenti ed il sodio (NA) non sia superiore a 20 g/l.</p> <p>Inoltre, il fornitore dovrà assicurare la fornitura di bottiglie di acqua minerale naturale proveniente da locali di stoccaggio adeguati e cioè freschi, asciutti, privi di odori, al riparo dalla luce, dal sole e da eventuali fonti di calore (<b>D.Leg.vo. 105 del 25/01/92, le acque minerali "vanno tenute al riparo da ogni rischio di inquinamento"</b>).</p>

## 99. MATERIALE A PERDERE

(*piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli*)

<b>MATERIALE A PERDERE</b>	<p><b>Caratteristiche generali richieste</b></p> <p>Realizzati in materiale conforme a quanto previsto dal <b>D.M.21/03/1973</b> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>).</p> <p><b>I piatti, i bicchieri e le posate monouso</b> devono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• essere prodotti in materiale (<b>polistirolo</b>) assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido (colorante idoneo al contatto alimentare)</li><li>• avere i bordi ben allineati, stabili e facilmente divisibili l'uno dall'altro</li><li>• essere riciclabili, resistenti al calore ed all'umidità</li><li>• essere idonei al contatto alimentare</li></ul> <p>A ciascun utente dovrà essere fornito un set posate composto da coltello, forchetta, cucchiaio, cucchiaino (ciascuna posata in numero adeguato all'esigenza del pasto).</p> <p>Inoltre, i <b>coltelli</b> devono presentare la seghettatura di almeno 5 centimetri sulla lunghezza del margine preposto al taglio, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore.</p> <p><b>Piatti</b> <i>dimensione (diametro)</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. piatti fondi ~ cm 21,5</li><li>2. piatti piani ~ cm 21,5</li><li>3. piatti frutta ~ cm 17</li></ol> <p><b>Bicchieri</b> <i>capacità</i> cc 200 <i>peso medio</i> g 3,8</p> <p>La Ditta, a richiesta, dovrà fornire prova dell'omologazione.</p> <p><b>I tovaglioli di carta monouso</b> devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco (colorante atossico). <i>Dimensioni</i> cm33x33 A ciascun utente devono essere forniti n. 2 tovaglioli.</p> <p><b>Le tovagliette di carta monouso</b> devono essere realizzate in cellulosa pura, consistente e dovranno essere personalizzate con il logo della Società di Gestione del Servizio e con quello della Settore Pubblica Istruzione. <i>Dimensioni</i> cm 40x30</p>
----------------------------	--

La ditta appaltatrice, quotidianamente per ogni utente, dovrà fornire il seguente materiale a perdere presso i singoli refettori scolastici:

- Tovaglietta monouso monoposto
- Tovaglioli di carta
- Bicchieri
- Set posate

Secondo necessità:

- Piatti fondi
- Piatti piani
- Piatti frutta

### **Confezioni da fornire**

**a) piatti, bicchieri:** da n. 100 - 50 - 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione

**b) per ogni tipo di posata:** da n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione

**c) tovaglioli:** da n. 20 pezzi o più secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione

**d) tovaglette:** da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione

**COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi e Territoriali*  
*(già Settore Pubblica Istruzione)*

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE  
ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Allegato n. 3  
(Pag 1-10)

# INDICE

1. CRITERI MICROBIOLOGICI - INTRODUZIONE..... pag. 3
2. CRITERI MICROBIOLOGICI – TABELLE..... " 4
3. APPENDICE: SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E SICUREZZA IGIENICA....." 9

## **1. CRITERI MICROBIOLOGICI - INTRODUZIONE**

I criteri microbiologici, che costituiscono oggetto di questo allegato, sono stati stabiliti in riferimento alla normativa vigente (Reg. CE 2073/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006), quando possibile, o sulla base di linee guida o standard di riferimento resi pubblici da organismi scientifici e di consulenza.

Essi verranno applicati routinariamente ai prodotti alimentari cotti o pronti per il consumo prelevati a cura dei tecnici consulenti dell'Amministrazione comunale nella fase di distribuzione dei pasti presso i Centri di refezione, con le modalità e la periodicità che si converranno ai fini dell'attuazione dell'attività di monitoraggio esterno della qualità merceologica, igienico-microbiologica e organolettica dei pasti prevista durante l'intero periodo di svolgimento del servizio di ristorazione.

L'attività di verifica dell'efficacia del piano di autocontrollo e delle procedure di buona prassi igienica e di lavorazione, effettuata campionando anche prodotti crudi e semilavorati prelevati durante i processi di trasformazione rimane, in base alla normativa vigente dal 1 gennaio 2006 (Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 2073/2005) a carico e sotto la responsabilità dell'Impresa aggiudicataria, che deve prevedere l'adozione e l'applicazione di criteri microbiologici di igiene del processo all'interno del proprio piano di autocontrollo. Il rispetto di tali limiti garantisce la sicurezza per il consumatore del prodotto finale, nonché la tempestiva adozione di misure correttive e la verifica dell'efficacia delle stesse. Come tali, essi dovranno essere resi noti dall'Impresa aggiudicataria all'Amministrazione comunale.

Nel caso di eventi inattesi, quali ad es. la presenza di microrganismi patogeni nei pasti prelevati presso i Centri di refezione ovvero la ripetuta rilevazione del superamento dei limiti previsti per microrganismi indicatori di qualità igienico-microbiologica scadente, l'Impresa aggiudicataria, oltre ad essere assoggettata alle eventuali misure sanzionatorie previste nel Capitolato d'onori, dovrà anche documentare all'Amministrazione comunale le misure correttive intraprese e le modalità di verifica che ne comprovano l'efficacia. Inoltre, in tali casi, l'Amministrazione comunale si riserva di affidare ai propri consulenti tecnici il compito di eseguire sopralluoghi con prelievo di campioni alimentari lungo l'intero processo di produzione ed, eventualmente, anche da superfici e attrezzature, presso il Centro pasti dell'Impresa aggiudicataria.

	CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE		CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO		
<b>CARNI BOVINE CRUDE</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
tagli di carne refrigerata e congelata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
porzioni unitarie di carne refrigerata e non refrigerata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
carni crude macinate (da sottoporre a trattamento termico)	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g	<i>Escherichia coli</i>	50 ufc/g	
<b>CARNI SUINE CRUDE</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
tagli di carne refrigerata e congelata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
porzioni unitarie di carne refrigerata e non refrigerata	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
<b>CARNI AVICUNICOLE CRUDE</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
carcasse intere refrigerate o congelate	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
tagli di carne refrigerata e non	<i>Salmonella</i>	assente in 10 g			
<b>PRODOTTI ITTICI</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
pesce, intero o a tranci, refrigerato o congelato	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g			
tonno in scatola	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	istamina	200 mg/Kg			
<b>CARNI COTTE</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
pezzi interi (tagli)	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
porzioni unitarie	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
ragù di carne	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	

	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
<b>brodo di carne</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>4</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
			anaerobi solfito-riduttori	5 ufc/g	
<b>PRODOTTI DI SALUMERIA</b>					
	<b>microrganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microrganismi*</b>	<b>limiti*</b>	
<b>prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, etc.)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>2</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>prodotti crudi affettati</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>6</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
			stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>2</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
<b>prodotti cotti interi (prosciutto cotto, etc)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>prodotti cotti affettati</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>FORMAGGI E LATTICINI</b>					
	<b>microrganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microrganismi</b>	<b>limiti</b>	
<b>formaggi stagionati a base di latte crudo (grana, parmigiano, emmenthal, etc)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>4</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
<b>formaggi freschi (mozzarella, ricotta, etc.)</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
<b>formaggio grattugiato</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	Stafilococchi coagulasi-positivi	10 <sup>4</sup> ufc/g	in caso di concentrazioni > 10 <sup>3</sup> ufc/g, sottoporre a test per enterotossine stafilococciche
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
	enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g			
<b>burro</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>yogurt</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>latte pastorizzato</b>	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g			
<b>PRODOTTI DA FORNO</b>					



	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
pane comune, biscotti secchi, etc.			muffe	< 10 ufc/g	
pane grattugiato			muffe	< 10 ufc/g	
<b>VERDURE FRESCHE PRONTE AL CONSUMO</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
insalata verde, carote, pomodori, prezzemolo, sedano, etc.)	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	
<b>VERDURE COTTE</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
spinaci, zucchine, patate, fagiolini, cavolfiore, biette, etc.	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili coliformi totali	1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>PRIMI PIATTI CRUDI</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi	limiti	
paste all'uovo industriali secche	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
paste all'uovo artigianali fresche	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g			
gnocchi e paste farcite industriali - pasta fresca confezionata	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g 100 ufc/g			
paste farcite artigianali fresche	<i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g 100 ufc/g			
<b>PRIMI PIATTI COTTI</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
pasta in bianco, riso in bianco			aerobi mesofili coliformi totali	5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g 50 ufc/g	
pasta e riso conditi			aerobi mesofili coliformi totali	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
<b>PRODOTTI DI GASTRONOMIA</b>					
	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	

insalate di pollo, di pesce, etc. con maionese	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
insalate di riso	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
insalata russa	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
involtini di prosciutto	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
polpette e polpettoni	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
ripieni cotti	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
besciamella	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
pesto	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	aerobi mesofili	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g	coliformi totali	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b>				
	<b>microrganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microrganismi</b>	<b>limiti</b>
uova intere fresche - Cat. A	<i>Salmonella</i>	assente su guscio e tuorlo		
ovoprodotti a - uova sgusciate, pastorizzate, congelate, tuorlo pastorizzato albume pastorizzato congelato uova pastorizzate in polvere albume pastorizzato cristallizzato	b - c - d - <i>Salmonella</i>	assente in 25 g		
prodotti a base di uova	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g o ml
maionese	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g		
<b>DESSERT</b>				
	<b>microrganismi, loro tossine o metaboliti</b>	<b>limiti</b>	<b>microrganismi</b>	<b>limiti</b>
budini	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	< 1 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g		
macedonie	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g		
gelati	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g
preparati per gelato	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g
<b>BEVANDE</b>				

	microrganismi, loro tossine o metaboliti	limiti	microrganismi*	limiti*	
succhi di frutta pastorizzati			muffe	< 10/ml	
<b>acque minerali in bottiglia o contenitori**</b>					
	<b>parametro</b>	<b>valore di parametro</b>			
	<i>Escherichia coli</i>	0/250 ml			
	enterococchi	0/250 ml			
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0/250 ml			
	conta colonie a 22°C	100/ml			
<b>acqua potabile**</b>					
	<b>parametro</b>	<b>valore di parametro</b>			
	<i>Escherichia coli</i>	0/100 ml			
	enterococchi	0/100 ml			
* limiti adottati in base a linee guida o standard di riferimento resi pubblici da organismi scientifici o di consulenza ove non contrassegnato dall'asterisco, i limiti si intendono riferiti al Reg. CE 2073/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006					
** 31/2001 mod 27/2002					

## APPENDICE

### 2. SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E SICUREZZA IGIENICA

Ai sensi delle vigenti norme in materia di autocontrollo (*D. Leg.vo n. 155/97 e Reg. CE 852/2004*), l'Impresa è tenuta ad osservare un piano di autocontrollo dettagliato che utilizzi il metodo *HACCP* e che preveda l'analisi, la gestione e la comunicazione del rischio.

In particolare, nella fase di trasformazione è essenziale il rispetto delle

#### *Norme di corretta prassi igienica*

- Non usare prodotti per i quali sia già stato superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- Evitare qualsiasi possibile contaminazione crociata tra prodotto grezzo e prodotto pulito, lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superfici e utensili dopo l'uso e prima del riutilizzo
- Garantire attrezzature separate per crudo e cotto e separazione funzionale dei flussi relativi a verdure, carni e pesce, uova, formaggi e salumi
- Utilizzare circuiti separati per utensili puliti e sporchi
- Nella manipolazione degli ingredienti, effettuare le operazioni più delicate con l'ausilio di presidi e utensili, evitando, in ogni caso, la manipolazione di alimenti pronti al consumo
- Limitare i tempi allo stretto necessario per la corretta e completa esecuzione delle operazioni e in particolare, limitare i tempi di permanenza degli alimenti a temperatura ambiente
- Procedere a lavorazioni per piccoli lotti e mantenere gli ingredienti in cella frigorifera fino al loro utilizzo
- Scongelerare le materie prime in cella frigorifera a +2 /+4°C (raccogliendo l'acqua di scongelamento), ad eccezione dei prodotti per cui non è previsto lo scongelamento prima della cottura; i prodotti scongelati devono essere utilizzati entro 24 ore dallo scongelamento
- La durata e la temperatura di cottura devono essere almeno sufficienti ad assicurare che al cuore del prodotto vengano raggiunte le condizioni di pastorizzazione (~ 74°C per 15 secondi)
- Ricorrere il più possibile a piccole pezzature per i cibi da cuocere
- Il raffreddamento dei piatti cotti, quando richiesto, deve avvenire nel più breve tempo possibile (è raccomandato il ricorso all'abbattitore di temperatura)

- Tutte le preparazioni devono svolgersi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione per la cottura di arrostiti, bolliti, brasati, solo se trattati con abbattitore e successivamente refrigerati a +4 °C in contenitori coperti
- È opportuno, per preparazioni particolari come ragù, polpette, ecc., utilizzare carni macinate al momento o, comunque nell'imminenza delle specifiche preparazioni
- È di fondamentale importanza prestare speciale attenzione alla preparazione e alla manipolazione di quegli alimenti che non sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo
- Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui

**La consegna dei pasti deve avvenire** entro un'ora dall'inizio del trasporto dal Centro pasti e con modalità adeguate:

- mantenimento, per i cibi caldi, della temperatura  $\geq +60$  °C sino alla consegna (la stessa temperatura dovrà essere mantenuta fino alla distribuzione)
- mantenimento, per i cibi da consumare freddi, della temperatura di  $\leq +10$ °C sino alla consegna (la stessa temperatura dovrà essere mantenuta fino alla distribuzione)

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità superiore, in ottimo stato di conservazione, conformi alle vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Per la realizzazione dei menù, ***circa il 50% dei prodotti dovranno essere di provenienza siciliana*** e in tal senso sarà verificato l'elenco dei fornitori e dei produttori.

# **COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi e Territoriali*  
(già Settore Pubblica Istruzione)

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENÙ  
(MENÙ A, MENÙ B, DIETE SPECIALI, CESTINI)**

**Allegato n. 4**  
(Pag. 1-16 )

<b>"MENÙ A" I SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>1</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Arrosto panato</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>2</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di fagioli con pasta</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Finocchi gratinati</b>
<b>3</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Gnocchetti al parmigiano</b>	<b>Spezzatino di tacchino in umido</b>	<b>Tris di verdure all'olio</b>
<b>4</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Anelletti al forno</b>		<b>Biete o spinaci all'olio</b>
<b>5</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta al cavolfiore (o broccoletti)</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Broccoli bolliti</b>
<b>" MENÙ A" II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>6</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Tortellini al sugo di pomodoro</b>		<b>Tris di verdure all'olio</b>
<b>7</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Filetti di sogliola dorati</b>	<b>Pomodoro in insalata</b>
<b>8</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Risotto con zucca gialla</b>	<b>Petto di pollo panato</b>	<b>Purea di patate</b>
<b>9</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di ceci con pasta</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Carote in umido</b>
<b>10</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con i piselli</b>	<b>Filetti di merluzzo in umido</b>	<b>Biete o spinaci all'olio</b>

<b>" MENÙ A "III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>11</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta (farfallette) al sugo di pomodoro e basilico</b>	<b>Carne alla pizzaiola</b>	<b>Patate prezzemolate</b>
<b>12</b>	<b>Martedì</b>	<b>Riso con spinaci e ricotta</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Spinaci all'olio</b>
<b>13</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pizza ai due formaggi</b>		<b>Patate arrosto</b>
<b>14</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Polpette in umido</b>	<b>Patate in umido</b>
<b>15</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Filetti di platessa alla mugnaia</b>	<b>Pomodoro in insalata</b>
<b>" MENÙ A "IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>16</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pennette ai formaggi</b>	<b>Bresaola della Valtellina</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>17</b>	<b>Martedì</b>	<b>Sedanini alla campagnola</b>	<b>Petto di tacchino panato</b>	<b>Purea di patate</b>
<b>18</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>	<b>Asiago DOP</b>	<b>Spinaci all'olio</b>
<b>19</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta con piselli</b>	<b>Coscia di pollo al forno</b>	<b>Patate arrosto</b>
<b>20</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Riso con spinaci o bietole</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Carote in umido</b>



<b>" MENÙ A "V SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>21</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta al Pomodoro e basilico</b>	<b>Carne alla Pizzaiola</b>	<b>Tris di verdure all'olio</b>
<b>22</b>	<b>Martedì</b>	<b>Gateau di patate</b>		<b>Broccoli bolliti</b>
<b>23</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Gnocchetti all'Aurora</b>	<b>Petto di Pollo panato</b>	<b>Insalata mista</b>
<b>24</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Passato di legumi con pasta</b>	<b>Prosciutto crudo di Parma</b>	<b>Finocchi gratinati</b>
<b>25</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Filetti di sogliola dorati</b>	<b>Fagiolini in umido</b>

<b>" MENÙ A" I SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>26</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Lasagne al forno con verdure e ricotta</b>		<b>Tris di verdure</b>
<b>27</b>	<b>Martedì</b>	<b>Risotto con verdure</b>	<b>Filetti di merluzzo in umido</b>	<b>Patate in umido</b>
<b>28</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Carote in umido</b>
<b>29</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Arrosto panato</b>	<b>Patate arrosto</b>
<b>30</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta al tonno</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Insalata e pomodoro</b>
<b>" MENÙ A" II SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>31</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta al sugo di pomodoro e basilico</b>	<b>Involtini alla siciliana</b>	<b>Purea di patate</b>
<b>32</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di ceci con pasta</b>	<b>Emmenthal</b>	<b>Insalata e pomodoro</b>
<b>33</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Gnocchetti al parmigiano</b>	<b>Bracioline al limone</b>	<b>Patate prezzemolate</b>
<b>34</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Frittatina con patate e parmigiano</b>	<b>Carote o zucchine alla parmigiana gratinate</b>
<b>35</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Risotto al tonno</b>	<b>Filetti di platessa alla mugnaia</b>	<b>Fagiolini all'olio</b>

<b>" MENÙ A "III SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>36</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Roast-Beef</b>	<b>Patate arrosto</b>
<b>37</b>	<b>Martedì</b>	<b>Passato di fagioli con pasta</b>	<b>Provolone Valpadana</b>	<b>Pomodoro in insalata</b>
<b>38</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Riso con spinaci o bietole</b>	<b>Spezzatino di tacchino in umido</b>	<b>Carote in umido</b>
<b>39</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pennette ai formaggi</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Biete o spinaci all'olio</b>
<b>40</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Riso alle vongole</b>	<b>Filetti di sogliola dorati</b>	<b>Fagiolini all'olio</b>
<b>" MENÙ A "IV SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>41</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta con le melanzane</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Pomodoro in insalata</b>
<b>42</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta con piselli</b>	<b>Petto di tacchino panato</b>	<b>Patate in umido</b>
<b>43</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Filetti di platessa alla mugnaia</b>	<b>Carote o zucchine alla parmigiana gratinate</b>
<b>44</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Spezzatino</b>	<b>Fagiolini in umido</b>
<b>45</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Risotto con verdure</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Patate a purea</b>

**" MENÙ A "V SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE**

<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<b>46</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>	<b>Prosciutto crudo di Parma</b>	<b>Pomodoro in insalata</b>
<b>47</b>	<b>Martedì</b>	<b>Gnocchetti al parmigiano</b>	<b>Filetti di merluzzo in umido</b>	<b>Biete o spinaci all'olio</b>
<b>48</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Coscia di pollo al forno</b>	<b>Patate arrosto</b>
<b>49</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Anelletti al forno</b>		<b>Carote o zucchine alla parmigiana gratinate</b>
<b>50</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Filetti di sogliola dorati</b>	<b>Tris di verdure</b>

<b>" MENÙ B" BIO - MEDITERRANEO I SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
<b>1</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pennette ai formaggi</b>		<b>Frutta sciroppata ( pesche/pere/ananas)</b>
<b>2</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta con verza</b>	<b>Petto di pollo panato</b>	<b>Insalata</b>
<b>3</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Anelletti al forno</b>		<b>Banana</b>
<b>4</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Minestrone di orzo e fagioli</b>		<b>Budino alla vaniglia</b>
<b>5</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con il tonno</b>		<b>Macedonia di frutta fresca</b>
<b>" MENÙ B" BIO - MEDITERRANEO II SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
<b>6</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Roast-Beef</b>	<b>Patate arrosto</b>
<b>7</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pizza ai due formaggi</b>		<b>Frutta sciroppata ( pesche/pere/ananas)</b>
<b>8</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Cannelloni o lasagne con spinaci e ricotta</b>		<b>Macedonia di frutta fresca</b>
<b>9</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Riso e piselli</b>	<b>Filetti di sogliola dorati</b>	<b>Biete o spinaci all'olio</b>
<b>10</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Passato di lenticchie con pasta</b>		<b>Creme caramel</b>

<b>" MENÙ B " BIO - MEDITERRANEO III SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
<b>11</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Gnocchetti ai broccoletti</b>	<b>Prosciutto cotto</b>	<b>Broccoletti bolliti</b>
<b>12</b>	<b>Martedì</b>	<b>Timballo di riso con verdure e ragusano</b>		<b>Macedonia di frutta fresca</b>
<b>13</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Riso al pomodoro</b>	<b>Pesce spada panato al forno</b>	<b>Insalata e carote</b>
<b>14</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Pasta al gratin</b>		<b>Macedonia di frutta fresca</b>
<b>15</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Pasta con patate</b>		<b>Budino alla crema/vaniglia</b>
<b>" MENÙ " BIO - MEDITERRANEO IV SETTIMANA AUTUNNO/INVERNO</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
<b>16</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Pasta ai legumi</b>		<b>Banana</b>
<b>17</b>	<b>Martedì</b>	<b>Pasta al ragù</b>		<b>Macedonia di frutta fresca</b>
<b>18</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta con zucchine</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>Carote in umido</b>
<b>19</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Farfallette alle vongole</b>		<b>Yogurt alla frutta</b>
<b>20</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Risotto con zucca gialla</b>	<b>Filetti di sogliola dorati</b>	<b>Patate arrosto</b>

<b>" MENÙ B" BIO - MEDITERRANEO I SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
21	Lunedì	Pasta al pesto	Prosciutto crudo di Parma	Insalata e carote
22	Martedì	Pasta con le sarde		Macedonia di frutta fresca
23	Mercoledì	Risotto con verdure	Spezzatino di tacchino in umido	Patate arrosto
24	Giovedì	Pizza ai due formaggi		Banana
25	Venerdì	Farfallette alle vongole		Frutta sciropata ( pesche/pere/ananas)
<b>" MENÙ B" BIO- MEDITERRANEO II SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
26	Lunedì	Maccheroni con le melanzane		Yogurt alla frutta
27	Martedì	Risotto con cuori di carciofi		Macedonia di frutta fresca
28	Mercoledì	Pennette con zucchine	Arrosto panato	Patate arrosto
29	Giovedì	Pasta al gratin		Banana
30	Venerdì	Pasta al pomodoro e basilico	Filetti di sogliola dorati	Fagiolini all'olio

<b>" MENÙ B" BIO- MEDITERRANEO III SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
31	Lunedì	Pasta ai legumi		Frutta sciroppata ( pesche/pere/ananas)
32	Martedì	Risotto con spinaci o biete	Petto di tacchino panato	Spinaci all'olio
33	Mercoledì	Cous-cous con verdure		Budino alla crema/vaniglia
34	Giovedì	Lasagne al forno con verdure e ricotta		Succo di frutta
35	Venerdì	Riso e piselli	Pesce spada panato al forno	Patate a purea
<b>" MENÙ B" BIO- MEDITERRANEO IV SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE</b>				
<b>N° Menù</b>	<b>Giorno</b>	<b>Primo o Piatto unico</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno o frutta/dessert</b>
36	Lunedì	Farfallette alle vongole		Frutta sciroppata ( pesche/pere/ananas)
37	Martedì	Pennette ai formaggi		Macedonia di frutta fresca
38	Mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico	Carne alla pizzaiola	Carote in umido
39	Giovedì	Cannelloni con spinaci e ricotta		Banana
40	Venerdì	Sedanini alla campagnola	Pesce spada panato al forno	Fagiolini all'olio



<b>"MENU STANDARD" per DIETA IN BIANCO - tipologia 1</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso asciutti all'olio</li> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne rossa sgrassata</li> <li>- Fettine di pollo o tacchino</li> <li>- Hamburger di pollo o tacchino ai ferri</li> <li>- Pesce lessato</li> <li>- Pesce ai ferri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdura cruda</li> <li>- Verdura lessata</li> <li>- Patate o carote all'olio</li> <li>- Patate a purea</li> </ul>
<b>"MENU STANDARD" per DIETA MORBO CELIACO - tipologia 2</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso/pasta per celiaci in brodo vegetale</li> <li>- Riso/pasta per celiaci con passato di verdure e/o legumi</li> <li>- Riso/pasta per celiaci al sugo di pomodoro</li> <li>- Riso/pasta per celiaci alle verdure</li> <li>♦ Pane/fette biscottate /grissini per celiaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uovo sodo</li> <li>- Prosciutto crudo privo della parte esterna e della sugna</li> <li>- Carne rossa o bianca ai ferri</li> <li>- Hamburger di carne rossa o bianca</li> <li>- Pesce bollito o ai ferri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdure all'olio o in umido</li> <li>- Patate e/o carote all'olio o in umido</li> <li>- Insalata verde o mista di stagione</li> <li>- Patate a purea</li> </ul>
<b>"MENU STANDARD" per DIETA ALLERGIE ALIMENTARI - tipologia 3 (intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo)</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> <li>- Pasta o riso con passato di verdure e/o legumi</li> <li>- Pasta o riso asciutti con sugo di pomodoro</li> <li>- Pasta o riso all'olio</li> <li>- Pasta o riso alle verdure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesce bollito</li> <li>- Pesce ai ferri</li> <li>- Hamburger di pollo o tacchino</li> <li>- Petto di tacchino ai ferri o in umido</li> <li>- Carne rossa sgrassata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patate e/o carote lessate o in umido</li> <li>- Patate a purea</li> <li>- Insalata verde o mista di stagione</li> <li>- Verdura lessata</li> </ul>

<b>"MENU' STANDARD" per DIETA RELIGIOSA ISLAMICA- tipologia 7</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro</li> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> <li>- Pasta o riso all'olio e parmigiano</li> <li>- Pasta e riso con passato di verdura e/o legumi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uovo sodo</li> <li>- Formaggio</li> <li>- Bresaola</li> <li>- Hamburger di pollo o tacchino</li> <li>- Petto di pollo o tacchino ai ferri</li> <li>- Pesce come da menu'</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Come da MENU'</li> </ul>
<b>"MENU' STANDARD" per DIETA RELIGIOSA EBRAICA - tipologia 8</b>		
<b>Primo</b>	<b>Secondo</b>	<b>Contorno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro</li> <li>- Pasta o riso in brodo vegetale</li> <li>- Pasta o riso all'olio</li> <li>- Passato di verdura e/o legumi con pasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesce lessato</li> <li>- Pesce ai ferri</li> <li>- Pesce al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Come da MENU'</li> </ul>

N.B. Pane e frutta con le stesse grammature che sono state previste per il "Menù A".

## MENÙ CESTINI FREDDI

### CESTINO N°1

Prosciutto cotto coscia

Succo di frutta pastorizzato

Banana

Pane comune

### CESTINO N°2

Brioche o Cornetto vuoto  
(prodotti giornalieri da forno)

Succo di frutta pastorizzato

Yogurt alla frutta

### CESTINO N°3

Prosciutto crudo

Succo di frutta pastorizzato

Yogurt alla frutta

Pane comune

banana

### CESTINO N°4

Pizza Margherita o pizzette

Succo di frutta pastorizzato

### CESTINO N°5

Cioccolato al latte

Succo di frutta pastorizzato

Pane Comune

Banana

<b>MENÙ CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI</b>
<b>Cestini per utenti di religione musulmana</b>
<b>Cestino n. 2</b>
Brioche o cornetto vuoto (prodotti giornalieri da forno)
Succo di frutta pastorizzato
Yogurt alla frutta
<b>Cestino n. 4</b>
Pizza margherita o pizzette
Succo di frutta pastorizzato
<b>Cestino n. 5</b>
Cioccolato al latte
Succo di frutta pastorizzato
Pane comune
Banana
<b>Cestini per utenti di religione ebraica</b>
<b>Cestino n. 5</b>
Cioccolato al latte
Succo di frutta pastorizzato
Pane comune
Banana

<b>Cestini per utenti affetti da morbo celiaco</b>
<b>Cestino n. 6</b>
Fette biscottate, o altro, speciale senza glutine
Prosciutto crudo
Banana
<b>Cestini per utenti intolleranti alle proteine del latte e dell'uovo</b>
<b>Cestino n. 7</b>
Pane
Prosciutto crudo o bresaola
banana
<b>Cestini per utenti affetti da favismo</b>
Vedi Cestino n. (1-2-3-4-5)

I CESTINI FREDDI SARANNO RICHIESTI IN CASO DI RIDUZIONE DELL'ORARIO SCOLASTICO, IN CASO DI GITE O FESTICCIOLE O IN CASO DI EMERGENZE, IN SOSTITUZIONE DEL PASTO CALDO.

GLI ORARI DI CONSEGNA SARANNO CONCORDATI FRA LE SCUOLE E LA DITTA FORNITRICE.

# **COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi e Territoriali  
(già Settore Pubblica Istruzione)*

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA DI ALCUNI MENÙ E CESTINI RAPPRESENTATIVI**

Allegato n. 4 bis  
( Pag.1-5)

Ai fini di una corretta impostazione dei menù proposti dall'Amministrazione Comunale agli utenti del Servizio di Refezione scolastica, è stata eseguita una verifica relativa alla composizione di alcuni menù campione e del relativo apporto calorico e in nutrienti.

Sono stati presi in esame alcuni menù compresi nel Menù "A" ed alcuni compresi nel menù "B".

Nelle tabelle seguenti sono state riportate, per brevità, esclusivamente le grammature degli alimenti principali, onde esplicitare il riferimento alle "Tabelle Dietetiche" previste dal Servizio; tuttavia, il calcolo relativo all'apporto energetico e ai nutrienti è riferito, ovviamente, all'intera ricetta.

Si specifica che, ai fini della facilità di raffronto, le grammature esaminate sono quelle previste per la fascia di età 3 – 6 anni.

È stato inoltre effettuato il calcolo dell'apporto calorico di n. 2 cestini freddi.

<b>Menù A autunno inverno – settimana I</b>					
<b>Lunedì</b>	<b>g.</b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Risotto al pomodoro	60	5,58	50	7,08	273,10
Arrostato panato	50	11,05	4,26	11,79	165,95
Insalata mista	90	1,16	2,74	5,14	61,20
Frutta	150	0,4	11,1	0,1	64
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
<b>Totale</b>		<b>22,24</b>	<b>99,85</b>	<b>24,13</b>	
<b>Tot kcal</b>		<b>88,96</b>	<b>399,4</b>	<b>217,21</b>	<b>703,75</b>
<b>% su kcal</b>		<b>12,64</b>	<b>56,73</b>	<b>30,86</b>	
<b>Martedì</b>	<b>g.</b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Passato di fagioli con pasta	30	8,01	31,96	7,09	215,6
Prosciutto cotto	40	8,44	0	14,56	164,80
Finocchi gratinati	80	2,47	3,56	5,01	67,75
Frutta	150	0,4	11,1	0,1	64
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
<b>Totale</b>		<b>23,37</b>	<b>78,37</b>	<b>26,78</b>	
<b>Tot. kcal</b>		<b>93,48</b>	<b>313,48</b>	<b>241,02</b>	<b>651,65</b>
<b>% su kcal</b>		<b>14,34</b>	<b>48,1</b>	<b>36,9</b>	
<b>Mercoledì</b>	<b>g.</b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Gnocchetti al parmigiano	60	7,29	46,61	8,34	281,60
Spezzatino di tacchino in umido	60	13,44	0,80	9,76	144,40
Patate in umido	100	2,16	20,94	5,41	135,85
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
Frutta	150	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>		<b>27,34</b>	<b>111,2</b>	<b>23,63</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>109,36</b>	<b>444,8</b>	<b>212,71</b>	<b>765,35</b>
<b>% kcal</b>		<b>14,28</b>	<b>58,11</b>	<b>27,79</b>	

<i>Giovedì</i>	g.	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal
Pasta al forno	80	21,3	64,88	24,92	552,50
Spinaci all'olio	80	2,72	0,64	5,56	63,40
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
Frutta	150	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>		<b>28,47</b>	<b>108,37</b>	<b>30,605</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>113,88</b>	<b>433,48</b>	<b>275,44</b>	<b>819,4</b>
<b>% kcal</b>		<b>13,894</b>	<b>52,90</b>	<b>33,61</b>	
<i>Venerdì</i>	g.	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal
Pasta al cavofiore	30	6,51	33,12	7,08	214
Pesce spada panato al forno	50	8,99	4,74	7,36	119,95
Broccoli bolliti	100	3	2,50	5,40	70
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
Frutta	150	0,4	11,1	0,1	64
<b>Totale</b>		<b>22,95</b>	<b>83,21</b>	<b>19,96</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>91,8</b>	<b>332,84</b>	<b>179,68</b>	<b>607,45</b>
<b>% kcal</b>		<b>15,11</b>	<b>54,79</b>	<b>29,57</b>	
<i>Media settimanale</i>					
		Protidi	Glucidi	Lipidi	
<b>% kcal</b>		<b>14,05</b>	<b>54,12</b>	<b>31,74</b>	
<b>Totale kcal</b>					<b>709,52</b>



<b>Menù B - autunno inverno -</b>					
<b>Martedì (I settimana)</b>	<b>g.</b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pasta con verza	60	8,85	47,9	6,69	274,25
Petto di pollo panato	50	11,74	4,24	6,31	119,45
Insalata	80	1,44	0,88	5,32	57
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
<b>Totale</b>		<b>26,08</b>	<b>84,77</b>	<b>18,34</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>104,32</b>	<b>333,28</b>	<b>165,1</b>	<b>590,2</b>
<b>% kcal</b>		<b>17,67</b>	<b>56,46</b>	<b>27,97</b>	
<b>Lunedì (III settimana)</b>	<b>g.</b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Gnocchetti ai broccoletti	50	9,92	49,07	7,34	289,85
Prosciutto cotto	20	4,56	0	7,62	86,80
Broccoletti bolliti	100	3	2,50	5,40	70
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
<b>Totale</b>		<b>21,53</b>	<b>83,32</b>	<b>20,38</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>86,12</b>	<b>333,28</b>	<b>183,46</b>	<b>586,15</b>
<b>% kcal</b>		<b>14,69</b>	<b>56,85</b>	<b>31,29</b>	
<b>Mercoledì (III settimana)</b>	<b>g.</b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Riso al pomodoro	60	5,58	50	7,07	273,10
Pesce spada panato al forno	50	8,99	4,74	7,36	119,95
Insalata e carote	65	1,30	1,89	5,13	57,35
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
<b>Totale</b>		<b>19,92</b>	<b>88,38</b>	<b>19,58</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>79,68</b>	<b>353,52</b>	<b>176,26</b>	<b>589,9</b>
<b>% kcal</b>		<b>13,50</b>	<b>59,9</b>	<b>29,87</b>	
<b>Mercoledì (IV settimana)</b>	<b>g.</b>	<b>Protidi</b>	<b>Glucidi</b>	<b>Lipidi</b>	<b>kcal</b>
Pasta con zucchine	60	9,98	47,69	8,14	292
Mozzarella	60	11,94	0	9,66	134,4
Carote in umido	80	0,94	3,98	5,01	63,45
Pane	50	4,05	31,75	0,025	139,5
<b>Totale</b>		<b>26,91</b>	<b>83,39</b>	<b>22,83</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>107,64</b>	<b>333,56</b>	<b>205,47</b>	<b>629,35</b>
<b>% kcal</b>		<b>17,10</b>	<b>53</b>	<b>31,6</b>	

*N.B. Nel corso dell'adozione del Menù B, sarebbe opportuno che, nei giorni in cui è previsto il piatto unico, gli utenti consumino a cena un piatto appropriato (carne, pesce, uova, formaggio) per integrare adeguatamente l'apporto nutrizionale giornaliero.*

<b>Cestino n. 3</b>					
	g.	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal
Prosciutto crudo	50	14,7	0	2,3	
Pane	150	12,2	95,3	0,8	
Yogurt	125	4,6	5,2	4,4	
Banana		1	18	0	
Succo di frutta	120	0,4	17,4	0,1	
<b>Totale</b>		<b>32,9</b>	<b>135,9</b>	<b>7,6</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>131,60</b>	<b>543,60</b>	<b>68,40</b>	<b>743,60</b>
<b>% kcal</b>		<b>17,69</b>	<b>73,10</b>	<b>9,19</b>	
<b>Cestino n. 4</b>					
Pizza margherita	300	16,8	158,7	16,8	
Succo di frutta	120	0,4	17,4	0,1	
<b>Totale</b>		<b>17,2</b>	<b>176,1</b>	<b>16,9</b>	
<b>Totale kcal</b>		<b>68,8</b>	<b>704,4</b>	<b>152,1</b>	<b>928</b>
<b>% kcal</b>		<b>7,41</b>	<b>75,90</b>	<b>16,39</b>	

**COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi e Territoriali*  
(già Settore Pubblica Istruzione)

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE  
DEI MENÙ, DEI CESTINI E DELLE DIETE SPECIALI**

Allegato n. 5  
( Pag.1- 38 )

# INDICE

<b>1. FABBISOGNO ENERGETICO .....</b>	<b>pag. 3</b>
<b>2. DIETE SPECIALI .....</b>	<b>" 4</b>
<b>3. INDICE PIATTI "MENÙ A".....</b>	<b>" 8</b>
<b>4. INDICE PIATTI "MENÙ B" BIO – MEDITERRANEO.....</b>	<b>" 10</b>
<b>5. INDICE CESTINI FREDDI .....</b>	<b>" 11</b>
<b>6. INDICE CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI.....</b>	<b>" 12</b>
<b>7. PIATTI "MENÙ A".....</b>	<b>" 13</b>
<b>8. RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA .....</b>	<b>" 25</b>
<b>9. PIATTI "MENÙ B" BIO – MEDITERRANEO.....</b>	<b>" 26</b>
<b>10. FRUTTA E DESSERT.....</b>	<b>" 35</b>
<b>11. CESTINI FREDDI.....</b>	<b>" 36</b>
<b>12. CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI.....</b>	<b>" 37</b>

## 1. FABBISOGNO ENERGETICO

Le presenti tabelle dietetiche, riferite ai menù riportati all'Allegato n.4, si basano sulle considerazioni e sui criteri LARN revisione 1996 (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana), editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana in collaborazione con l'Istituto Nazionale della Nutrizione ed inoltre sulle direttive delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana, revisione 1997, edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione. Si ritiene utile riportare, per una più consapevole lettura degli allegati tecnici n°4 e n°5, le seguenti tabelle:

<b>Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero Kcal/giorno espresso in range) in quattro pasti principali, per fasce d'età:</b>				
<b>Pasti</b>	<b>1 -3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 15 anni</b>
Colazione 15%	145 - 207	188 - 274	235 - 341	298 - 357
Pranzo 40 %	386 - 552	501 - 732	626 - 910	794 - 952
Merenda 10 %	96 - 138	125 - 183	156 - 228	198 - 238
Cena 35 %	338 - 483	438 - 640	548 - 796	694 - 833
Totale	965 - 1380	1252 - 1829	1565 - 2275	1984 - 2380

<b>Riassunto della quota dei fabbisogni energetici e dei macronutrienti da destinarsi al pranzo (40 % del fabbisogno giornaliero), distinto per fasce d'età, espressi in medie.</b>				
	<b>1 -3 anni</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 15 anni</b>
Fabbisogno energetico in Kcal	469	616	768	873
Proteine in grammi ( 15%)	15,4	18,6	28	42,8
Glucidi totali in grammi ( 55 %)	64	84	106	120
Amido in grammi ( 39 % )	46	60	75	85
Zuccheri semplici in grammi ( 16 %)	18	24	31	35
Lipidi totali in grammi ( 30 % )	16	20	26	29
Lipidi saturi in grammi ( 10 % )	5	7	8	10
Omega -6 in grammi	1,5	1,4	1,7	1,9
Omega -3 in grammi	0,2	0,3	0,4	0,5

## **2. DIETE SPECIALI**

La problematica “diete speciali” si presenta, all’interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l’erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapica.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

Gli schemi nutrizionali del modello base per la ristorazione scolastica rispondono a quelle che sono le indicazioni per una alimentazione salubre secondo le più recenti indicazioni in campo nutrizionale e, pertanto, possono adattarsi, agendo sull’entità delle porzioni e sulle tecniche di preparazione, a una larga parte delle richieste di diete speciali.

In casi particolari, ove è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile, sarebbe opportuno che il genitore o chi esercita la patria potestà sostenesse un colloquio preliminare con l’addetto di competenza, al fine di meglio predisporre un modello personalizzato, seguendo indicazioni *ad hoc*.

Sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

- a) **dieta in bianco – tipologia 1**
- b) **dieta per affetti da morbo celiaco - tipologia 2**
- c) **dieta per allergie alimentari – tipologia 3**
- d) **dieta per affetti da favismo – tipologia 4**
- e) **dieta per affetti da diabete – tipologia 5**
- f) **dieta per affetti da fenilchetonuria– tipologia 6**
- g) **dieta per comunità religiose diverse da quella cattolica – tipologie 7 e 8**

Relativamente alla **tipologia 1 (dieta in bianco)**: essa è rivolta a soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto "acetone") secondari a disordini alimentari, o con enteriti in via di risoluzione. In tali casi, previa richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà), sarà fornito un menù "standard", o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, che prevederà la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest'ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla **tipologia 2 (dieta per affetti da morbo celiaco)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I pazienti affetti da morbo celiaco non possono consumare alimenti contenenti glutine (frazione proteica di alcuni cereali) o, più precisamente, alcuni tipi di gliadine (frazioni peptidiche del glutine del grano) o di prolamine (affini alle gliadine, ma contenute in altri cereali) ritenute responsabili della patogenesi della malattia celiaca. Le gliadine sono contenute nel grano, le prolamine nella segale, avena e orzo. Il riso e il mais in chicchi non contengono né gliadina né prolamine, pertanto, possono essere consumati anche dai pazienti celiaci.

Per quanto riguarda, invece, il consumo di alimenti derivati da riso e mais, dovrà essere posta attenzione a che le confezioni abbiano l'apposito marchio di garanzia al riguardo. La malattia celiaca provoca una sindrome da malassorbimento complessa e grave nella maggioranza delle persone affette; è necessario, perciò, che i soggetti celiaci consumino, anche in assenza di sintomatologia, alimenti rigorosamente privi di glutine; infatti, anche microquantità di gliadine o prolamine espongono i pazienti alla sindrome da malassorbimento.

Data la diffusione sul mercato di alimenti contenenti anche piccole quantità di grano, orzo, avena e loro derivati è importante conoscere con precisione quali cibi li escludono e quali no. Per questo motivo, l'Associazione Italiana per la celiachia distribuisce ai suoi iscritti un periodico aggiornato su questi problemi e la lista di cibi esenti da glutine: è importante che il gestore del servizio di ristorazione acquisisca informazioni adeguate in merito, anche attraverso la consultazione di tale materiale informativo (es. [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)).

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari. Di qui la necessità di suddividere gli alimenti in: “permessi - a rischio - vietati”. Tale suddivisione è stata effettuata considerando per ogni prodotto alimentare gli ingredienti ed il processo di lavorazione, quindi la possibile contaminazione crociata da glutine. Pertanto, in allegato (Allegato 5A), è fornito un elenco (parziale) di alimenti “permessi - a rischio - vietati”.

***In definitiva, sono permessi i seguenti alimenti:*** riso, pasta e pane senza glutine o grissini senza glutine, prodotti a base di farina di mais o fecola di patate pura; formaggi e derivati del latte senza aggiunta di cereali, carne, pesce, uova, prosciutto crudo (accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna), legumi, ortaggi e verdure, frutta, olio di oliva extravergine.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

*La I.A. dovrà garantire che la lavorazione delle derrate previste in tali menù avvenga con procedura separata ed in modo e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni. Dovrà garantire altresì che ogni alimento (compreso il pane o grissini) e preparazione sia confezionato in vaschette monoporzione, termosaldate e debitamente riportanti il destinatario sull'etichettatura.*

Relativamente alla **tipologia 3 (dieta per allergie alimentari)**, si richiedono diete per intolleranza alle proteine del latte vaccino e per intolleranza alle proteine dell'uovo. È necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

*In particolare sono permessi i seguenti alimenti:* latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, semolino di grano, semolino di riso, orzo, pane, purché esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo, carne di pollo, di tacchino, di maiale, prosciutto crudo, pesce, olio extravergine di oliva, legumi, verdura, ortaggi, frutta. Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla **tipologia 4 (dieta per affetti da favismo)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I soggetti affetti da favismo *non* devono consumare *fave, piselli e preparazioni composite che li contengono.*

Relativamente alla **tipologia 5 (dieta per affetti da diabete)**: gli schemi nutrizionali suggeriti per i soggetti sani sono facilmente adattabili ai piccoli diabetici tenendo conto di una porzionatura che verrà comunque suggerita dagli ambiti specialistici in cui i piccoli sono seguiti.

Relativamente alla **tipologia 6 (dieta per affetti da fenilchetonuria)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

La drastica riduzione nella dieta della quota di fenilalanina (un aminoacido essenziale contenuto soprattutto nelle proteine di origine animale) permette di controllare completamente la malattia e garantisce un normale sviluppo psicomotorio. La presenza di fenilalanina in moltissimi alimenti obbliga non solo alla riduzione, ma spesso anche alla completa eliminazione di alcuni di essi, che devono essere sostituiti da alimenti speciali. Tale quota, così come quella degli alimenti normali, deve essere calcolata con estrema precisione per ogni soggetto; pertanto, la dieta deve essere



personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente affersce e, a livello di ristorazione scolastica, preparata su tali indicazioni dal centro di produzione pasti, che a sua volta disporrà degli alimenti necessari.

Relativamente alla tipologia 7 e 8 (diete per comunità religiose diverse da quella cattolica): è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiederà specificatamente nell'ordinativo pasti.

*In particolare sono tassativamente esclusi i seguenti alimenti*: tutti gli alimenti a base di maiale (prosciutto cotto e crudo, wurstel, pancetta ecc.); formaggi con caglio animale, crostacei, molluschi, grasso animale.

*Inoltre:*

- *latticini e prodotti carnei non possono essere consumati nello stesso pasto né con le stesse stoviglie*
- *durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati che inoltre, non devono venire a contatto con stoviglie*
- *frutta, verdura, pesce, uova possono venir consumati con ogni altro cibo ma non con latticini o carne*
- *pane e cereali devono essere di tipo "comune" (non al latte o con i suoi derivati)*
- *i formaggi devono essere prodotti con caglio microbico o di sintesi*
- *l'uovo di gallina deve essere esente da contaminazioni ematiche*
- *carne e pollame devono essere macellati in adatto macello ed il sangue rimosso con bagnomaria e sale*
- *deve essere usato solo pesce con pinna e lisce*
- *deve essere usato solo olio extravergine d'oliva*

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Per le diete speciali dovranno essere utilizzati unicamente: pasta e/o riso BIO, olio extravergine d'oliva BIO come ingrediente e prodotti D.O.P. (parmigiano reggiano, ragusano, provolone Valpadana, fontina, prosciutto Parma, bresaola della Valtellina, ove previsti). Dovranno altresì essere forniti: l'acqua minerale in confezione PET da 50 cl, il pane o le fette biscottate (secondo le specifiche necessità), la bustina di sale iodato-iodurato, la bustina di olio extravergine d'oliva ed il set di apparecchiatura di cui all'allegato n. 4

### **3. INDICE PIATTI “MENÙ A”**

## **PIATTI UNICI**

1. Anelletti al forno
2. Gateau di patate
3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta
4. Tortellini (o ravioli) al sugo di pomodoro
5. Pizza ai 2 formaggi

## **PRIMI PIATTI**

1. Pasta al cavolfiore (o broccoletti)
2. Passato di fagioli con pasta
3. Gnocchetti al parmigiano
4. Passato di lenticchie con pasta
5. Risotto con zucca gialla
6. Pasta al ragù
7. Risotto al pomodoro
8. Passato di ceci con pasta
9. Pasta pomodoro e basilico
10. Sedanini alla campagnola
11. Risotto con verdure
12. Passato di verdure con pasta
13. Pennette ai formaggi
14. Riso con spinaci o bietole
15. Pasta con piselli
16. Gnocchetti all'aurora
17. Pasta con zucchini
18. Pasta al tonno
19. Risotto al tonno
20. Riso alle vongole
21. Farfallette al pomodoro
22. Passato di legumi con pasta
23. Pasta con le melanzane
24. Lasagne al forno con spinaci e ricotta

## **SECONDI PIATTI**

1. Spezzatino di tacchino in umido
2. Petto di pollo (o tacchino) panato
3. Coscia di pollo al forno
4. Arrosto panato
5. Polpette in umido
6. Bracioline al limone
7. Roast-beef
8. Spezzatino
9. Involtini alla siciliana
10. Carne alla pizzaiola
11. Filetti di merluzzo in umido
12. Pesce spada panato al forno
13. Filetti di sogliola dorati
14. Tonno sott'olio

15. Filetti di platessa alla mugnaia
16. Frittatina con patate e parmigiano
17. Bresaola della Valtellina
18. Prosciutto crudo di Parma
19. Prosciutto cotto
20. Mozzarella
21. Provolone dolce Valpadana
22. Asiago DOP
23. Emmenthal

## **CONTORNI**

1. Tris di verdure all'olio
2. Biete o spinaci all'olio
3. Fagiolini all'olio
4. Fagiolini e patate all'olio
5. Fagiolini in umido
6. Patate in umido
7. Crocchette di patate al forno
8. Patate prezzemolate
9. Purea di patate o di carote
10. Patate a purea
11. Patate arrosto
12. Insalata mista
13. Insalata e carote
14. Carote o zucchine alla parmigiana gratinate
15. Broccoli bolliti
16. Carote in umido
17. Pomodori in insalata
18. Insalata e pomodori
19. Insalata
20. Finocchi gratinati

## **ALTRO**

- a) Pane
- b) Frutta di stagione
- c) Acqua minerale naturale

## **MENÙ per "Ricorrenza festività Santa Lucia"**

1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano D.O.P.

## **4. INDICE PIATTI "MENÙ B" BIO – MEDITERRANEO**

## **PRIMI PIATTI e PIATTI UNICI**

1. Farfallette ai formaggi
2. Pasta con verza
3. Anelletti al forno
4. Minestrone di orzo e fagioli
5. Pasta con il tonno
6. Riso e piselli
7. Cannelloni o lasagne con spinaci e ricotta
8. Pizza ai 2 formaggi
9. Passato di lenticchie con pasta
10. Gnocchetti ai broccoletti
11. Pasta con patate
12. Pasta al gratin
13. Risotto con spinaci o biette
14. Pasta ai legumi
15. Lasagne al forno con verdure e ricotta
16. Pasta al ragù
17. Pasta al pomodoro e basilico
18. Pasta al pesto
19. Risotto con verdure
20. Sedanini alla campagnola
21. Pasta con le sarde
22. Maccheroni con le melanzane
23. Risotto con cuori di carciofo
24. Timballo di riso con verdure e ragusano D.O.P.
25. Pennette con zucchine
26. Couscous con verdure
27. Farfallette alle vongole
28. Risotto al pomodoro e ortaggi e mozzarella
29. Riso al pomodoro

## **SECONDI PIATTI**

1. Petto di pollo (o tacchino) panato
2. Roast-Beef
3. Carne alla pizzaiola
4. Filetti di sogliola dorati
5. Spezzatino di tacchino in umido
6. Pesce spada panato al forno
7. Mozzarella
8. Prosciutto cotto
9. Prosciutto crudo

## **CONTORNI**

1. Insalata

2. Biete o spinaci all'olio
3. Patate arrosto
4. Patate a purea
5. Broccoletti bolliti
6. Insalata e carote
7. Carote in umido
8. Fagiolini all'olio

## **FRUTTA E DESSERT**

1. Mela
2. Agrumi
3. Banana
4. Pera
5. Pesca
6. Pesche sciroppate
7. Ananas sciroppato
8. Macedonia di frutta fresca
9. Spremuta di arancia
10. Yogurt bianco
11. Yogurt alla frutta
12. Creme caramel
13. Dessert
14. Budino alla crema, alla vaniglia
15. Succo di frutta in brick m
16. -17. Pane
18. Acqua minerale naturale

## **5. INDICE CESTINI FREDDI**

- CESTINO N°1
- CESTINO N°2
- CESTINO N°3
- CESTINO N°4
- CESTINO N°5

## **6. INDICE CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI**

*Cestini per utenti di religione musulmana*

- CESTINO N°2
- CESTINO N°4
- CESTINO N°5

*Cestini per utenti di religione ebraica*

- CESTINO N°5

*Cestini per utenti affetti da morbo celiaco*

- CESTINO N°6

*Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte o dell'uovo*

- CESTINO N°7

*Cestini per utenti affetti da favismo*

- CESTINO N°1
- CESTINO N°2
- CESTINO N°3
- CESTINO N°4
- CESTINO N°5

**PIATTI UNICI “MENÙ A”**

**7. PIATTI “MENÙ A”**

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Anelletti al forno</b>			
pasta (anelletti ) BIO	80	90	100
pomodori pelati	50	60	60
passata di pomodoro	20	20	20
carne tritata di bovino adulto	40	50	60
besciamella	30	40	50
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
olio extra vergine d'oliva BIO	10	10	10
<b>2. Gateau di patate</b>			
patate	200	250	300
fontina D.O.P.	30	40	50
uovo pastorizzato	10	15	15
prosciutto cotto	10	15	20
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
latte	qb	qb	qb
pane grattugiato	qb	qb	qb
prezzemolo, noce moscata	qb	qb	qb
<b>3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta</b>			
pasta (lasagne) BIO	80	90	100
pomodori pelati	30	40	50
cipolla, carote, sedano	30	40	50
spinaci	30	40	50
olio extravergine di oliva BIO	12	15	15
latte	20	30	40
farina bianca	10	15	20
ricotta	30	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	15
<b>4. Tortellini ( ravioli) al sugo di pomodoro</b>			
tortellini (o ravioli) alla carne BIO	100	125	150
pomodori pelati	30	40	50
passata di pomodoro	20	20	20
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extra vergine d'oliva BIO	5	5	5
<b>5. Pizza ai 2 formaggi</b>			
pasta per pizza	100	150	200
pomodori pelati	30	40	50
mozzarella e ragusano D.O.P. a dadini	30	40	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
acciuga, origano, aromi	qb	qb	qb

## PRIMI PIATTI “ MENÙ A”





carne magra tritata di bovino adulto	20	20	30
pomodori pelati	20	30	40
cipolla, carote	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
<b>7. Risotto al pomodoro</b>			
riso parboiled BIO	60	75	90
pomodori pelati	35	45	55
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico, aglio	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>8. Passato di ceci con pasta</b>			
pasta BIO	30	35	40
ceci secchi	20	20	30
cipolle, carote sedano	15	15	20
pomodori pelati	5	5	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>9. Pasta pomodoro e basilico</b>			
pasta (fusilli o rigatoni) BIO	60	70	80
pomodori pelati	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico	qb	qb	qb
<b>10. Sedanini alla campagnola</b>			
pasta (sedanini) BIO	45	50	60
carote, zucchine, fagiolini, patate	30	40	50
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>11. Risotto con verdure</b>			
riso parboiled BIO	50	60	80
zucchine	10	15	15
piselli	5	5	7
carote, cipolle, sedano	20	20	30
melanzane	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
<b>INGREDIENTI *</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE E PERSONALE</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>12. Passato di verdure con pasta</b>			
pasta corta BIO	25	30	40
sedano, carote, cipolle	30	30	30
patate	10	15	20

verdure miste di stagione	20	30	40
pomodori pelati	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>13. Pennette ai formaggi</b>			
pasta (pennette) BIO	60	70	80
panna da cucina o latte	10	15	15
ragusano d.o.p. a dadini	7	10	10
fontina d.o.p.	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>14. Riso con spinaci o bietole</b>			
riso parboiled BIO	60	70	90
spinaci o bietole	20	30	40
cipolla	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
burro	5	5	5
olio extra vergine d'oliva BIO	5	5	5
<b>15. Pasta con piselli</b>			
pasta corta BIO	25	30	40
piselli	40	50	60
cipolla	10	10	15
carote	5	5	5
olio extra vergine d'oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
<b>16. Gnocchetti all'aurora</b>			
pasta (gnocchetti sardi) BIO	60	70	80
latte	40	40	50
pomodori pelati	40	40	50
burro	5	5	5
farina bianca	2	2	3
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
cipolla e sedano	qb	qb	qb

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>17. Pasta con zucchine</b>			
pasta BIO	60	70	80
zucchine	30	40	50
pomodori pelati	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5

ragusano D.O.P. a dadini	5	5	5
cipolle	5	5	5
sedano, aglio	qb	qb	qb
<b>18. Pasta al tonno</b>			
pasta BIO	60	70	80
tonno sott'olio	20	30	30
pomodori pelati	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla, prezzemolo, aglio	5	5	5
<b>19. Risotto al tonno</b>			
riso parboliled BIO	50	60	70
tonno sott'olio	20	30	30
pomodori pelati	20	30	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla aglio e prezzemolo	5	5	5
<b>20. Riso alle vongole</b>			
riso parboiled BIO	50	60	70
vongole surgelate	15	20	30
pomodori pelati	20	30	30
aglio, prezzemolo	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>21. Farfallette al pomodoro</b>			
pasta (farfallette) BIO	60	70	80
pomodori pelati	20	30	40
ragusano D.O.P. a dadini	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
basilico	qb	qb	qb
<b>22. Passato di legumi con pasta</b>			
pasta BIO	30	35	40
fagioli, ceci, lenticchie secchi	20	20	30
cipolla, sedano, carote	15	20	25
olio extra vergine d'oliva BIO	5	5	5
<b>INGREDIENTI *</b>			
	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE E PERSONALE</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>23. Pasta con le melanzane</b>			
pasta BIO	60	70	80
melanzane	30	40	50
pomodori pelati	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
ragusano D.O.P. a dadini	7	10	10
cipolla, basilico	qb	qb	qb

<b>24. Lasagne al forno con spinaci e ricotta</b>			
pasta per lasagne BIO	60	70	80
pomodori pelati	20	30	40
spinaci	20	30	35
latte	10	20	30
burro o olio extravergine di oliva BIO	7	7	7
farina bianca	5	5	10
ricotta	10	20	20
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
cipolla, carota, sedano	15	15	15

\* sono previsti: pasta , riso e olio extra vergine d'oliva biologici e prodotti D.O.P. (parmigiano reggiano, ragusano, provolone Valpadana, fontina, prosciutto crudo Parma, bresaola della Valtellina); nel menù "B" dovranno essere biologici i prodotti ortofrutticoli e quant'altro specificato negli ingredienti

## SECONDI PIATTI "MENÙ A"

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>1. Spezzatino di tacchino in umido</b>			
tacchino	60	80	80
pomodori pelati	20	20	30

farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>2. Petto di pollo (o tacchino) panato</b>			
petto di pollo	50	60	80
pane grattugiato	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
uovo pastorizzato	qb	qb	qb
<b>3. Coscia di pollo al forno</b>			
coscia o fuso di pollo	80	120	120
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
aromi	qb	qb	qb
<b>4. Arrosto panato</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	10	10	10
pane grattugiato	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>5. Polpette in umido</b>			
carne magra di bovino adulto tritata	50	60	70
pomodori pelati	20	30	40
uovo pastorizzato	10	10	15
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
farina bianca	qb	qb	qb
latte	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>6. Bracioline al limone</b>			
fettine di bovino adulto	50	60	80
farina bianca	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	7
aromi (salvia, prezzemolo)	qb	qb	qb
<b>INGREDIENTI*</b>			
	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE E PERSONALE</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>7. Roast-beef</b>			
lombata di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>8. Spezzatino</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati	8	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5

farina bianca	qb	qb	qb
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
<b>9. Involtoni alla siciliana</b>			
n. 2 fettine di bovino adulto	40	50	60
pane grattugiato	5	10	10
pomodori pelati	15	15	20
pinoli e passolina	8	10	10
olio extra vergine d'oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
<b>10. Carne alla pizzaiola</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>11. Filetti di merluzzo in umido</b>			
filetti di merluzzo	50	60	80
pomodori pelati	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	3	3	5
cipolla, aromi	qb	qb	qb
farina bianca	qb	qb	qb
<b>12. Pesce spada panato al forno</b>			
tranci di pesce spada	50	60	80
pane grattugiato	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
fettina di limone	1	1	1
<b>13. Filetti di sogliola dorati</b>			
filetti di sogliola	50	60	80
farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>INGREDIENTI*</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE E PERSONALE</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>14. Tonno sott'olio</b>			
tonno sott'olio sgocciolato	30	50	70
<b>15. Filetti di platessa alla mugnaia</b>			
filetti di platessa	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	3	3	5
farina bianca	qb	qb	qb
prezzemolo .	qb	qb	qb
limone	qb	qb	qb
brodo vegetale	qb	qb	qb

<b>16. Frittatina con patate e parmigiano</b>			
uovo pastorizzato	60	90	90
patate	30	50	70
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
latte	5	10	10
pane grattugiato	3	5	5
<b>17. Bresaola della Valtellina</b>			
bresaola della Valtellina D.O.P.	20	40	40
<b>18. Prosciutto crudo di Parma</b>			
prosciutto crudo di Parma	20	20	40
<b>19. Prosciutto cotto</b>			
prosciutto cotto	40	50	60
<b>20. Mozzarella</b>			
mozzarella	60	80	80
<b>21. Provolone dolce Valpadana</b>			
provolone dolce Val Padana DOP	40	50	60
<b>22. Asiago DOP</b>			
asiago DOP	40	50	60
<b>23. Emmenthal</b>			
emmenthal	40	50	60

\* sono previsti: pasta , riso e olio extra vergine d'oliva biologici e prodotti D.O.P. (parmigiano reggiano, ragusano, provolone Valpadana, fontina, prosciutto crudo Parma, bresaola della Valtellina); nel menù "B" dovranno essere biologici i prodotti ortofrutticoli e quant'altro specificato negli ingredienti

## CONTORNI "MENÙ A"

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>1. Tris di verdure all'olio</b>			
patate	30	40	40
piselli	25	30	30
carote	10	20	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>2. Biete o spinaci all'olio</b>			
biete o spinaci	80	100	150

olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>3. Fagiolini all'olio</b>			
Fagiolini	90	100	120
Olio extravergine BIO	5	5	5
<b>4. Fagiolini e patate all'olio</b>			
patate	40	50	75
fagiolini	40	50	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>5. Fagiolini in umido</b>			
fagiolini	90	100	120
pomodori pelati	20	20	20
cipolla	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>6. Patate in umido</b>			
patate	100	100	200
pomodori pelati	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
<b>7. Crocchette di patate al forno</b>			
patate	40	70	100
fontina D.O.P.	10	40	45
latte parzialmente scremato	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
pane grattugiato	qb	qb	qb
uovo pastorizzato	10	10	10



INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>8. Patate prezzemolate</b>			
Patate	70	100	100
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>9. Purea di patate o di carote</b>			
patate o carote	80	110	110
latte	20	30	30
burro ed olio extravergine d'oliva BIO	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P:	5	10	10
<b>10. Patate a purea</b>			
patate	80	110	110
olio extra vergine d'oliva BIO	10	10	10
<b>11. Patate arrosto</b>			
patate	80	110	110
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>12. Insalata mista</b>			
insalata mista	30	30	30
sedano	20	20	20
carote	20	20	20
finocchi	20	20	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>13. Insalata e carote</b>			
insalata	25	30	40
carote	40	50	60
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aceto	qb	qb	qb
<b>14. Carote o zucchine alla parmigiana gratinate</b>			
carote o zucchine	80	100	150
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
pane grattugiato	qb	qb	qb
<b>15. Broccoli bolliti</b>			
broccoli	100	120	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>16. Carote in umido</b>			
carote	80	100	150
pomodori pelati	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla, sedano	qb	qb	qb
<b>17. Pomodori in insalata</b>			
pomodori	100	120	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>18. Insalata e pomodori</b>			
insalata lattuga	20	40	50
pomodori	40	50	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>19. Insalata</b>			
insalata lattuga	80	100	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>20. Finocchi gratinati</b>			
finocchi	80	100	120
latte	20	25	30
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
farina	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	3	3	3
<b>a) Pane</b>	50	100	100
<b>b) Frutta di stagione</b>	150	150	150
<b>c) Acqua minerale naturale</b>	50 cl	50 cl	50 cl

\* sono previsti: pasta , riso e olio extra vergine d'oliva biologici e prodotti D.O.P. (parmigiano reggiano, ragusano, provolone Valpadana, fontina, prosciutto crudo Parma, bresaola della Valtellina); nel menù "B" dovranno essere biologici i prodotti ortofrutticoli e quant'altro specificato negli ingredienti

## 8. RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA

Per la festività del 13 dicembre - Santa Lucia – le scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta comunicata al Settore P.I. ed alla Ditta fornitrice almeno gg. 3 prima della ricorrenza, qualsiasi sia il menù in vigore (A o B), per il seguente menù:

Timballo di riso al forno con piselli e ragusano D.O.P., yogurt alla frutta e frutta fresca di stagione.

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano D.O.P.</b>			
riso parboiled BIO	70	80	90
piselli	10	20	20
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
ragusano D.O.P. a dadini	10	10	10
cipolla	qb	qb	qb
besciamella	qb	qb	qb
zafferano	qb	qb	qb
olio extra vergine d'oliva BIO	7	10	10
pan grattato	qb	qb	qb

Dovranno inoltre essere forniti per ciascun utente: acqua minerale in confezione PET da cl 50, n. 1 bustina di olio extra vergine di oliva (g10) ed il set di apparecchiatura di cui all'allegato n. 4.

## 9. "MENU B" BIO - MEDITERRANEO

### PRIMI PIATTI e PIATTI UNICI "MENÙ B"

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>1. Farfallette ai formaggi</b>			
farfallette (pasta) BIO	80	90	100
fontina D.O.P.	30	30	40
mozzarella BIO	20	30	30
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
besciamella BIO	10	20	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>2. Pasta con verza</b>			
pasta (fusilli) BIO	60	70	80
verza BIO	50	60	70
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
aglio, aromi BIO	qb	qb	qb
<b>3. Anelletti al forno</b>			
pasta BIO	80	90	100
pomodori pelati BIO	50	60	60
passata di pomodoro BIO	20	20	20
besciamella BIO	30	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	10
ragusano D.O.P. a tocchetti	10	10	15
olio extravergine di oliva e burro BIO	10	10	10
<b>4. Minestrone di orzo e fagioli</b>			
pasta corta BIO	40	50	50
fagioli borlotti secchi BIO	20	20	30
orzo pelato BIO	20	20	30
pomodori pelati BIO	10	15	15
carote, cipolle BIO	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
	qb	qb	qb
<b>5. Pasta con il tonno</b>			
pasta BIO	80	90	100
tonno sott'olio sgocciolato	30	40	50
pomodori pelati BIO	30	40	40
olio extravergine di oliva D.O.P.	5	5	5
cipolla BIO	qb	qb	qb

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>6. Riso e piselli</b>			
riso parboiled BIO	50	60	80
piselli BIO	40	50	60
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
cipolla, aromi BIO	qb	qb	qb
<b>7. Cannelloni o lasagne con spinaci e ricotta</b>			
pasta per cannelloni o lasagne BIO	80	90	100
pomodori pelati BIO	50	60	60
passata di pomodoro BIO	20	20	20
besciamella BIO	30	30	30
ricotta BIO	20	30	30
spinaci BIO	20	30	30
mozzarella BIO a cubetti	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
uovo pastorizzato BIO	qb	qb	qb
aromi, noce moscata BIO	qb	qb	qb
<b>8. Pizza ai 2 formaggi*</b>			
pasta per pizza BIO	100	150	200
pomodori pelati BIO	30	40	50
mozzarella BIO e ragusano D.O.P. a dadini	30	40	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
acciuga	qb	qb	qb
origano, aromi BIO	qb	qb	qb
<b>9. Passato di lenticchie con pasta</b>			
pasta corta BIO	40	50	50
lenticchie BIO	20	20	30
pomodori pelati BIO	10	10	10
sedano, cipolla BIO	10	10	10
carote BIO	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO (metà grammatura a crudo)	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10

\* la pizza dovrà essere fornita nella vaschetta sigillata con film di copertura microforato

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>10. Gnocchetti ai broccoli</b>			
pasta (gnocchetti sardi) BIO	50	60	70
broccoletti BIO	60	70	80
pomodori pelati BIO	20	30	40
pane grattugiato BIO	10	20	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
<b>11. Pasta con patate</b>			
pasta (maccheroncini) BIO	80	90	100
patate BIO	80	90	100
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	10
cipolla BIO	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi BIO	qb	qb	qb
<b>12. Pasta al gratin</b>			
pasta (penne) BIO	80	90	100
Besciamella BIO	30	30	30
fontina D.O.P. e ragusano D.O.P a tocchetti	15	20	20
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	10
Olio extra vergine d'oliva BIO	5	10	10
<b>13. Risotto con spinaci o biette</b>			
riso parboiled BIO	60	70	90
spinaci o biette BIO	20	30	40
cipolle BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
burro BIO	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>14. Pasta ai legumi</b>			
pasta BIO	40	50	50
legumi secchi BIO	35	40	40
sedano, cipolla BIO	10	10	10
pomodori pelati BIO	10	10	10
carote BIO	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO (metà grammatura a crudo)	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
<b>15. Lasagne al forno con verdure e ricotta</b>			
pasta per lasagne BIO	80	90	100
pomodori pelati BIO	20	30	30
spinaci o biette BIO	40	40	40
latte BIO	10	20	30
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	10
ricotta BIO	10	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
burro BIO	5	5	5
farina bianca BIO	5	5	10
cipolle, carote, sedano BIO	qb	qb	qb
<b>16. Pasta al ragù</b>			
pasta BIO	80	90	100
carne tritata di bovino adulto magro BIO	40	50	60
pomodori pelati BIO	50	60	60
passata di pomodori BIO	20	20	20
odori BIO	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>17. Pasta al pomodoro e basilico</b>			
pasta (pendette o rigatoni) BIO	60	70	80
pomodori pelati BIO	20	30	40
sedano e cipolla BIO	qb	qb	qb
basilico BIO	5	5	5
ragusano D.O.P.	5	5	5
olio extra vergine d'oliva BIO	5	5	5
<b>18. Pasta al pesto</b>			
pasta BIO	60	70	80
pesto alla genovese BIO	10	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>19. Risotto con verdure</b>			
riso parboiled BIO	50	60	80
zucchine BIO	10	15	15
piselli BIO	5	5	7
carote, cipolle, sedano BIO	20	20	30
melanzane BIO	10	10	15
ragusano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>20. Sedanini alla campagnola</b>			
pasta (sedanini) BIO	80	90	100
carote, zucchine, fagiolini, patate BIO	50	60	70
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
olio extra vergine d'oliva BIO	5	5	5
aromi BIO	Qb	qb	qb
<b>21. Pasta con le sarde</b>			
pasta BIO	80	90	90
sarde fresche	40	50	50
pomodori pelati BIO	20	30	30
finocchietti di montagna	40	50	50
pinoli	10	10	10
uvetta BIO	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
acciughe	qb	qb	qb
pangrattato BIO	qb	qb	qb



INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>22. Maccheroni con le melanzane</b>			
pasta (maccheroni) BIO	80	90	100
pomodori pelati BIO	60	60	60
passata di pomodoro BIO	20	20	20
melanzane BIO	30	40	50
ragusano D.O.P. a cubetti	20	30	30
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
cipolla, aromi BIO	Qb	qb	qb
<b>23. Risotto con cuori di carciofo</b>			
riso parboiled BIO	70	90	90
cuori di carciofo BIO	30	40	40
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
ragusano D.O.P. a dadini	10	10	10
pomodori pelati BIO	20	20	30
burro BIO	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo, aglio, cipolla BIO	qb	qb	qb
<b>24. Timballo di riso con verdure e ragusano D.O.P.</b>			
riso parboiled BIO	70	80	90
pomodori pelati BIO	20	30	40
peperoni BIO	10	20	20
melanzane BIO	10	20	20
zucchine BIO	20	20	20
piselli BIO	10	10	10
ragusano D.O.P. a cubetti	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
cipolla, prezzemolo BIO	qb	qb	qb
<b>25. Pennette con zucchine</b>			
pasta (pennette) BIO	60	70	80
zucchine BIO	30	40	50
pomodori pelati BIO	20	30	40
cipolla BIO	5	5	5
prezzemolo, sedano, aglio BIO	qb	qb	qb
ragusano D.O.P. a cubetti	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>26. Cous cous con verdure</b>			
cous cous BIO	50	60	70
carote BIO	30	30	30
fagioli BIO	20	20	20
cipolla BIO	10	20	20
zucchine BIO	20	20	20
peperoni BIO	20	30	30
patate BIO	20	20	20
biete BIO	10	20	20
verza BIO	10	20	20
sedano BIO	5	10	10
olio extra vergine d'oliva BIO	10	15	15
pomodori pelati BIO	30	40	50
aglio e prezzemolo BIO	qb	qb	qb
<b>27. Farfallette alle vongole</b>			
pasta (farfallette) BIO	80	90	100
vongole surgelate	30	40	50
pomodori pelati BIO	50	60	60
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
aglio, prezzemolo BIO	qb	qb	qb
<b>28. Risotto al pomodoro e ortaggi e mozzarella</b>			
Riso parboiled BIO	70	80	90
pomodori pelati BIO	30	40	50
carote, sedano, cipolle, basilico BIO	40	50	60
mozzarella a cubetti BIO	20	30	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>29. Riso al pomodoro</b>			
riso parboiled BIO	60	75	90
pomodori pelati BIO	35	45	55
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico, aglio BIO	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5

## SECONDI PIATTI “MENÙ B”

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Petto di pollo (o tacchino) panato</b>			
petto di pollo BIO	50	60	80
pane grattugiato BIO	qb	qb	qb
uovo pastorizzato BIO	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>2. Roast-Beef</b>			
lombata di bovino adulto BIO	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>3. Carne alla pizzaiola</b>			
carne di bovino adulto BIO	50	60	80
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi BIO	qb	qb	qb
<b>4. Filetti di sogliola dorati</b>			
filetti di sogliola	50	60	80
farina bianca BIO	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>5. Spezzatino di tacchino in umido</b>			
tacchino BIO	60	80	80
pomodori pelati BIO	20	20	30
farina bianca BIO	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi BIO	qb	qb	qb
<b>6. Pesce spada panato al forno</b>			
tranci di pesce spada	50	60	80
pane grattugiato BIO	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
fettina di limone BIO	1	1	1
<b>7. Mozzarella</b>			
mozzarella BIO	60	80	80
<b>8. Prosciutto cotto</b>			
prosciutto cotto BIO	40	50	60
<b>9. Prosciutto crudo</b>			
prosciutto crudo di Parma	20	20	40

## CONTORNI "MENÙ B"

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Insalata</b>			
insalata lattuga BIO	80	100	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>2. Biete o spinaci all'olio</b>			
biete o spinaci BIO	80	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>3. Patate arrosto</b>			
patate BIO	80	110	110
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi BIO	qb	qb	qb
<b>4. Patate a purea</b>			
patate BIO	80	110	110
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>5. Broccoletti bolliti</b>			
broccoletti BIO	100	120	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>6. Insalata e carote</b>			
insalata (lattuga) BIO	25	30	40
carote BIO	40	50	60
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aceto (o succo di limone) BIO	qb	qb	qb
<b>7. Carote in umido</b>			
carote BIO	80	100	150
pomodori pelati BIO	5	10	10
cipolla, sedano BIO	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>8. Fagiolini all'olio</b>			
fagiolini BIO	90	100	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5

**10. FRUTTA E DESSERT (in caso di menù “B” i prodotti devono essere BIO)**

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Mela – se sul menù “B” BIO</b>	150	150	150
<b>2. Agrumi - “ “</b>	150	150	150
<b>3. Banana - “ “</b>	150	150	150
<b>4. Pera - “ “</b>	150	150	150
<b>5. Pesca - “ “</b>	150	150	150
<b>6. Pesche scioppate – “ “</b>	100	100	100
<b>7. Ananas scioppato – “ “</b>	100	100	100
<b>8. Macedonia di frutta fresca – “ “</b>	150	150	150
<b>9. Spremuta di arancia - “ “</b>	20 cl	20 cl	20 cl
<b>10. Yogurt bianco - “ “</b>	125	125	125
<b>11. Yogurt alla frutta - “ “</b>	125	125	125
<b>12. Creme caramel - “ “</b>	120	120	120
<b>13. Dessert - “ “</b>	120	120	120
<b>14. Budino alla crema, alla vaniglia BIO</b>	120	120	120
<b>15. Succo di frutta in brick BIO</b>	20 cl	20 cl	20 cl
<b>16. Pane BIO (in caso di piatto unico)</b>	100	100	100
<b>17. Pane BIO (in caso di primo, secondo, contorno)</b>	50	100	100
<b>18. Acqua minerale naturale</b>	50 cl	50 cl	50 cl

## 11. CESTINI FREDDI

<b>CESTINO N°1</b>	
<b>Ingredienti</b>	<b>grammature</b>
*Prosciutto cotto coscia	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Banana	g 150
*Pane comune	g 150
*leggasi n. 2 panini al prosciutto	
<b>CESTINO N°2</b>	
Brioche o Cornetto vuoto (prodotti giornalieri da forno)	g 150
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Yogurt alla frutta	g 120
<b>CESTINO N°3</b>	
*Prosciutto crudo	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Yogurt alla frutta	g 120
*Pane comune	g 150
Banana	g 150
* leggasi n. 2 panini al prosciutto	
<b>CESTINO N°4</b>	
Pizza o pizzette margherita	g 300 (a cotto)
Succo di frutta pastorizzato	g 120
<b>CESTINO N°5</b>	
Cioccolato al latte	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Pane comune	g 100
Banana	g 150

**Ed inoltre acqua minerale 50 cl ad utente**

**I cestini freddi saranno richiesti in caso di riduzione dell'orario scolastico, in caso di gite o festicciole o in caso di emergenze, in sostituzione del pasto caldo.**

**Gli orari di consegna saranno concordati fra le scuole e la Ditta fornitrice.**

**N.B. Gli yogurt devono essere muniti di cucchiaino, i succhi di frutta in bric e l'acqua minerale dovranno essere dotati di cannucce.**

**I cestini freddi dovranno essere corredati da: n. 1 tovaglietta, n. 1 piatto piano e n. 2 tovaglioli ad utente e dovranno essere contenuti ciascuno in un sacchetto di cellulosa per alimenti.**

**La pizza dovrà essere fornita sempre nella vaschetta con film di copertura microforato.**

***I cestini freddi (N°1, N°2, N°3, N°4, N°5) sono consentiti anche per soggetti affetti da favismo.***

## CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI

<i>Cestini per utenti di religione musulmana</i>	
<b>CESTINO N°2</b>	
Brioche o Cornetto vuoto n. 2 (prodotti giornalieri da forno)	g 150
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Yogurt alla frutta	g 120
Acqua minerale	cl 50
<b>CESTINO N°4</b>	
Pizza Margherita o pizzette	g 300 (a cotto)
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Acqua minerale	Cl 50
<b>CESTINO N°5</b>	
Cioccolato al latte	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Pane Comune	g 100
Banana	g 150
Acqua minerale	cl 50

<i>Cestini per utenti di religione ebraica</i>	
<b>CESTINO N°5</b>	
Cioccolato al latte	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Pane Comune	g 100
Banana	g 150
Acqua minerale	cl 50

<i>Cestini per utenti affetti da morbo celiaco</i>	
<b>CESTINO N°6</b>	
Fette biscottate, o altro, speciale senza glutine	g 100
Prosciutto crudo *	g 50
Acqua Minerale	cl 50
Banana	g 150
Acqua minerale	cl 50

**\* il prosciutto crudo dovrà essere accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna.**

<i>Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte o dell'uovo</i>	
<b>CESTINO N°7</b>	
*Pane	g 150
*Prosciutto crudo o Bresaola	g 50
Acqua Minerale	cl 50
Banana	g 150
* n.2 panini al prosciutto o alla bresaola ad utente	

*Cestini per utenti affetti da favismo*

<b>CESTINO N°1</b>	
<b>Ingredienti</b>	<b>grammature</b>
*Prosciutto cotto coscia	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Banana	g 150
*Pane comune	g 150
*leggasi n. 2 panini al prosciutto	
<b>CESTINO N°2</b>	
Brioche o Cornetto vuoto (prodotti giornalieri da forno)	g 150
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Yogurt alla frutta	g 120
<b>CESTINO N°3</b>	
*Prosciutto crudo	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Yogurt alla frutta	g 120
*Pane comune	g 150
Banana	g 150
* leggasi n. 2 panini al prosciutto	
<b>CESTINO N°4</b>	
Pizza o pizzette margherita	g 300 (a cotto)
Succo di frutta pastorizzato	g 120
<b>CESTINO N°5</b>	
Cioccolato al latte	g 50
Succo di frutta pastorizzato	g 120
Pane comune	g 100
Banana	g 150



# **COMUNE DI PALERMO**

## ***Settore Servizi Educativi e Territoriali***

*(già Settore Pubblica Istruzione)*

### **CELIACHIA:**

***ALIMENTI PERMESSI***

***ALIMENTI A RISCHIO***

***ALIMENTI VIETATI***

**Allegato n°5 bis**

**( Pag. 1- 6 )**

# CELIACHIA

☺ **Alimenti Permessi:** alimenti che possono essere consumati con tranquillità, in quanto sono naturalmente privi di glutine o fanno parte di categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata.

? **Alimenti a Rischio:** alimenti che potrebbero contenere glutine o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti ed i processi di lavorazione.

☹ **Alimenti Vietati:** alimenti che contengono glutine e pertanto non sono idonei ai celiaci.

## ☺ **Alimenti Permessi:**

### **CEREALI, FARINE E DERIVATI**

- Riso, mais
- Pasta e pane senza glutine o grissini senza glutine

### **CARNE, PESCE E UOVA**

- Brodo di carne
- Tutti i tipi di carne, pesce e molluschi tal quali freschi o congelati
- Pesce conservato: al naturale, sott'olio, affumicato privo di additivi, aromi e altre sostanze
- Prosciutto crudo
- Uova

### **LATTE E DERIVATI**

- Latte fresco (pastorizzato) ed a lunga conservazione (UHT, sterilizzato, ad alta digeribilità) non addizionato di vitamine o altre sostanze
- Panna fresca (pastorizzata) e panna a lunga conservazione (UHT)
- Yogurt naturale (magro o intero)
- Formaggi freschi e stagionati

### **VERDURA, LEGUMI, FRUTTA**

- Tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata)
- Verdure conservate (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, sotto sale, ecc.) prive di additivi, aromi e altre sostanze
- Olive
- Patate
- Castagne
- Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi)

- Funghi secchi e freschi
- Brodo vegetale
- Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata)
- Frutta sciroppata
- Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata)
- Frutta essiccata non infarinata (datteri, prugne secche, uva sultanina, ecc.)

#### **BEVANDE**

- Nettari e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi, ecc.)
- Caffè, tè, camomilla e tisane, bibite gassate (aranciata, cola, ecc.)

#### **DOLCIUMI**

- Zucchero, miele

#### **GRASSI, CONDIMENTI E VARIE**

- Burro, lardo, strutto
- Aceti non aromatizzati
- Sott'olio
- Olio d'oliva extravergine, olio d'oliva, di arachidi, di soia, di mais, di girasole, di vinaccioli, di noci
- Pappa reale
- Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro
- Sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali
- Estratto di lievito
- Lievito di birra (fresco e liofilizzato)

## **? Alimenti a Rischio**

#### **CEREALI, FARINE E DERIVATI**

- Farine, fecole, amidi dei cereali permessi (es. maizena)
- Farina per polenta precotta ed istantanea, polenta pronta
- Cialde, gallette dei cereali permessi
- Tapioca
- Malto, estratto di malto
- Cereali permessi: soffiati, in fiocchi
- Fibre vegetali
- Popcorn confezionati
- Risotti pronti (in busta, surgelati, aromatizzati)

## **CARNE, PESCE E UOVA**

- Tuorli e albumi pastorizzati, in polvere
- Salumi (bresaola, coppa, cotichino, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, salsiccia, speck, würstel, zampone, ecc.)
- Conserve di carne e pesce in scatola
- Piatti pronti o precotti a base di carne o pesce

## **LATTE E DERIVATI**

- Panna a lunga conservazione (UHT) condita (ai funghi, al salmone, ecc.)
- Panna montata
- Latte addizionato con vitamine o altre sostanze
- Latte in polvere per uso industriale
- Latte condensato
- Bevande a base di latte
- Yogurt alla frutta “al gusto di.....”, cremosi
- Creme, dessert, budini
- Formaggi a fette
- Formaggi fusi da spalmare

## **VERDURA, LEGUMI, FRUTTA**

- Zuppe, minestre o liofilizzati per esse già pronte
- Piatti pronti a base di verdura surgelata precotta (es. verdure e formaggio)
- Verdure conservate ed addizionate con altri ingredienti
- Puré istantaneo o surgelato
- Patate surgelate prefritte, precotte
- Patatine confezionate in sacchetto (snack)
- Frutta candita, glassata

## **BEVANDE**

- Bevande light
- Bevande a base di frutta
- Frappé (miscele già pronte)
- Nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o altre sostanze
- Preparati per bevande al cioccolato/cacao
- Sciroppi per bibite e granite
- The freddo (liquido e preparati in polvere)

## **DOLCIUMI**

- Dolcificanti
- zucchero a velo
- Marmellate e confetture
- Cioccolato in tavolette (con e senza ripieno), creme spalmabili al cioccolato e/o alla nocciola
- Cacao in polvere

- Gelati industriali o artigianali
- Torte, biscotti e dolci vari e preparati per dolci
- Caramelle, canditi, confetti, gelatine

#### **GRASSI, CONDIMENTI E VARIE**

- Aceti aromatizzati e/o balsamici
- Oli di semi vari e prodotti per friggere
- Dadi o estratti di carne, preparati per brodo
- Lievito chimico
- Burro light, margarina e margarina light
- Insaporitori aromatizzati
- Sughì, salse, maionese, senape
- Pasta d'acciughe
- Condimenti a composizione non definita

### **Alimenti Vietati:**

#### **CEREALI, FARINE E DERIVATI**

- Frumento (grano), segale, orzo, avena, farro ecc.
- Farine, amidi, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati
- Paste, paste ripiene, gnocchi di patate, gnocchi alla romana, pizzoccheri
- Pane, pancarrè, pan grattato, focaccia, pizza, piadine, panzerotti, grissini, cracker, fette biscottate, taralli, crostini di pane, salatini, cracotte, crepes preparati con i cereali vietati
- Germe di grano
- Couscous
- Crusca dei cereali vietati, fibre vegetali e dietetiche dei cereali vietati
- Malto, estratto di malto dei cereali vietati

#### **CARNE, PESCE E UOVA**

- Carne o pesce impanati (cotoletta, bastoncini, frittura di pesce ecc.) o infarinati o miscelati con pangrattato (hamburger, polpette, ecc) o cucinati in sughì e salse addensate con farine vietate
- Surimi

#### **LATTE E DERIVATI**

- Piatti pronti a base di formaggio impanati con farine vietate
- Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti

#### **VERDURA, LEGUMI, FRUTTA**

- Verdure (minestrone, zuppe, ecc.) con cereali
- Verdura impanata, infarinata, in pastella
- Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ecc.)

#### **BEVANDE**

- Bevande contenenti malto, orzo, segale (orzo solubile e prodotti analoghi)
- Bevande all'avena

#### **DOLCIUMI**

- Cioccolato con cereali
- Torte, biscotti, pasticcini e dolci preparati con farine ed altri ingredienti non idonei

#### **GRASSI, CONDIMENTI E VARIE**

- Besciamella
- Lievito madre o lievito acido