

ALLEGATO "G"

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Sarà facoltà dell'AC, nel periodo di durata dell'Appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche. In particolare, sarà obbligo dell'IA accogliere le richieste formulate dall'AC.

L'IA dovrà provvedere a consegnare all'AC le schede dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, così come per i materiali a contatto con gli alimenti (pellicole trasparenti, in alluminio, sacchetti in carta o materiale plastico, carta forno, etc.). La variazione dei prodotti alimentari dovrà essere preventivamente approvata dall'AC.

- Tutti i cereali e loro derivati, la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.
- Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati in alcun alimento.
- Per l'etichettatura di tutti i prodotti dovrà essere rispettata il reg CE 1169/11, la legge 109/92 e successive modifiche
- Tutti le derrate devono essere di provenienza comunitaria ad eccezione di quei prodotti per le cui caratteristiche possono trovarsi solo in paesi extra CEE. (es. frutta esotica)
- Sarà facoltà dell'AC, nel periodo di durata dell'Appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche. In particolare, sarà obbligo dell'IA accogliere le richieste formulate dall'AC.
- Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg.CEE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni e i marchi devono essere riportati sull'etichetta del prodotto.
- Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere sigillate, integre, pulite, senza rigonfiamenti, ammaccature, insudiciamenti e rotture.
- Per quanto riguarda i parametri chimici e microbiologici delle derrate alimentari, si fa riferimento alle vigenti normative in materia che si intendono completamente richiamate. In particolare ci si riferisce a quelli riportati nel Reg CEE 2073/2005, per le stesse categorie di alimenti, riferiti ad un'unica unità campionaria.

Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti e materie prime contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)

CEREALI E DERIVATI

PANE BIANCO

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0 acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1 %).

Per quel che riguarda il contenuto di sale, la Ditta si fornirà da un fornitore che abbia aderito alla campagna della Regione Lombardia 'Con meno sale nel pane c'è più gustoe guadagni in salute' e quindi la percentuale di sale (riferito alla farina) dovrà essere non superiore al 1,7%.

Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

- b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- c) pezzatura: il pane deve avere la pezzatura richiesta dal Comune di Bisuschio secondo la grammatura definita dall'ASL di Varese. Potrà essere fornito in pezzature singole o in filoni da tagliare nel rispetto della porzione procapite.
- d) lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore;
- e) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; ne prima, ne dopo la panificazione;
- f) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %;
- g) Trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

I contenitori contenenti il pane, nelle varie fasi della commercializzazione, non devono essere accatastati,

devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o contaminazione.

E' consentito l'utilizzo di sacchi di carta o altri contenitori purché siano in possesso dei requisiti previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive modifiche.

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

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

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane bianco aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita: - in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; - in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- · crosta dorata e croccante;
- · la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- · alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- · il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Pezzatura min. 60 g max 120

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

CROSTINI/CROSTONI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli. **Come grasso può essere utilizzato solo olio extravergine di oliva.** Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

CRACKERS

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormale e sgradevole, devono essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura.

È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva. E' ammessa solo la tipologia senza sale in superficie.

FARINA BIANCA TIPO 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L.vo 109/92.

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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (da agricoltura biologica)

Deve provenire da aziende che osservino le norme di produzione biologica secondo quanto previsto dagli specifici Regolamenti

La pasta di semola di grano duro dovrà possedere le caratteristiche di seguito indicate:

- umidità massima: 12,50 %
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70 % massimo 0,85 %;
- cellulosa, su sostanza secca: minimo 0,20 % massimo 0,45 %;
- sostanze azotate, su sostanza secca: minimo 10,50 %;
- acidità massima: gradi 4, su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di

conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarpe o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il tipo della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili e il tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenza di spaccature. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PIZZA MARGHERITA

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno. **Ingredienti: farina tipo "0" o "00", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale.** Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98). **Non è ammesso l'utilizzo di formaggi fusi o filante per pizza.**

Per quel che riguarda il contenuto di sale, volendo aderire alla campagna della Regione Lombardia 'Con meno sale nel pane c'è più gustoe guadagni in salute, la percentuale di sale (riferito alla farina) dovrà essere non superiore al 1,7%.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
 - lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
 - la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione **e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.**

Il trasporto della pizza presso il centro cottura da parte del fornitore deve avvenire nel rispetto delle norme di igiene in contenitori per alimenti.

- *il trasporto ai terminali è a carico della ditta appaltatrice, che la preleverà cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.*

FOCACCIA

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti:

- **farina tipo "0";**
- **lievito di birra;**
- **olio di oliva extra vergine;**
- **sale. Per quel che riguarda il contenuto di sale, volendo aderire alla campagna della Regione Lombardia 'Con meno sale nel pane c'è più gustoe guadagni in salute, la percentuale di sale (riferito alla farina) dovrà essere non superiore al 1,7%.**

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione **e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine** nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare.

- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti. **Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.**

PASTA PER LASAGNE

Si richiede un prodotto fresco o surgelato con i seguenti ingredienti: **semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.** E' vietato utilizzare una sfoglia contenente grassi idrogenati e/o emulsionanti. La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti.

PASTA DI PANE , PASTA PER PIZZA

Preparata con farina tipo 0 e/o 00 , acqua, olio extravergine di oliva, lievito e sale. La quantità di sale dovrà essere inferiore al 1,7% in percentuale riferito alla farina

Se confezionata, l' etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27.1.1992.

PASTE SECHE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. Per 1 kg di semola, come citato nell'art. 31 legge n.° 580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola di grano duro).

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

- Umidità massima 12.5%
- Ceneri% su secco min 0.85 % - max 1,05 %
- Cellulosa su secco min 0.2 % - max 0.45 %
- Sostanze azotate min 12.5 %
- Acidità max 5 gradi su 100 g di sostanza secca
- estratto etereo non inferiore a 2.80 g su 100 parti di sostanza secca
- estratto alcolico non inferiore a 4 g su 100 parti di sostanza secca

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

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta per polenta, in tal caso si sceglierà il trattamento termico di precottura a vapore. La polenta precotta dovrà essere priva di additivi o di conservanti.

SEMOLINO DI GRANO DURO per la preparazione di semolino e gnocchi alla romana

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente

RAVIOLI DI MAGRO FRESCHI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Con la dicitura "di magro" è da intendersi il ripieno di ricotta e spinaci. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; -deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. **Non devono contenere grassi vegetali idrogenati, non è ammessa la presenza di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti**

I ravioli di magro devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio parmigiano reggiano o Grana Padano.

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%.

GNOCCHI DI PATATE

I prodotti da fornire dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da additivi.

Gli gnocchi dovranno essere prodotti con patate o fiocchi di patate come primo ingrediente, poi farina di grano duro o tenero, sale e acqua. La percentuale dei vari ingredienti dovrà garantire il mantenimento della forma originale fino alla distribuzione. **Non devono contenere grassi vegetali**

idrogenati, non è ammessa la presenza di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti

Le materie prime impiegate nella produzione dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. E' preferibile un prodotto privo di uovo e di derivati del latte.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

I prodotti da fornire dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da additivi.

Le materie prime impiegate nella produzione dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. E' preferibile un prodotto privo di uovo e di derivati del latte.

FARRO DECORTICATO

In grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti e animali.

Dovranno essere di produzione preferibilmente nazionale e alla consegna dovranno avere una shelf life residua di almeno 1 anno.

ORZO PERLATO

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni dovranno essere da 500g-1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

RISO

Il riso della varietà "Fino Ribe" con trattamento "parboiled" che non scuoce, destinato alla preparazione dei risotto, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, ambrati, rotti, ecc). Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e dai regolamenti. I grani cotti dovranno rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. La resa globale deve essere da 67 a 70 %.

Per le minestre sarà utilizzato il riso della varietà "Arborio"

Il riso deve essere messo in commercio in imballi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che siano inservibili in seguito all'apertura. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili ed alti almeno 1 cm:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

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

PRODOTTI VARI

ACQUA OLIGOMINERALE in bottiglie PET da litri 1,5 o da 0,5 L

L'acqua deve presentare:

- residuo fisso a 180 °C compreso tra 50 e 500 mg/l.
- l'acqua potrà essere fornita del tipo minerale naturale o addizionata di anidride carbonica.
- Nitrati inferiori a 5mg/l
- Nitriti assenti
- Sodio non superiore a 20mg/l

POMODORI PELATI (da agricoltura biologica)

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura
- il peso del prodotto sgocciolato ed il residuo secco fanno riferimento all'art. 2 del D.P.R. 11/04/75 n° 428 - lettere d) e) f)
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm² per ogni 100 g di contenuto. In ciascun recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite

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

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.L'acidità espressa in acido citrico non dovrà essere superiore al 6%.

PASSATA DI POMODORO (da agricoltura biologica)

Deve presentare:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dal DPR n. 428/11.4.71 art. 2 - 4. Deve essere contenuta in vasi di vetro.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92, D.Lgs 181/03 e sue successive modifiche ed integrazioni, e dal Decreto interministeriale 17/06/06 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima: *"la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato"* indicando la regione o lo stato di coltivazione

Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

SALE GROSSO E FINO DA TAVOLA E PER CUCINARE

Sale iodato o iodurato. Dovrà essere in pezzature al max di 1 Kg per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio che tende a depositarsi sul fondo.

Il sale grosso e il sale fino devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n° 106, del DM n 562 del 1995 e della Legge 55 21 marzo 2005.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (da agricoltura biologica)

Denominazione in vigore dal 01.01.1991 D.M. 509 1987 Deve essere conforme al Reg Ce 2472/97. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero dei perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico dovrà essere inferiore o uguale a 0,7%. Deve avere ancora 12 mesi di shelf life alla consegna.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE, DI SEMI DI GIRASOLE, DI SEMI DI MAIS

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione della legge R.D.L. n° 2033 e L. 27 01/68 n° 35 Su richiesta deve essere fornito un referto analitico, comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature punti, ruggine, corrosioni interne o altro.

TONNO AL NATURALE O SOTT'OLIO DI OLIVA SOLO PER SCUOLA SECONDARIA DI 1 GRADO.

Il tonno deve essere all'olio d'oliva o al naturale. Sarà escluso il tonno in olio di semi. Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti. Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, ruggine, ammaccature. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato. Il prodotto deve presentare colore rosa uniforme, anche all'interno, consistenza compatta, non stopposa, odore gradevole e caratteristico, il colore del prodotto lasciato fuori dalla scatola non deve virare né tantomeno annerirsi; devono essere assenti parti estranee (buzzonaglia, pelle, squame ecc.), alterazioni quali aspetto sugheroso, acquosità del contenuto, tarlatura o spugnatura, inverdimento, macchie scure.

SPEZIE ED AROMI (timo, rosmarino, basilico, salvia, noce moscata)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ACETO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione; è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

ACETO DI MELE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; ottenuto dall'affinamento del mosto di mele o dal sidro attraverso il processo di acidificazione.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione da kg 1.

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non deve inoltre essere soggetta ad attacchi parassitari (crittogame od insetti). La confezione da g 400 ca. deve essere in idoneo materiale per alimenti trasparente.

ZAFFERANO

Il prodotto dovrà provenire dalla parte apicale dello stelo, con gli stimmi del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 50 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme sulla tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n. 2217 del 12.11.1936.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

MISCELA DI VEGETALI PER INSALATA DI RISO AL NATURALE

Non sottoaceti. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido

di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, ne spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

MAIS AL NATURALE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, ne spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Deve contenere oltre al mais solo acqua e sale.

PESTO

E' preferibile l'utilizzo di pesto prodotto in centro cottura partendo da olio extravergine di oliva, basilico, pinoli, Parmigiano Reggiano/pecorino, aglio e sale. Se acquistato, deve essere in confezione di vetro, e non deve contenere esaltatori di sapidità. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca, albicocca etc)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 18 maggio 1982 così come modificato da Decreto Ministeriale 7/05/92 n° 399 .

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 - 31 marzo 1980 - art. 1.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio:

- denominazione a loro riservata
 - elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
 - nome della ditta produttrice
 - nome della ditta confezionatrice
 - luogo di produzione
 - la menzione di "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri
 - il termine minimo di conservazione
- come da D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto non deve contenere anidride solforosa in quantità superiore a 100 mg/litro come da art. 9 lett. D) nè antifermentativi aggiunti.

SPREMITA DI AGRUMI (ARANCIA BIONDA, ARANCIA ROSSA)

Succo di arance rosse o bionde da conservare in frigorifero a +4 °C, a cui non deve essere stato aggiunta acqua, né zuccheri o conservanti e additivi.

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

La confettura deve essere costituita da frutta, intera o a pezzi;

il prodotto deve essere ottenuto con metodi che compromettano il meno possibile la qualità della frutta di partenza.

All'esame organolettico non devono riscontrarsi:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o loro frammenti, di foglie, di insetti o loro frammenti, altri materiali estranei.

Potranno essere utilizzati tutti i tipi di zucchero ammessi dalla normativa vigente.

Potranno essere utilizzati anche miele, concentrati e sciroppi vegetali, malto di cereali, è tollerata la presenza di pectina come gelificante e di correttori di acidità, sono escluse sostanze antifermentative, anche sotto forma di residui in traccia presenti originariamente nei semilavorati.

Qualora i parametri merceologici dei prodotti dolcificati con sostanze diverse dallo zucchero non consentissero la denominazione di "confettura extra", a condizione che sia garantito un quantitativo di frutta non inferiore a quella prevista per la confettura extra e che gli ingredienti siano esclusivamente quelli qui dettagliati, è ammessa la costituzione del prodotto, indipendentemente dalla denominazione di vendita (esempio: composta di frutta, preparato a base di frutta eccetera).

Il prodotto sarà fornito in vaso di vetro dal contenuto netto tra 300 e 350 grammi

BUDINO

Deve essere privo di conservanti di grassi idrogenati e di coloranti non naturali, in almeno due gusti differenti da somministrare a rotazione.

Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contiene latte e/o uovo da somministrare alle diete speciali.

ESTRATTI PER BRODO

Fermo restando il preferenziale utilizzo di brodo ottenuto dalla lessatura di verdure è consentito l'utilizzo di preparato in forma granulare o pasta di colore più o meno scuro. Deve essere esente da macchie da sapori e colori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Questo prodotto per la sua composizione dovrebbe essere utilizzato quando non è possibile sostituirlo con il brodo vegetale appositamente preparato. ***E' da utilizzare comunque solo per la preparazione di brodi e risotti e solo quello del tipo senza glutammato aggiunto, senza glutine, senza derivati del latte, senza grassi idrogenati, senza lievito, mentre i grassi contenuti devono essere solo olio monoseme o olio di oliva.***

MOUSSE/PUREA di FRUTTA

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Non deve contenere zuccheri aggiunti.

La mousse deve presentarsi con massa omogenea, più o meno compatta con aroma, sapore e colore caratteristici del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere esente da conservanti ed additivi e deve essere servita in confezione monoporzione. Da preferire la mousse monofrutta.

E' ammessa come antiossidante, solo l'ac ascorbico (E300).

CIOCCOLATO EXTRA AL LATTE E FONDENTE

Il prodotto dovrà essere costituito da pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, latte (se al latte). Il cioccolato dovrà essere extra cioè con minimo il 45% di cacao e il 28% di burro di cacao. Non potrà contenere altri grassi vegetali ad eccezione del burro di cacao.

GELATO (PER MENU'RICORRENZE)

Gli ingredienti principali sono: latte intero o scremato (non in polvere), zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, polpa di frutta, addensanti, aromi naturali. La preferenza è per le formulazioni semplici con meno additivi possibili. Privo di edulcoranti, olio di cocco, grassi idrogenati, margarine, coloranti e aromi artificiali.

Dovrà essere prevista la fornitura di gelati di soia per gli intolleranti al latte.

ZUCCHERO

Zucchero semolato e raffinato.

CARNE, UOVA E POLLAME

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni bovine **fresche o sottovuoto** devono corrispondere ai seguenti requisiti:

carni di vitellone, bovino adulto di prima qualità provenienti dal quarto posteriore, **non congelate**, e provenienti da razze specializzate alla produzione della carne. Onde assicurare il consumo al giusto

punto di frollatura, il tempo di frollatura non deve essere inferiore ai 7 giorni. Le carni dovranno riportare il bollo sanitario con il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento di produzione. Devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

Se consegnate sottovuoto, dovranno essere rispettate le indicazioni previste dalla legge vigente (D.Lvo 18.04.1994 n° 286 e D.Lvo 27.01.1992 n° 109). Nelle confezioni sottovuoto la data di scadenza non dovrà essere superiore ai 30 giorni dalla data di produzione. Pertanto, saranno senz'altro rifiutate quelle consegne non rispondenti come qualità e tipo a quelle previste e che comunque denuncino difetti di lavorazione che possono compromettere l'efficienza nel loro impiego. Le carni di vitellone, che devono essere conformi alla normativa CEE (D.Lvo 18.04.1994 n° 286) devono provenire da bovino maschio, non castrato, appartenenti alla categoria A (Reg 1234/07; 1249/08; Legge 213/97, DM 10/12) o femmina categoria E (che non abbia partorito e che non sia gravida di età inferiore ai 24 mesi) Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione U (ottima, profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) R (buona, profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (scarso) secondo le griglie CEE:

Tracciabilità: in ottemperanza al REG CE 1760/2000 del parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000; al REG CE 1825/2000 al DM 31/08/2000 e successive modifiche si richiede inoltre: il codice di tracciabilità, il paese di nascita, il paese in cui è avvenuto il sezionamento e successive lavorazioni ed il numero di autorizzazione del laboratorio riconosciuto CE(M,S,L,P), l'etichettatura deve essere presente su ogni confezione di ogni lotto oggetto della fornitura.

POLLAME: caratteristiche generali

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche;

Le carni di pollame devono essere fresche e provenienti da stabilimenti riconosciuti con bollo CEE.

Devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali o CE igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;

Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici;

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 ufc per grammi di prodotto.

La carne deve essere certificata di classe A secondo il Reg Cee 1906/90.

PETTI DI POLLO.

Petto di pollo intero, con la punta cartilaginea dello sterno, privo di pelle, nato ed allevato in territorio nazionale. I singoli tagli devono avere peso compreso tra 400 e 600 grammi

Caratteristiche:

La carne dovrà essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, senza caratteristiche organolettiche alterate;

- dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;

Dovranno essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative.

COSCE DI POLLO

Coscia di pollo nato e allevato in territorio nazionale. L'età del pollo al momento della macellazione deve essere compresa tra 45 e 70 giorni

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le cosce devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, e non disseccata, senza penne e plumole, screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e aggiornamenti e del D.P.R. n. 503, 8 giugno 1982, D.P.R. 193/88, REG (CEE) n. 1906/90 - n. 1538/91. Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4 °C. Dovranno essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

TACCHINO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con un giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 ufc per grammo di prodotto.

Dovrà essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate; non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso dovrà essere tra i 4 e i 6 Kg.

CARNE FRESCA SUINA

La carne deve essere di origine comunitaria e recante il bollo sanitario (DL n. 286 del 18 aprile 1994) e provenire da suini magroni in buono stato di nutrizione. Sono esclusi dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa. Devono provenire da carcasse di animali definite 'standard italiana' come previsto dal Decreto MIPAF del luglio 2002.

Il prodotto, proveniente da Filiera Controllata, deve essere accompagnato da documentazione comprovante il possesso dei Marchi di Qualità di seguito specificati.

Le lonze dovranno essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La carne fresca deve presentarsi in perfetto stato di conservazione ed avere l'odore caratteristico di detto tipo di prodotto, non deve presentare segni di irrancidimento o essiccamento del muscolo in superficie, possedere colore roseo chiaro, tessitura compatta, grana fine e asciutta e non deve presentare succhi cellulari.

Parametri igienico sanitari:

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti. Il PH deve essere al massimo 6,2.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e + 3°C e possedere buone caratteristiche microbiologiche. Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale. I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Etichettatura: Le confezioni sottovuoto dovranno riportare:

- denominazione del prodotto e stato fisico
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni
- termine minimo di conservazione
- modalità di conservazione
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento

- numero di lotto
- numero di approvazione o identificazione del macello (BOLLO CE)
- numero di approvazione o identificazione del laboratorio di sezionamento (BOLLO CE)
- paese di ingrasso (ultimo allevamento)
- dal 12/14 con l'entrata in vigore del reg ce 1069/11 : provenienza.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

Il prodotto deve **essere senza polifosfati, senza lattosio né caseinati, senza esaltatori di sapidità, senza glutine, privo di additivi con azione gelificante o addensante, di forma tipica "a mandolino"**, di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce. All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: UPDS% (acqua sul prodotto deadditivato e sgrassato) inferiore a 75%

(DECRETO 21 Settembre 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria) acqua sul magro non superiore al 74 per cento; umidità assoluta non superiore al 70 %, con tolleranza + 1% ; proteine 15-20 %; ceneri 2-2,5 %. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 506 del 4/7/1970, relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art. 3 punto 2, deve essere conforme al D.Lgs 537/92.

Deve essere ricavato dalla lavorazione delle cosce di suini ben maturi. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (i pesi sono riferiti a prosciutti con osso). L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 55 - 58%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme al D.M. 9/10/78.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965.

Deve essere confezionato sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

BRESAOLA FRESCA SOTTOVUOTO

Originaria della Valtellina, la bresaola deve essere ottenuta dalla fesa salata, asciugata e stagionata.

Dovrà provenire da bovini di allevamento nazionale o comunitario conformemente al D.L. 537/92.

Affinchè si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per minimo 45 giorni; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

Dovrà essere esente da difetti di conservazione sia superficiali che profondi e non dovrà avere odore o sapore sgradevoli.

Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici e trasportata in ceste chiuse.

La bresaola sarà priva di lattosio e di glutine al fine di poterla somministrare anche alle diete speciali.

UOVA

Le uova dovranno essere fresche di categoria "A EXTRA" e avere peso da g 60 a g 65 Le uova di categoria "A EXTRA" sono le più fresche. Trascorsi 7 giorni dalla data d'imballaggio, le uova "A EXTRA" diventano uova di categoria "A".

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche:
 guscio e cuticola : normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm immobile; tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe: sviluppo impercettibile; esente da odori estranei. L'etichetta degli imballaggi deve contenere obbligatoriamente le indicazioni relative alla categoria di qualità e alla categoria di peso, il nome o la ragione sociale dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova, la data di durata minima di conservazione seguita dalla raccomandazione idonee di magazzinaggio e di utilizzazione, per le uova di categoria A e la data d'imballaggio per le uova delle altre categorie, il tipo di allevamento. Oltre alla data di durata minima e/o alla data di imballaggio, l'operatore può indicare sulle uova o sugli imballaggi che le contengono o su entrambi, al momento dell'imballo, anche la data di vendita raccomandata. Al momento dell'imballo, l'operatore può indicare sugli imballaggi la data di deposizione; in tal caso, essa deve essere indicata anche sulle uova contenute in detti imballaggi. La data di deposizione può essere tuttavia stampigliata sulle uova anche nell'azienda produttrice. Le uova fresche potranno essere utilizzate solo per preparazioni che prevedono la cottura completa.

UOVA INTERE EMULSIONATE PASTORIZZATE.

Misto ottenuto dall' emulsione di tuorlo di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata in brick o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione nelle pezzature da kg 0,500-1 e conformi al D. Lgs. n. 65 del 4/2/93. Dovrà essere garantito il rigoroso rispetto della catena del freddo. Non saranno accettati recipienti recanti segni di manomissione e di trasporto inadeguato, come ammaccature o abrasioni. L'esame microbiologico deve escludere la presenza di Salmonelle, Enterobacilli e di anaerobi S riduttori.

FRUTTA

CALENDARIO FRUTTA

Frutta	gen	feb	mar	aprile	magg	giu	lug	ago	sett	ott	nov	dic
<i>albicocche</i>												
<i>ananas</i>												
<i>angurie</i>												
<i>arance</i>												
<i>banane</i>												
<i>cachi</i>												
<i>ciliege</i>												
<i>fichi</i>												
<i>fragole</i>												
<i>kiwi</i>												
<i>mandaranci/mandarini clementine</i>												
<i>mele</i>												
<i>meloni</i>												
<i>nespole</i>												
<i>pere</i>												
<i>pesche</i>												
<i>pompelmi</i>												
<i>susine/prugne</i>												
<i>uva</i>												

Sono stabilite le seguenti qualifiche di selezione:

La frutta fresca deve essere preferibilmente di provenienza nazionale o Comunitaria ad eccezione delle banane.

In alternativa al biologico sono da preferire i prodotti a lotta integrata.

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da picchiolatura.

MELE (varietà Golden e Stark - Red Delicious, Stark delicious, Royal Gala) **(da agricoltura biologica)**

I frutti della categoria I devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.

PERE (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Decana): **devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele.**

ARANCE (cultivar Tarocco, Moro, Navel):

Contenuto minimo in succo 30-35%. I frutti devono essere interi, sani, esenti da alterazioni dovute al gelo, puliti, privi di umidità esterna anormale e privi da inizio di "asciutto" interno dovuto al gelo e da ammaccature o estese lesioni cicatrizzate. Sono tollerati lievi difetti di forma, colorazione, piccole cicatrizzazioni dovute a cause meccaniche, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti.

Varietà Bionde: forma ovale, polpa compatta succosa, semi assenti o presenti in minime quantità, buccia giallo dorata. Varietà Sanguigne: con le caratteristiche specifiche della categoria

LIMONI (produzione Sicilia): devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi. La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca della raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo del 20% per limoni verdelli e primofiore e del 25% per altri limoni. I limoni del tipo "Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

MANDARINI - MANDARANCI - CLEMENTINI devono possedere le caratteristiche generali riportate per le arance. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%. I frutti devono essere compatti, pieni, con scorza sottile. Calibro minimo 35mm.

ALBICOCCHE (produzione Emilia Romagna e Campania): devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Devono essere raccolte quando sono mature ma ancora compatte. I frutti devono essere pieni, di colore rosso arancio, teneri ma non molli e ben succosi. Sono esclusi frutti immaturi, duri, verdognoli o giallo chiari e quelli troppo maturi, troppo teneri o deteriorati. Varietà Reale d'Imola, Tondo di Castiglione, Boccuccia.

PESCHE E PESCHE NETTARINE (varietà a pasta gialla e a pasta bianca): oltre ad avere le caratteristiche generali riportate per le mele, ivi compresa la grammatura, le pesche devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna e dalla Puglia.

Sono ammesse piccoli difetti della buccia purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione del frutto. Non sono ammesse aperture a livello del peduncolo.

BANANE . La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente in 14 e 27 cm..La dimensione deve essere pari a un lunghezza media di 15-20 cm e un peso compreso tra 145 e 200 g. In media un frutto maturo è costituito da circa il 60% di polpa e da circa il 40% di buccia. Devono essere piene, sode, non danneggiate. Se sono coperte da macchie brune sono completamente mature. I gambi devono essere intatti per essere conservate più a lungo. Questo prodotto può essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio.

PRUGNE /SUSINE

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché il frutto non ne risulti alterato. La grammatura deve essere compresa nei limiti di grammi 60/70. Sono esclusi frutti immaturi, duri, discolorati. Produzione Emilia Romagna.

All'apertura non devono presentare tracce di annerimento o di imbrunimento intorno al nocciolo.

FRAGOLE devono avere massa polposa conica, globosa o cuoriforme, di colore vivo, dal roseo al rosso violaceo, calice verde. Il prodotto sarà richiesto nel periodo tipico di produzione. Produzione Veneto e Campania. Il periodo di maturazione va da aprile a giugno.

ANANAS I frutti hanno forma di pigna dal peso variabile dai 400 g a 5 kg, con valori medi intorno ai 3 kg. I frutti devono essere compatti, pesanti per il loro volume, con una corona di foglie fresche, aroma fragrante, un bel colore arancio carico e una leggerissima separazione degli "occhi", cioè dei tanti piccoli frutti che lo costituiscono. Sono esclusi i frutti con "occhi" affossati o appuntiti, la pelle scorticata o foglie imbrunite.

COCOMERO (o ANGURIA) Hanno forma sferica o ovoidale, a seconda delle varietà, diametro di 15-20 cm. La buccia deve essere liscia, verde all'esterno e bianca all'interno, mentre il colore della polpa varia dal rosso al bianco sporco, a seconda delle varietà. Sono da evitare frutti eccessivamente maturi o immaturi o con parti deteriorate o ammaccate.

FICHI devono possedere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà, sia per quanto riguarda il colore della buccia e della polpa che per la forma e la grandezza. I fichi devono essere maturi ma non ammuffiti, ammaccati o sfatti e non devono odorare di prodotto fermentato..

MELONI La forma varia a seconda delle varietà, sferica, per i meloni cantalupi, sferica-ovoidale per i meloni reticolati. Il colore della polpa può essere giallo, arancio o verdastro. Sono esclusi i frutti eccessivamente maturi o immaturi, quelli ammuffiti o con ammaccature.

POMPELMI Deve essere della varietà rosata, con polpa rosata e scorza gialla con pigmentazione rosa. Il diametro raggiunge in media i 15 cm. Si trovano dall'autunno all'estate. Gli ortaggi dovranno: presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste; essere di recente raccolta; essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; in relazione alle specie ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica e zona di provenienza; essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, eccetera).

UVA DA TAVOLA

Bianca e nera, ad acini grossi e grappoli poco serrati, dolce e aromatica. Nelle varietà Regina, Italia, Cardinale, Moscato. Di provenienza nazionale dovrà essere esente da tracce di marciume, ammuffimento, avvizzimento degli acini.

CILIEGIE

I frutti dovranno essere dolci e carnosi, di colore rosso o nero, varietà Tenerina, provvisti di picciolo con polpa morbida ma compatta privi di tracce di marciume e ammuffimento, lucidi con un colore brillante. Provenienza nazionale.

ACTINIDIA (KIWI)

La grammatura deve essere compresa nei limiti di g 70/90.

CALENDARIO	VERDURA												VERDURA
	gen	feb	marzo	aprile	magg	giu	lug	ago	sett	ott	nov	dic	
Frutta													
<i>asparagi</i>													
<i>bietole/erbette</i>													
<i>broccoli</i>													
<i>carote</i>													
<i>cavolfiori</i>													
<i>cavoli</i>													
<i>cavolini di Bruxelles</i>													
<i>carciofi</i>													
<i>cetrioli</i>													
<i>cicorie</i>													
<i>coste</i>													
<i>fagiolini</i>													
<i>finocchi</i>													
<i>lattuga/insalate</i>													
<i>lattughino</i>													
<i>melanzane</i>													
<i>patate</i>													
<i>peperoni</i>													
<i>pomodori</i>													
<i>porri</i>													
<i>radicchi</i>													
<i>soncino</i>													
<i>spinaci</i>													
<i>verze</i>													
<i>zucche</i>													
<i>zucchine</i>													

PATATE) (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme. Calibro del tubero: peso minimo 60g (eccetto le novelle), peso massimo 270g.. Devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

FAGIOLINI Devono essere di buona qualità, e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere giovani e teneri, senza filo, praticamente esenti da macchie provocate dal vento e da ogni altro difetto; i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

CAROTE (da agricoltura biologica)devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, ne legnose, ne biforcate, prive di odori o sapori estranei,

prive di umidità esterna, intere e di aspetto fresco, senza segni di ammolimento. Non è ammessa la presenza di un colletto verde misurante più di un centimetro. Devono essere fornite carote novelle di provenienza da Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto. Il calibro minimo deve essere di 20mm di diametro o 50 g di peso, il calibro massimo di 45 mm di diametro o 200 g di peso.

CIPOLLE I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 30 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare i 20 mm. Le cipolle non devono essere molli ma ben sode, senza germogli verdi. Non sono ammessi prodotti irradiati.

POMODORI I pomodori della categoria I devono essere di buona qualità. Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Possono avere leggere ammaccature. Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona periduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali. Devono essere di provenienza nazionale.

ZUCCHINE devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La polpa deve presentarsi carnosa e compatta. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di grammi 100/200. Lunghezza da 14 a 21 cm.

MELANZANA

Deve possedere la classica forma e deve possedere le seguenti caratteristiche:

essere sana, senza presenza di marciume o alterazioni tali da rendere il prodotto non idoneo al consumo, pulita, priva di sostanze estranee visibili, consistente, turgida, di aspetto fresco, priva di umidità estranea anormale, priva di odore e sapore estranei. Esente da danni di insetti malattia o gelo, esente da muffa, marciume e d altre alterazioni. Giunta a naturale maturazione senza polpa fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo dei semi, munita di calice e peduncolo.

ORTAGGI A FOGLIA devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudicano l'aspetto o la commestibilità. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra. Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 centimetri.

INSALATA (varietà : Indivia riccia, Lattuga Romana, Radicchio rosso di Chioggia, Radicchio di Treviso, Lattuga a cappuccio e Iceberg). 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 ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Le insalate della categoria I devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudicano la commestibilità esenti da danni provocati dal gelo e da danni materiali e di colorazione normale in rapporto alla varietà. 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.

FINOCCHI devono appartenere alla varietà dolce, coltivata per farne uso come verdura, cruda o cotta. Devono essere compatti, carnosì, senza aree imbrunite o ammaccate. Sono preferibili i finocchi tondi a quelli piatti.

SEDANO varietà bianca e verde. Deve essere commercializzato intero, con eventualmente, la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di cm 5 e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattia.

CAVOLI VERZA Varietà sabauda, con foglie tondeggianti di colore verde scuro, increspate, bollose, mentre all'interno si presentano, per effetto della mancata azione della luce, di un colore bianco striato. Da ordinarsi nella stagione invernale.

CAVOLFIORI Devono avere infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita, non intaccata da parassiti, immune da terra o da altre sostanze estranee. Sono ammesse le seguenti tolleranze relativamente ad ogni infiorescenza: piccole macchie di sole purché tali da non pregiudicare sensibilmente l'aspetto della infiorescenza, lieve peluria purché l'infiorescenza sia compatta.

AGLIO Gli agli devono essere di buona qualità e di provenienza nazionale. Devono essere interi, di forma abbastanza regolare con bulbi sufficientemente serrati. I gambi dovranno essere diritti, spessi e bianchi, ramificandosi all'apice in foglie di colore verde scuro. Gli apici non dovranno presentare tracce di avvizzimento o di ingiallimento. Si distinguono per la consistenza in dure e tenere, e per la forma, in lunghe, piatte e tonde. Il colore varia dal bianco al violetto, a seconda delle varietà. Devono essere sode, lisce, di taglia medio - piccola, con poche radici fibrose.

BASILICO

Deve essere in mazzetti e possedere le seguenti caratteristiche: di buona qualità, con foglie ben sviluppate, turgide, fresche, sane, esenti da tracce di malattia sulle foglie. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di umidità esterna anormale, esenti da parassiti, esente da attacchi di parassiti.

BARBABIETOLA ROSSA PRECOTTA Radice tondeggianti di colore rosso scuro per la presenza di antociani (pigmenti rossi). Si trovano sul mercato, di solito cotte, lessate sotto cenere o al forno. La polpa deve essere tenera e ben cotta.

PORRI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Devono essere: -appartenenti alla I categoria; -interi (le radici e le estremità delle foglie possono essere tagliate); -sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; -di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, se le loro foglie sono tagliate la loro estremità deve essere regolare; -non fioriti; -puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente; -privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; -privi di odore e/o sapore estranei; -la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza o la metà della parte inguainata; - Possono presentare lievi difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di parassiti solo sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto.

ZUCCHE GIALLE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Devono essere: -intere; -di aspetto fresco, consistenti; -sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; -pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; -ben sviluppate; -esenti da danni prodotti dal gelo; -prive di lesioni non cicatrizzate; -esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; -prive di umidità esterna anormale; -esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

LEGUMI SECCHI

LENTICCHIE SECCHIE I legumi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella

non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Richieste: di Altamura o nazionali.

CECI SECCHI I legumi secchi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Devono essere di recente produzione.

FAGIOLI SECCHI I legumi secchi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio; - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Devono essere di provenienza nazionale. *Varietà: borlotti, cannellini*

ORTAGGI E FRUTTA IV GAMMA

Gli ortaggi, tuberi compresi, di IV gamma, dovranno essere privi di conservanti ed additivi vari. Gli ortaggi dovranno essere di elevato standard qualitativo ed igienico. Dovranno essere esenti da sostanze estranee, terra, pietre, schegge di legno, metallo, erbe infestanti, infestanti animali. Dovranno essere forniti in confezioni in materiale plastico ed avere al consumo il 70% di vita utile.

Limiti di contaminazione: Verdure e ortaggi IV gamma

Carica batterica totale <1000ufc/g

Coliformi <100ufc/g

E. Coli Assente in 1 gr.

S. Aureus <10ufc/gr

Clostridi Solfitoriduttori <10ufc/gr

Salmonella Assente in 25 gr.

Listeria Monocytogenes Assente in 25 gr

PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE - CONDIZIONI GENERALI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla L. 27/01/68 n° 32, al D.L. 27701/1992 N. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C, sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti D.L. 27/01/1992 N. 110 e successive modifiche. In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/01/1992 N. 110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai -18°C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 3°C in confezione originale per un massimo di 72 ore. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già scongelato. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore;

bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti ; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto deve avvenire con mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80 e debbono essere rispettate le temperature di cui all'allegato C) . Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs 109/92. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 3°C in confezione originale per un massimo di 72 ore. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già scongelato. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

PESCE CONGELATO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs 531 del 30/12/92. I prodotti devono avere etichettatura conforme al REG CE 2065/01 e al D.M. MIPAF 27/03/02 . La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, dichiarata in etichetta. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. La contaminazione da mercurio dovrà essere inferiore a 1,0 mg/Kg come stabilito dal reg CE 221/2002. ***Il pesce deve essere privo di polifosfati, acidificanti o qualsiasi altro additivo. Il pesce deve essere costituito da tranci o filetti e non da preparati a base di carne di pesce o filetti ottenuti da carne di pesce pressata.***

FILETTI O TRANCI DI NASELLO, PERSICO, LIMANDA, PLATESSA, MERLUZZO, HALIBUT, CONGELATI

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare : corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Europa settentrionale etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g se della categoria n. 4, e 80 g se della cat. n. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici pH : < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici Nasello: Glassatura 12%, Calo peso 15%

Platessa: Glassatura max 20%, Calo peso 30%.

Persico: Glassatura max 12%, Calo peso 15%.

Limanda: Glassatura max 20%, Calo peso 30%.

Merluzzo: Glassatura 10%, Calo peso 15%

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di *provenienza Italiana o CE*, devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente

richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- d) non cedere al prodotto sostanze a esso estranee.

MINISTRONE SURGELATO

Il prodotto deve essere composto da undici tipi di verdure secondo le percentuali sottoindicate : patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

FAGIOLINI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne apparire spappolato; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*; diametro massimo fino a 9 mm.

SPINACI

Il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da kg 2,5 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosi.

PISELLI FINI

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale. Il diametro dei piselli deve essere al massimo di mm 9,5. Grado tenderometrico massimo 105. Confezioni da kg 2,5.

ASPARAGI – PUNTE SURGELATE

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato; non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto in origine; la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato; non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CAROTE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato; il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

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

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

CAVOLFIORE SURGELATO

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

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

BROCCOLI SURGELATI

Stesse caratteristiche dei cavolfiori surgelati.

ERBETTE SURGELATE

Il prodotto, pulito e surgelato in blocchi da kg 2,5 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei e terrosità.

FAGIOLI SURGELATI

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

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Cultivar Richieste: Borlotto, Cannellino.

LATTE E LATTICINI

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO Alta Qualità LATTE FRESCO PARZIALEMNTE SCREMATO

Il latte deve giungere allo stabilimento di confezionamento crudo, e sottoposto entro 48 ore dalla mungitura al processo di pastorizzazione (riscaldamento del latte a temperatura non inferiore al punto di ebollizione ma superiore a 72°C per almeno 15 secondi). Dovrà presentare requisiti di conformità al D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997.

Per quanto riguarda il latte parzialmente scremato il titolo di grasso deve essere compreso tra 1,5 e 1,8 %.

Si precisa che i contenitori del latte dovranno essere idonei ed etichettati ai sensi della normativa vigente.

Dovranno riportare ben visibile sulla confezione la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.

Al momento della consegna deve avere una shelf life residua di almeno 3 giorni.

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; non deve presentare odore, sapore o colore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Da utilizzare solo nelle preparazioni culinarie e non come bevanda.

YOGURT ALLA FRUTTA

Deve essere prodotto con latte fermentato acido (non in polvere).

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta, legge n. 994 del 9 maggio 1929, D.P.R. n. 54/97 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal DLs 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art, 47, 52.

Il prodotto deve essere esente da additivi anche se presenti come residui della frutta aggiunta.

Confezioni da gr. 125.

Può contenere frutta in pezzi o in purea, ma non deve essere trattata con agenti antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora 15 gg di conservabilità.

Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contiene latte per gli intolleranti ai latticini.

BURRO

Deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga" di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole; di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82 per cento; un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46; un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 2 e 3,5 e un numero di acidi volatili solubili, compreso fra 28 e 31, e una acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,5 per cento.

Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n. 562, dalla Legge 23.12.1956 n. 1526, dalla Legge 13 maggio 1983 n. 202 e loro eventuali e successive modificazioni. Pani da 250/500 gr. sigillati, aventi requisiti previsti da D.L. 27/01/1992.

FORMAGGI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n. 142 del 19/02/92, dal D.P.R. n. 54 del 14/01/97.

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, eccetera). I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all' interno e all' esterno. Non devono avere la crosta formata superficialmente nè essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino. Devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Crescenza - Matura; di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50 per cento e umidità non superiore al 50 per cento, in confezione sigillate da grammi 500.

Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore dolce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti dovranno essere assenti.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;

Mozzarella/Fior di latte - Ottenuta da latte vaccino fresco; contenuto medio di grasso 44% circa, contenuto di proteine intorno al 20%.

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo, deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. N. 322/82 e della C.M. del 2/12/85.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

I conservanti dovranno essere assenti.

Deve essere indicato il T.M.C. DLs 109/92

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;

Scamorza.- Formaggio a pasta filata a maturazione rapida tipico del Meridione, deve essere ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Non deve essere nè stagionata nè affumicata.

Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

Emmenthal Svizzero

Deriva il nome dall' omonima valle nel cantone svizzero di Berna, ma oggi viene prodotto anche in diverse regioni dell' Italia del Nord. Formaggio duro cotto ad alto valore nutritivo, con circa il 30% di proteine accanto al 45% di grasso, e ad elevato contenuto di calcio.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

Crosta dura, colore giallo oro, pasta compatta ma morbida, colore giallo-burro, aroma ricco con leggero sapore di noci. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuta a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione di acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura.

A contatto con l'aria ingiallisce rapidamente, mentre a temperature troppo elevate trasuda sostanze grasse, diventando secco, con sapore sgradevole. Per questo va mantenuto negli scomparti più bassi del frigorifero, avvolto in carta stagnola.

Deve essere indicato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

Provolone - Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche. La forma comune a pera è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali e base a calotta appiattita. Il peso può variare da 1 a 6 chili (di solito tra i 4 ed i 5 chili) con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi; deve essere ottenuto da caglio di pasta di agnello.

Grasso sulla sostanza secca : minimo 45%.

Parmigiano reggiano - (stagionatura 24 mesi)

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Prodotto dal 1° aprile all' 11 novembre.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative

Il formaggio stagionato usato da tavola o da grattuggia presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; sapore della pasta caratteristico: fragrante, delicato, saporito ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore crosta circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca : minimo 32%.

Grana Padano - Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n° 1269 del 30. 10. 1965 Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s, non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni o marcescenze ; deve presentare umidità del 30% con +/- 5. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.L. 109/92.

Asiago D.O.P - Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato"; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Ricotta - Particolare tipo di formaggio, ottenuto dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all'origine. I conservanti devono essere assenti.

Deve presentare struttura finissima, colorito bianco niveo e sapore particolarmente delicato. Viene venduta in forme piramidali, su cui restano i segni dei canestri nei quali viene posta a sgocciolare per 24 ore. E' un formaggio non maturo.

Caratteristiche:

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +0° - +4°C;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

Alla consegna il prodotto dovrà presentare ancora quindici giorni di conservabilità.

Robiola - Formaggio molle da tavola, si produce in Lombardia o in Piemonte. Il suo nome deriva dalla crosta, che un tempo era rossastra. Deve avere pasta molle, delicata, con un profumo che ricorda vagamente quello del tartufo, grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50% D.M. 29/73.

Fontina IGP Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30 Ottobre 1955.

Italico - Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973.
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Tipo Quark - Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente.

Formaggio fresco di tipo spalmabile prodotto con latte italiano

Le confezioni monodose di circa 40 g tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10%. Assenza di conservanti e coloranti. Non deve essere formaggio fuso.