



# *Città di Oria*

PROVINCIA di BRINDISI

## **SETTORE II**

SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI

**OGGETTO:** Servizio di ristorazione scolastica e pasti agli anziani e/o soggetti in condizioni di fragilità sociale previa realizzazione delle opere di completamento edili ed impiantistiche, nonché di allestimento completo del centro di cottura comunale.

### **SCHEDE PRODOTTI SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI**

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (\*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n° 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es.: ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

(\*) Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari ha subito negli ultimi anni parecchie modifiche ed integrazioni.

Recentemente sono stati inseriti due temi:

1. Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati: regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 830/2003/CE;
2. Etichettatura dei prodotti allergenici: il D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Dal 1° gennaio 2005 è entrato in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera.

**ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI****3.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

- 3.1.1 Verdura fresca
  - 3.1.1.1 Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero
  - 3.1.1.2 Ortaggi a frutto
  - 3.1.1.3 Ortaggi a fiore
  - 3.1.1.4 Ortaggi a fusto
  - 3.1.1.5 Ortaggi foglia
- 3.1.2 Legumi
- 3.1.3 Erbe aromatiche
- 3.1.4 Frutta fresca

**3.2 PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

- 3.2.1 Latte
- 3.2.2 Burro
- 3.2.3 Formaggio a pasta molle e filata
- 3.2.4 Mozzarella
- 3.2.5 Formaggio e pasta dura
- 3.2.6 Parmigiano Reggiano e Grana Padano
- 3.2.7 Yogurt

**3.3 CARNI E SALUMI**

- 3.3.1 Carne Bovina
- 3.3.2 Carne suina
- 3.3.3 Carne avicola
- 3.3.4 Prosciutto crudo
- 3.3.5 Prosciutto cotto

**3.4 PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

- 3.4.1 Farine
- 3.4.2 Pane
- 3.4.3 Pizza Margherita
- 3.4.4 Prodotti da forno confezionati
- 3.4.5 Pasta di semola
- 3.4.6 Pasta all'uovo
- 3.4.7 Riso
- 3.4.8 Orzo perlato
- 3.4.9 Gnocchi freschi e surgelati

**3.5 PRODOTTI VARI**

- 3.5.1 Pomodori pelati
- 3.5.2 Olio di oliva
- 3.5.3 Uova fresche di gallina
- 3.5.4 Uova pastorizzate
- 3.5.5 Zucchero
- 3.5.6 Spezie ed erbe aromatiche essiccate

**3.6 PRODOTTI SURGELATI**

- 3.6.1 Pesce surgelato
- 3.6.2 Verdura surgelata

**3.7 PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA**

- 3.7.1 Prodotti da produzione biologica

### **3.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

- 3.1.1 Verdura fresca
  - 3.1.1.1 Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero
  - 3.1.1.2 Ortaggi a frutto
  - 3.1.1.3 Ortaggi a fiore
  - 3.1.1.4 Ortaggi a fusto
  - 3.1.1.5 Ortaggi a foglia
- 3.1.2 Legumi
- 3.1.3 Erbe aromatiche
- 3.1.4 Frutta fresca

#### **3.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE**

##### **PRODOTTO**

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

E auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

##### **EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

##### **NITRATI**

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

##### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

#### **3.1.1 VERDURA FRESCA**

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

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

## **ETICHETTATURA**

Conforme al Decreto Legge n°306/2002.

## **ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE**

### **3.1.1.1 ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO**

Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate

### **3.1.1.2 ORTAGGI A FRUTTO**

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche

### **3.1.1.3 ORTAGGI A FIORE**

Cavolfiori, Carciofi

### **3.1.1.4 ORTAGGI A FUSTO**

Finocchi

### **3.1.1.5 ORTAGGI A FOGLIA**

Cavoli, Erbette, Catalogne, Spinaci, Verze, Indivia, Lattuga, Insalata in genere

## **3.1.2 LEGUMI**

Caratteristiche generali:

- Devono essere puliti, selezionati e di pezzatura omogenea;
- Devono essere sani e senza attacchi di parassiti vegetali, animali e fungini;
- Devono essere privi di odori e sapori estranei;
- Devono essere essiccati uniformemente;
- Non devono avere più di un anno di conservazione;
- Non devono provenire da coltivazioni transgeniche.

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica devono essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica.

### **Caratteristiche organolettiche:**

- Tipiche della specie e varietà di appartenenza;

### **Confezionamento:**

- Dovrà essere effettuato in sacchi di carta, juta o altro materiale idoneo per alimenti;
- In etichetta saranno presenti le indicazioni previste dalla norme vigenti.

## **ELENCO PRINCIPALI LEGUMI**

Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci e Fave

## **3.1.3 ERBE AROMATICHE**

Origano, Alloro, Salvia, Maggiorana, Prezzemolo, Basilico, ecc.

## **3.1.4 FRUTTA FRESCA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;

- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

Mele e pere, Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche.

Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi).

Actinidia (kiwi).

Uva da tavola.

Fragole.

Banane:

- devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature;
- la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi di crittograme o parassiti animali;
- il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità;
- ogni partita deve essere accompagnata da documenti attestanti la provenienza e l'assenza di fitofarmaci;
- la pezzatura deve essere quella tipica della varietà e comunque di peso medio compreso tra 145 e 175 grammi.

### **3.2 PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

3.2.1 Latte

3.2.2 Burro

3.2.3 Formaggio Fresco Molle

3.2.4 Mozzarella

3.2.5 Formaggio a pasta dura

3.2.6 Parmigiano Reggiano e Grana Padano

3.2.7 Yogurt

#### **3.2.1 LATTE**

##### **PRODOTTO**

Latte fresco intero pastorizzato.

Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato.

Latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Latte intero UHT

##### **CARATTERISTICHE**

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

##### **LIMITI CHIMICO-FISICI**

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20°C:

- non inferiore a 1028

Grasso nel latte:

- Intero ..... non inferiore al 3,25%
- parzialmente scremato ..... non inferiore al 1,80%
- Residuo secco magro ..... non inferiore a 8,50%
- Indice crioscopico ..... inferiore o uguale a - 0,520°C
- Prova della fosfatasi ..... negativa
- Prova della per ossidasi .... positiva
- Acidità ..... inferiore a 1,8%
- Antibiotici ..... non rilevabili

## ADDITIVI

Assenti.

## CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, regolamenti CE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

## LIMITI MICROBIOLOGICI

Il latte, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste all'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni, sue modifiche ed integrazioni.

## ETICHETTATURA

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.

### 3.2.2 BURRO

## PRODOTTO

Burro di centrifuga (da utilizzare esclusivamente per ricette che lo prevedano espressamente).

## ASPETTO

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: ..... 11,38 %;
- grasso: ..... 87,95 % (non inferiore all'80%);
  
- albumine e lattosio: 0,54 %;
- ceneri: ..... 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

## ADDITIVI

Assenti (e ammesso solo il sale comune).

## IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 3.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **3.2.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA**

#### **PRODOTTO**

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

#### **TIPOLOGIA**

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

#### **CONSERVANTI**

Assenti.

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **3.2.4 MOZZARELLA**

#### **PRODOTTO**

Mozzarella prodotta con latte vaccino fresco pastorizzato.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Ovoline di colore bianco porcellanaceo, prive di macchie, con superficie liscia e lucente.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature conformi a quanto stabilito nelle tabelle dietetiche allegate;
- il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 42%.

#### **CONSERVANTI**

Assenti.

## **IMBALLAGGIO**

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

## **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

## **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **3.2.5 FORMAGGI A PASTA DURA**

#### **PRODOTTO**

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

#### **TIPOLOGIA**

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

#### **CONSERVANTI**

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n.109 e sue modiche ed integrazioni.

### **3.2.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO**

#### **PRODOTTO**

Parmigiano Reggiano e Grana Padano dovranno essere di prima scelta, semigrassi, a pasta dura, cotta, a maturazione lenta, prodotti esclusivamente con latte vaccino. Dovranno risultare ben stagionati (stagionatura minima 24 mesi).

#### **ASPETTO**

- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm;
- altezza dello scalzo da 18 a 24 cm;
- peso minimo di una forma: kg 24;
- colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile;
- spessore crosta circa mm 6;
- grasso della sostanza secca: minimo 32%.

## **ADDITIVI**

Non è ammesso l'impiego di sostanze antif fermentative.

## **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Maturazione naturale nella zona di produzione.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

## **IMBALLAGGIO**

- Forme intere;
- Porzionato (sottovuoto).

## **ETICHETTATURA**

Ogni forma dovrà portare sullo scialzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

## **LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **3.2.7 YOGURT**

## **PRODOTTO**

- Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino;
- Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

## **ASPETTO**

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole;
- Consistenza liquida-cremosa;
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (1-5 x 10<sup>6</sup>/g) e le caratteristiche della confezione (125 g), relativamente alla tipologia 'alla frutta', devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

## **ADDITIVI**

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

## **REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

- pH: ..... da 3,5 a 4;
- grassi: ..... circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

## **IMBALLAGGIO**

Confezioni da 125 g.;

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

## **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **3.3 CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA**

- 3.3.1 Carne bovina
- 3.3.2 Carne suina
- 3.3.3 Carne avicola
- 3.3.4 Prosciutto crudo
- 3.3.5 Prosciutto cotto

### **3.3.1. CARNE BOVINA**

#### **PRODOTTO**

Ottenute da sezionamento di bovini che, in ordine di preferenza, siano:

- 1) Appartenenti alla razza pregiata italiana e comunque appartenenti al circuito Marchio di qualità C.C.B.I. (Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane – già chiamato 5R) e riconosciuto con D.M. 5 luglio 1984 e relativi incroci;
- 2) In possesso del marchio IGP – Indicazione Geografica Protetta;
- 3) Comunque di origine (nascita, ingrasso e macellazione) nazionale (con marchio “Carne Bovina DOC” come da D.M. 163/1998).

La carne bovina fresca, suddivisa nei tagli sotto indicati, dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, allevati in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale (pertanto riportare il marchio “carni italiane”) di età compresa tra i dodici e i ventiquattro mesi.

Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.

Riguardo alla conformazione e allo stato d'ingrassamento, apparterranno alla classe R/2.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria conforme.

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato). La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

#### **ASPETTO**

La carne dovrà presentare grana fine, colorito brillante rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco-candido ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezza media; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca, che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il tagli anatomico confezionato; pertanto, oltre alla consistenza soda e compatta, dovrà essere mantenuto il colorito rossastro lucente senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

### MODALITA' DI TRASPORTO

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale.

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai +4° C.

### MODALITA' DI CONTROLLO

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.

2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido brunastro o grigio-verdastro all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza. Similmente saranno adottati identici provvedimenti se all'atto dell'apertura della confezione si avvertirà odore acre e pungente, effetto di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di conservazione, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una *shelf-life* di almeno 20 giorni.

Tutti i prodotti che non corrispondano ai requisiti merceologici del presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione del Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio.

### IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) stato fisico: fresco;
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- d) "da consumarsi entro .....";
- e) modalità di conservazione;
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni;
- i) data di confezionamento;

- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto;
- l) stato di nascita e di allevamento;
- m) stato di macellazione e sezionamento;
- n) codice di identificazione dell'animale;
- o) facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE CARNI**

Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla, reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

### **3.3.2 CARNE SUINA**

#### **PRODOTTO**

Carne fresca di suino.

Le carni devono provenire da suini che, in ordine di preferenza, siano:

- 1) Provenienti da allevamenti biologici (rispondenti ai requisiti indicati nei regolamenti CE vigenti in materia e alla normativa nazionale);
- 2) Di origine nazionale.

La carne suina fresca dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti nazionali, autorizzati ai sensi della vigente normativa. Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, allevati in territorio nazionale, classificate A extra o IA, di peso vivo superiore ai 130 Kg. Sono escluse assolutamente la carne di verro o di scrofa.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori italiani riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il terzo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura.

#### **ASPETTO**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. L'odore sarà quello tipico della carne fresca, che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli.

La carne fresca, confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

#### **MODALITA' DI TRASPORTO**

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale.

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai +4° C.

### MODALITA' DI CONTROLLO

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Ente potrà sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido brunastro o grigio-verdastro all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza. Similmente saranno adottati identici provvedimenti se all'atto dell'apertura della confezione si avvertirà odore acre e pungente, effetto di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di conservazione, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una *shelf-life* di almeno 20 giorni.

Tutti i prodotti che non corrispondano ai requisiti merceologici del presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione del Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio.

### CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso vivo non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

### LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.

2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

### IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) Stato fisico: fresco;

- c) " da consumarsi entro.....";
- d) Modalità di conservazione.
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni;
- h) Data di confezionamento;
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- j) Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

## TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

### 3.3.3 CARNI AVICOLE (fresche)

## PRODOTTO

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate. I prodotti devono provenire da carni fresche di volatili da cortile ai sensi del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495, di prima qualità, ottenute da animali che siano:

- 1) Provenienti da allevamenti biologici (rispondenti ai requisiti elencati dalla normativa nazionale e comunitaria in materia);
- 2) Alimentati con erba, foraggi e mangimi di origine esclusivamente vegetale; sottoposti a cure veterinarie a base di antibiotici o medicinali veterinari omeopatici o allopatici di sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario e mai per usi preventivi; negli allevamenti deve essere escluso l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita e la produzione (compresi antibiotici ed altri stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni e sostanze analoghe destinate a controllare la riproduzione o ad altri scopi (possono essere somministrati ormoni a singoli animali nell'ambito di specifici trattamenti terapeutici sotto controllo veterinario). Tutte le informazioni di cui ai punti precedenti devono essere comprovate da adeguata documentazione scritta .
- 3) ottenuti da volatili di cortile allevati a terra in territorio nazionale.

Non saranno accettati prodotti con bollo sanitario CEE/R o contraddistinti con croce obliqua.

La carne dovrà essere ottenuta da carcasse eviscerate, senza le frattaglie, di classe "A" secondo la normativa vigente e dovrà avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine.

La carne dovrà essere confezionata a regola d'arte e, pertanto, all'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

La carne dovrà provenire al centro di cottura entro e non oltre 48 ore dalla macellazione (se la consegna avviene il lunedì, sono accettate carcasse macellate il martedì).

## ASPETTO

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di

umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

### **TAGLI RICHIESTI**

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

#### Cosce di pollo:

- dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

#### Anche di pollo:

- denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

#### Petti di pollo:

- denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

#### Fesa di tacchino:

- Denominazione commerciale "filetto/fesa".

#### Tacchino per spezzatino:

- Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

### **CARATTERISTICHE**

Le carni di pollame e di tacchino debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE.

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

### **MODALITA' DI CONTROLLO**

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente e l'Ente avrà la facoltà di sottoporre periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna delle carni l'ente si riserva di effettuare opportune verifiche sulle confezioni e richiedere di respingerle nel caso in cui le stesse non siano integre.

Tutti i prodotti che non corrispondano ai requisiti merceologici previsti dal Presente allegato al capitolato, nonché ai requisiti igienico sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al servizio veterinario dell'ASL competente per territorio.

### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

### **ETICHETTATURA**

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE).
- b) stato fisico: fresco;
- c) "da consumarsi entro il" ..... (data di scadenza);
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni;
- g) data di confezionamento;
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

### TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C. La consegna deve avvenire con frequenza settimanale in contenitori idonei, è vietato l'uso di cassette di plastica.

### 3.3.4 PROSCIUTTO CRUDO

#### PRODOTTO

Prosciutto crudo di 1<sup>a</sup> qualità.

#### ASPETTO

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.
- sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:
- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezatura della mescolatura.

#### CONSERVANTI

Assenti.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarre, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%;
- sale 5-5,5%;
- proteine 28%;
- grassi 5-6%.

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

### **IMBALLAGGIO**

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni Indicazioni obbligatorie:

- 1) denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.;
- 2) il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
- 3) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- 4) la data di confezionamento;
- 5) identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni);
- 6) quantità netta.
- 7) il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- 8) identificazione del lotto;
- 9) modalità di conservazione.

### **3.3.5 PROSCIUTTO COTTO**

#### **PRODOTTO**

Prosciutto cotto di coscia di suino, allevato e macellato in territorio nazionale, di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

#### **ASPETTO**

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%).

Nell'opera di mondata interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

#### **CONSERVANTI**

Non deve contenere polifosfati aggiunti. L'aggiunta di caseinati è concessa in misura non superiore al 2% (tale additivo non dovrà comunque essere presente nel prosciutto cotto somministrato a consumatori intolleranti al latte e ai suoi derivati).

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

#### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.
- sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:
- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigioverdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

### **IMBALLAGGIO**

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **3.4 PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

3.4.1 Farine

3.4.2 Pane

3.4.3 Pizza Margherita

3.4.4 Prodotti da forno confezionati

3.4.5 Pasta di semola

3.4.6 Pasta all'uovo

3.4.7 Riso

3.4.8 Orzo perlato

3.4.9 Gnocchi freschi e surgelati

### **3.4.1 FARINE**

#### **Farine di grano tenero**

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

#### **Farina bianca**

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14.50%;
- ceneri: 0.55% su s.s.;
- proteine minino: 9%.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

#### **Farina di mais**

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

### **3.4.2 PANE**

#### **PRODOTTO**

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

E denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Pane grattugiato, ottenuto da pane comune.

## CARATTERISTICHE

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca;

- crosta dorata e friabile;
- 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 l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

## ADDITIVI

Assenti.

## CONFEZIONAMENTO

- il pane dovrà essere confezionato singolarmente in pezzi da 40 gr. Ovvero nel peso indicato nelle tabelle dietetiche allegate;
- dovrà essere accompagnato da distinta dichiarante il tipo di prodotto, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data di consegna;
- il trasporto dalla produzione al destinatario dovrà avvenire con mezzi idonei al trasporto degli alimenti, in recipienti lavabili, muniti di copertura (con areazione protetta), e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento;
- stessa norma vale anche per il trasporto dal centro di cottura ai refettori.

### 3.4.3 PIZZA MARGHERITA

## PRODOTTO

Pizza Margherita con farina di tipo "0" o integrale.

## CARATTERISTICHE

Prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronom.

Ingredienti:

farina "0", pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- 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;
- le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento ne fessurazioni o scalfitture;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;
- deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;
- se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

## ADDITIVI

Assenti.

## TRASPORTO

Il trasporto della pizza cotta in centro cottura deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo.

### 3.4.4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni.

## 3.4.5 PASTA DI SEMOLA

### **PRODOTTO**

Pasta di semola di grano duro di qualità superiore ottenuta dalla trasformazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua, che risponda ai requisiti di legge. La pasta deve risultare di recente produzione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni da parassiti animali, vegetali e fungini.

### **ASPETTO**

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

### **ADDITIVI**

Non ammessi.

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

Deve avere aspetto translucido, uniforme, di colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevoli e caratteristici, frattura vitrea e non farinosa. Deve avere buona tenuta in cottura valutabile attraverso:

- Tempo di cottura indicato per tipo e formato;
- Resa, intesa come aumento di peso in cottura;
- Tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature ed il mantenimento della forma;
- L'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo;
- Tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a + 65°.

### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## 3.4.6 PASTA ALL'UOVO

### **PRODOTTO**

Pasta all'uovo.

### **ASPETTO**

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

### **ADDITIVI**

Non ammessi.

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.

- umidità max.: 12,50%;
- acidità max.: 5%;
- ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.;
- proteine: non inferiore a 12.50% su s.s..

### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 3.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **3.4.7 RISO**

### **PRODOTTO**

Riso fino, semifino, superfino. Riso integrale, riso parboiled.

Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (secondo la normativa vigente).

Non deve essere stato trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possano modificare il colore naturale o alterarne la composizione; deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o fungini. Non deve essere transgenico.

### **CONSERVANTI**

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Percentuale di rottura non superiore al 5 %.

### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **3.4.8 ORZO PERLATO**

### **PRODOTTO**

Orzo perlato

### **CONSERVANTI**

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

## **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

## **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

### **3.4.9 GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI**

#### **PRODOTTO**

Gnocchi.

#### **ASPETTO**

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

#### **ADDITIVI**

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

#### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

## **TRASPORTO**

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessita giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

### **3.5 PRODOTTI VARI**

3.5.1 Pomodori pelati

3.5.2 Olio di oliva

3.5.3 Uova fresche di gallina

3.5.4 Uova pastorizzate

3.5.5 Zucchero

3.5.6 Spezie

#### **3.5.1 POMODORI PELATI**

## PRODOTTO

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b. avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c. essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- d. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- e. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g. media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

## IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

## ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## Passata di pomodoro

### PRODOTTO

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

### IMBALLAGGIO

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

### ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27/01/1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

## 3.5.2 OLIO DI OLIVA

### PRODOTTO

Olio extravergine di oliva. E' il prodotto ottenuto dalla sola spremitura meccanica delle olive (*Olea europea*), senza manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

**Tipologie utilizzate:** Olio extravergine di oliva coltivazione biologica o D.O.P. (Denominazione di origine protetta) o I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

**ADDITIVI**

Assenti.

**CARATTERISTICHE**

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1% senza tolleranza alcuna.

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq.O<sub>2</sub>/kg)

Colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

odore: di fruttato intenso;

sapore: fruttato, piccante e leggermente amaro o dolce (a seconda delle zone e cultivar di provenienza) che con il tempo si attenua. Retrogusto persistente;

**ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche integrazioni.

**IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Il confezionamento dovrà essere effettuato in contenitore da uno/cinque litri riportanti l'etichetta ai sensi della normativa vigente. I contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato. Unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta dovrà essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

**3.5.3 UOVA FRESCHE DI GALLINA****PRODOTTO**

Uova fresche di gallina di produzione nazionale di categoria A. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni. Non sono ammesse uova sfuse. Devono provenire da galline alimentate esclusivamente con erba, foraggi e mangimi vegetali, l'alimentazione deve essere del tutto priva di antibiotici, e di pigmenti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: non inferiore a 55 g e non superiore ai 73 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- camera d'aria non inferiore a 6 mm;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei;
- si richiedono uova che:
  - ⇒ non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
  - ⇒ non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **CONSERVAZIONE**

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Le uova fresche dovranno essere consegnate al centro cottura con frequenza settimanale.

### **ETICHETTATURA**

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione (deve obbligatoriamente trattarsi di uova italiane), sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

### **TRASPORTO**

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

### **3.5.4 UOVA PASTORIZZATE**

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

### **CARATTERISTICHE**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti italiani riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienicosanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

### **REQUISITI MICROBIOLOGICI**

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

### **ADDITIVI**

Assenti.

### **IMBALLAGGIO**

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **TRASPORTO**

Deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

## ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

### 3.5.5 ZUCCHERO

#### PRODOTTO

- Zucchero semolato
- Zucchero a velo.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Conforme a quanto stabilito dal D.Lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

#### IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezioni kg 1 – kg 50;

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

## ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

### 3.5.6 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

### 3.6 PRODOTTI SURGELATI

3.6.1 Pesce surgelato

3.6.2 Verdura surgelata

#### 3.6.1 PESCE SURGELATO

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore e preparati in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione. Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a -18°, con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dalla normativa vigente. I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale.

## REQUISITI MICROBIOLOGICI

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

## LIMITI MICROBIOLOGICI

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

## LIMITI CHIMICI Acidità pH < 8

- 1) TMA (Trimetilammina) ..... 15 - 30 mg/100 g;
- 2) TBA (Ac. Tiobarbiturico) .... 15 - 30 mg/100 g;
- 3) TVN (Basi azotate volatili) .. < 25 mg/100 g.

## TIPI DI PESCE:

### 1) Filetti di platessa (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 g e oltre di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

### 2) Filetti di merluzzo

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 g.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

### 3) Seppie

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media.

Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.

Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

### 4) Bastoncini di pesce surgelato

Dovranno essere forniti in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, recante la denominazione del prodotto, il peso netto e la data di confezionamento e di scadenza.

## CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

## TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

## ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni).

L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

## **3.6.2 VERDURA SURGELATA**

### **PRODOTTO**

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci.

### **ASPETTO**

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unita parzialmente spezzate e/o unita rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

### **CARATTERISTICHE**

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO<sub>2</sub> (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

### **IMBALLAGGIO**

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

### **TRASPORTO**

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

## **3.7 PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA**

### **SPECIFICHE GENERALI**

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati .

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.

**NOTA: Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.**

### 3.8 ACQUA POTABILE

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

- deve avere origine da una falda o giacimento sotterraneo e provenire da una o più sorgenti naturali perforate con caratteristiche igieniche, chimiche e microbiologiche particolari indicate nella normativa vigente;
- deve avere una denominazione propria, unica e distinguibile nettamente tra le diverse acque minerali naturali;
- deve rispettare i parametri chimici, fisici e microbiologici di legge.

**Può essere fornita acqua minerale naturale in bottiglie di plastica ovvero sistemi alternativi di acqua potabile mediante erogatori alla spina, purché in possesso di tutte le qualità organolettiche e microbiologiche previste per legge.**

### 3.9 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI

**Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici. Prodotti dietetici (\*\*) senza glutine (tale dicitura sarà sostituita con “prodotti formulati per ....” all’attuazione del Reg. 1169/2011) e alimenti di uso corrente senza glutine.**

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime contenenti tale costituente in misura non superiore ai 20 ppm come riportato dal Regolamento Europeo 41/2009 e dalla Circolare ministeriale del 5 novembre 2009 (\*), Linee di demarcazione tra integratori alimentari, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e alimenti addizionati di vitamine e minerali - Criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (G.U. del 27 novembre 2009).

*(\*) Il Reg (UE) 609/2013 rivede in maniera sostanziale, a decorrere dal 20 luglio 2016, il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare. A tale riguardo, le disposizioni del regolamento (CE) 41/2009 sugli alimenti destinati a soggetti intolleranti al glutine, verranno fatte confluire nel regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni fornite ai consumatori in etichetta. A tutela dei celiaci il punto 41 del Reg 609/2013 prevede che la Commissione valuti come garantire un'adeguata informazione alle persone intolleranti al glutine, sulla differenza tra un alimento espressamente prodotto, preparato o trasformato al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti che lo contengono e gli altri prodotti alimentari ottenuti esclusivamente da ingredienti naturalmente privi di glutine. Nel medesimo punto si riporta inoltre che “Gli atti giuridici che devono essere adottati a norma del regolamento (UE) n.1169/2011, al fine di trasferire le norme sull'uso delle diciture **senza glutine** e con **contenuto di glutine molto basso** quali contenute nel regolamento (CE) n.41/2009, dovrebbero almeno assicurare lo stesso livello di protezione per le persone intolleranti al glutine attualmente previsto da quest'ultimo.”*

*(\*\*) A decorrere dal 21 luglio 2016 il Reg. (UE) 609/2013 prevede l'abolizione della definizione di “prodotto dietetico” nelle etichette dei prodotti alimentari.*

**Risultano attualmente idonei al celiaco gli alimenti:**

- Notificati con decreto legislativo n. 111/92 del Ministero della Salute (modificato dal Decreto Balduzzi 13 settembre 2012 n.158);

- Inseriti nel Prontuario AIC;
- Con Marchio a spiga barrata o equipollenti;
- Con dizione "senza glutine".

**Il decreto legislativo n. 111/92** prevede il **riconoscimento** a produrre alimenti destinati ad un' alimentazione particolare (dietetici) dello stabilimento di produzione e la notifica al Ministero della Salute delle etichette del prodotto finito. Con il Decreto Legge Balduzzi 13 settembre 2012, n.158 coordinato con la legge di conversione 8 novembre 2012, n.189 recante: "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute." si sono infatti apportate alcune modifiche al D.lgs. n. 111/92. Tra queste si evidenzia il fatto che gli stabilimenti di produzione e confezionamento di prodotti senza glutine sono riconosciuti dalle Regioni e dalle Province Autonome di Trento e di Bolzano e dalle Aziende Sanitarie Locali, mentre il Ministero della Salute, anche avvalendosi della collaborazione di esperti dell'Istituto Superiore di Sanità, si limita ad effettuare, in ogni momento, verifiche ispettive sugli stessi stabilimenti.

Il Decreto stabilisce anche che le Aziende Sanitarie Locali competenti, attraverso le Regioni, comunichino al Ministero della Salute i dati relativi agli stabilimenti riconosciuti, con l'indicazione delle specifiche produzioni effettuate e gli eventuali provvedimenti di sospensione o revoca. Il Ministero della salute provvede, a sua volta, all'aggiornamento periodico dell'elenco nazionale degli stabilimenti riconosciuti, pubblicato sul proprio portale. Pertanto non vi è più autorizzazione da parte del Ministero ma il riconoscimento di tali stabilimenti i cui **prodotti sono inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti** periodicamente aggiornato, **erogabili dal Servizio Sanitario e quindi disponibili per i celiaci**, indipendentemente dal marchio *spiga barrata* e dalla dicitura "senza glutine"

**Il Prontuario AIC degli Alimenti** nasce per dare un'indicazione ai celiaci rispetto a quei prodotti che, rivolti alla generalità dei consumatori, possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo seguito, essere consumati anche dai celiaci.

**Il marchio spiga barrata** di proprietà dell'AIC, viene concesso a quegli alimenti ritenuti idonei dalla stessa al consumo da parte dei celiaci. La verifica di idoneità viene fatta attraverso la valutazione del processo produttivo, non solo documentato dall'azienda, ma verificato nel sito produttivo con visite ispettive di auditor professionisti.

### **Dizione "senza glutine"**

Il Ministero ha sancito che l'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta sia ammesso qualora l'azienda possa assicurare l'assenza di glutine (glutine < 20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo. In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm.

## **CONSERVAZIONE-TRASPORTO-ETICHETTATURA**

Conforme alla normativa vigente.

### **3.10 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI**

#### **Regolamento (UE) 1169/2011 - ALLEGATO II – del REG 1169/2011**

- cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Korasan (kamut) o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
- frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- sedano e prodotti a base di sedano;

- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;
- lupino e prodotti a base di lupino;
- molluschi e prodotti a base di molluschi.

### INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro sull'etichetta.

Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito. Le sostanze derivate devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

### INGREDIENTI DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA

Il decreto introduce anche l'obbligo di indicare con il nome specifico della categoria della materia prima gli ingredienti oggi indicati con il nome della categoria (per esempio olio di soia invece di olio vegetale).

### INGREDIENTI COMPOSTI

Viene abolita la "regola del 25%". Secondo le nuove regole, si potrà evitare di specificare la composizione degli ingredienti composti se:

- ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2% del prodotto finito;
- l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito;
- l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

### SOSTANZE DERIVATE

La direttiva ha stabilito un'apposita procedura per la valutazione e possibile esclusione dall'elenco degli allergeni di quelle sostanze derivate (destrosio e maltodestrine) che, pur provenendo da materie prime allergeniche (grano), siano state sottoposte a processi tecnologici che ne hanno eliminato le potenzialità allergeniche. Per tali sostanze, gli operatori potranno notificare alla Commissione gli studi scientifici eseguiti che attestino la loro non-allergenicità. Da parte sua la Commissione, dopo il parere dell'EFSA – Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - potrà modificare l'elenco degli allergeni escludendo le sostanze derivate per le quali non sono state riscontrate reazioni indesiderate.

### 3.11 PRODUZIONI A MARCHIO

L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di **Denominazione d'Origine Protetta (DOP)**, **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** e **Specialità Tradizionale Garantita (STG)**.

La storia e le tradizioni di tutto il nostro Paese risiedono anche nella tutela e nella valorizzazione del grande patrimonio agroalimentare italiano.

E grazie a questi sistemi che è possibile incoraggiare le produzioni agricole e i produttori, proteggendo i nomi dei prodotti contro imitazioni ed abusi, aiutando nel contempo i consumatori a riconoscere e a scegliere la qualità.

A livello legislativo, con la definizione di "prodotti tipici" sono comunemente indicati tutti quei prodotti che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento DOP o IGP ai sensi del Regolamento CE n. 510/2006 (ex Reg. 2081/92), oppure STG secondo il Regolamento CE n. 509/2006 (ex Reg. 2082/92).

I marchi DOP ed IGP rappresentano quindi, prima di tutto, degli strumenti di tutela; per questo si preferisce parlare di Marchi d'Origine, vale a dire di marchi che garantiscono la qualità di determinati prodotti alimentari oggetto della normativa europea di riferimento.

In particolare in relazione al collegamento più o meno stretto tra le caratteristiche del prodotto, il fattore umano ed ambientale e l'origine geografica, ci si riferisce a:

- **DOP** (Denominazione di Origine Protetta, art. 2, par. 2 lett. a, Regolamento CE n. 510/2006): denominazione attribuita per identificare un prodotto la cui "produzione, trasformazione ed elaborazione" hanno luogo in un'area geografica ben delimitata, in base ad un'esperienza riconosciuta e constatata e secondo un determinato processo produttivo (definito in apposito disciplinare di produzione). La materia prima di base deve provenire dalla zona indicata e in tale zona deve pure essere completamente trasformata ed elaborata; le caratteristiche finali del prodotto devono derivare chiaramente ed inequivocabilmente dall'ambiente geografico (inteso come comprensivo anche del fattore umano). La valorizzazione dei prodotti DOP risiede, dunque, proprio nel stretto legame tra le caratteristiche qualitative e l'origine geografica (per esempio il Parmigiano Reggiano e l'Asiago).
- **IGP** (Indicazione Geografica Protetta, art. 2, par. 1, lett. b, Regolamento CE n. 510/2006): attribuita a quei prodotti il cui legame con una specifica area geografica e rappresentato da "almeno una delle fasi della sua preparazione". Il riconoscimento IGP è concesso a quei prodotti agroalimentari in cui una o più fasi del processo produttivo (produzione, trasformazione, elaborazione) si svolgono in un'area geografica delimitata, da cui traggono il loro nome. Tali fasi devono essere quelle fondamentali per conferire al prodotto le sue caratteristiche peculiari, stabilite da un apposito disciplinare di produzione (per esempio Fagiolo di Lamon).
- **STG** (Specialità Tradizionale Garantita, art. 2, par. 1, Regolamento CE n. 509/2006): questa dicitura non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto la valorizzazione di una composizione o di un metodo di produzione tradizionale. Il riconoscimento STG è concesso a quei prodotti agroalimentari che sono ottenuti secondo un metodo di lavorazione tradizionale, al fine di tutelarne la specificità. In questo caso è la tipicità della ricetta ad essere riconosciuta e tutelata dalla UE, a differenza dei riconoscimenti DOP e IGP che tutelano il prodotto. La "specificità" consiste in elementi che dovrebbero distinguere tali prodotti da quelli analoghi appartenenti alla stessa categoria. Tali elementi sono rinvenibili nelle materie prime tradizionali, nell'aver una composizione tradizionale, nell'aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione tradizionale.

**Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) (aggiornato al 18 marzo 2016) della Regione Puglia:**

- **Arancia del Gargano** I.G.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. CE n. 1017 del 30.08.07 GUCE L 227 del 31.08.07 Puglia - Foggia
- **Caciocavallo Silano** D.O.P. Formaggi Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. CE n. 1204 del 04.07.03 GUCE L 163 del 02.07.96 GUCE L 168 del 05.07.03 Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza
- **Canestrato Pugliese** D.O.P. Formaggi Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 GUCE L 148 del 21.06.96 Puglia - Foggia, Bari
- **Carciofo Brindisino** I.G.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. UE n. 1120 del 31.10.11 GUUE L 289 del 08.11.11 Puglia - Brindisi
- **Cipolla bianca di Margherita** I.G.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. UE n. 1865 del 07.10.15 GUUE L 275 del 20.10.15 Puglia - Barletta-Andra-Trani, Foggia
- **Clementine del Golfo di Taranto** I.G.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. CE n. 1665 del 22.09.03 GUCE L 235 del 23.09.03 Puglia - Taranto
- **Collina di Brindisi** D.O.P. Oli e grassi Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 GUCE L 163 del 02.07.96 Puglia - Brindisi
- **Dauno** D.O.P. Oli e grassi Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 GUCE L 322 del 25.11.97 Puglia - Foggia
- **La Bella della Daunia** D.O.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. CE n. 1904 del 07.09.00 Reg. CE n. 1067 del 06.11.09 GUCE L 228 del 08.09.00 GUCE L 291 del 07.11.09 Puglia - Foggia
- **Limone Femminello del Gargano** I.G.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. CE n. 148 del 15.02.07 GUCE L 46 del 16.02.07 Puglia - Foggia

## Allegato 3

- **Pane di Altamura** D.O.P. Prodotti di panetteria, pasticceria Reg. CE n. 1291 del 18.07.03 GUCE L 181 del 19.07.03 Puglia - Bari
- **Patata novella di Galatina** D.O.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. UE n. 1577 del 09.09.15 GUUE L 246 del 23.09.15 Puglia - Lecce
- **Terra d' Otranto** D.O.P. Oli e grassi Reg. CE n. 644 del 20.03.98 Reg. UE n. 56 del 22.01.14 GUCE L 87 del 21.03.98 GUUE L 20 del 23.01.14 Puglia - Taranto, Brindisi, Lecce
- **Terra di Bari** D.O.P. Oli e grassi Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 GUCE L 322 del 25.11.97 Puglia - Bari
- **Terre Tarentine** D.O.P. Oli e grassi Reg. CE n. 1898 del 29.10.04 GUCE L 328 del 30.10.04 Puglia - Taranto
- **Uva di Puglia** I.G.P. Ortofrutticoli e cereali Reg. UE n. 680 del 24.07.12 GUUE L 198 del 25.07.12 Puglia - Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto, Lecce