

**PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI OSPITI DEL CENTRO RESIDENZIALE,
OSPITI DEL CENTRO DIURNO, PASTI PER ASSISTENZA DOMICILIARE E PER IL
PERSONALE**

C.I.G. XXXXXXXXX

**ALLEGATO A) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
GRAMMATURE E MERCEOLOGIA DELLE MATERIE PRIME**

1 GRAMMATURE.....	4
1.1 COLAZIONE E MERENDA.....	4
1.2 PRIMI PIATTI.....	4
1.3 SECONDI PIATTI.....	4
1.4 CONTORNI.....	5
1.5 FRUTTA.....	5
2 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE.....	5
2.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	5
2.2 PASTA ALL'UOVO	5
2.3 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI	6
2.4 RISO.....	6
2.5 ORZO PERLATO	6
2.6 FARINE.....	6
2.7 FARINA DI MAIS	6
2.8 PANE	6
2.9 CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE	7
2.10 FETTE BISCOTTATE.....	7
2.11 BISCOTTI SECCHI	7
2.12 CARNI BOVINE.....	7
2.13 CARNI AVICOLE	8
2.14 CARNI SUINE	8
2.15 CARNI CUNICOLE.....	9
2.16 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO DOP	9
2.17 PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DEL FRIULI DOP	9
2.18 PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI DI PRIMA QUALITA'	9
2.19 BRESAOLA	10
2.20 LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO	10
2.21 YOGURT.....	10
2.22 RICOTTA	10
2.23 ROBIOLA.....	10
2.24 CASATELLA	11
2.25 ASIAGO D.O.P.....	11
2.26 PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.....	11
2.27 GRANA PADANO D.O.P.	11

2.28 MONTASIO D.O.P.....	11
2.29 FORMAGGIO LATTERIA.....	11
2.30 BURRO.....	11
2.31 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.....	12
2.32 OLIO DI SEMI DI ARACHIDE.....	12
2.33 UOVA FRESCHE DI GALLINA.....	12
2.34 OVOPRODOTTI.....	12
2.35 POMODORI PELATI.....	12
2.36 PASSATA DI POMODORO.....	13
2.37 TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E AL NATURALE.....	13
2.38 PESCE SURGELATO O CONGELATO.....	13
2.39 PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI O CONGELATI.....	13
2.40 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI.....	14
2.41 LEGUMI SECCHI.....	14
2.42 ERBE AROMATICHE FRESCHE.....	14
2.43 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE SECCHHE.....	14
2.44 SALE GROSSO E FINO IODATO O IODURATO.....	14
2.45 ZUCCHERO.....	14
2.46 CONFETTURA.....	14
2.47 MIELE.....	15
2.48 ESTRATTO PER BRODO VEGETALE.....	15
2.49 ACETO BIANCO E ROSSO.....	15
2.50 VINO BIANCO E NERO.....	15

1 GRAMMATURE

Le grammature di seguito riportate sono intese per l'alimento a crudo e al netto degli scarti. Per gli alimenti congelati, il peso si riferisce al prodotto dopo la fase di decongelazione.

1.1 COLAZIONE E MERENDA

Latte	g	200
Orzo	g	200
Caffelatte	g	200
The	g	200
Biscotti monoporzione	g	25
Fette biscottate monoporzione	g	20
Marmellata monoporzione	g	25
Miele monoporzione	g	20
Zucchero	g	5
Succo di frutta	g	125
Yogurt	g	125

1.2 PRIMI PIATTI

PASTA ASCIUTTA		
Pasta di semola	g	80
Riso	g	80
Pasta all'uovo secca	g	80
Pasta all'uovo fresca	g	100
PASTA IN BRODO		
Pastina di semola	g	30
Riso	g	30
Semolino	g	30
Pasta per minestra	g	30
PASTA CON RIPIENO		
Tortellini freschi asciutti	g	150
Ravioli freschi asciutti	g	150
Gnocchi di patate	g	200

1.3 SECONDI PIATTI

CARNI BOVINE		
Carne per polpette, svizzera	g	120
Arrosto	g	120
Spezzatino	g	120
Bollito	g	120
CARNI SUINE		
Scaloppine	g	120
Polpa	g	120
CARNI DI VITELLO		
Punta di vitello (spezzatini o arrosti)	g	120
CARNI AVICOLE		
Pollo intero	g	250
Petto di pollo (ai ferri, arrosto, hamburger)	g	120
Coniglio intero	g	250
Petto di tacchino (ai ferri, arrosto, hamburger)	g	120
SALUMI		
Prosciutto cotto, mortadella	g	60
Prosciutto crudo	g	60
Misto di salumi	g	60

PRODOTTI ITTICI		
Pesce	g	150
FORMAGGI DA TAVOLA		
Formaggio fresco	g	100
Formaggio stagionato	g	70
Formaggio grattugiato per pasta	g	5

1.4 CONTORNI

Insalata verde	g	80
Fagiolini	g	130
Carote da cuocere	g	130
Carote crude	g	130
Cavoli	g	130
Zucchine	g	130
Finocchi	g	130
Patate (arrosto, vapore, purea)	g	130
Verdure a foglia da cuocere	g	130
Barberosse	g	130
Pomodori da insalata	g	130
Piselli	g	100

1.5 FRUTTA

Frutta fresca	g	150
Frutta frullata	g	100
Frutta cotta	g	150

2 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

2.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Pasta alimentare prodotta esclusivamente con impasto di semola di grano duro e acqua sottoposto a estrusione, essiccazione, taglio e confezionamento. Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia. In particolare si richiedono le seguenti caratteristiche:

- umidità max 12%;
- ceneri max 0,83%;
- sostanze azotate max 13%;
- acidità < 4.

Saranno da preferire le paste ottenute da semola di grano duro che dopo il processo di estrusione, vengono essicate a temperatura di 40 ÷ 80 gradi con tempi di essiccazione di 6 ÷ 28 ore.

Inoltre la pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurità e parassiti animali o vegetali, dovrà avere odore e sapore gradevole e dovrà soddisfare i seguenti requisiti:

- alla pressione delle dita la pasta dovrà rompersi con suono secco e frattura vetrosa;
- dovrà possedere particolare resistenza alla cottura e comunque non dovrà disfarsi o dar luogo a collosità.

Le confezioni dovranno essere sigillate, integre, indenni da infestanti, parassiti e muffe, e comunque dovranno attenersi anche per quanto riguarda l'etichettatura alla legislazione vigente in materia.

2.2 PASTA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di uova di gallina.

Deve essere fornita in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti, può essere essiccata o fresca confezionata in atmosfera modificata; deve essere in quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Il prodotto deve risultare indenne da insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

2.3 GNOCCHI DI PATATE FRESCI O SURGELATI

Devono essere confezionati con patate, farina di grano tenero, sale e acqua e devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere esenti da odori o sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione;
- avere buone caratteristiche microbiche
- essere esenti da conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

Il prodotto fresco deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

2.4 RISO

Deve rispondere ai requisiti di legge vigenti e non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Il prodotto deve risultare indenne da insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Il riso della varietà superfino tipo Roma è indicato per la preparazione di minestre. Il riso della varietà Fino Ribe parboiled, è indicata per la preparazione dei risotti e per pasti veicolati.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti legislativi, devono essere sigillate, non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture, devono riportare le indicazioni di etichettatura conformi al D.Lgs n. 109/92 sue modifiche e integrazioni.

2.5 ORZO PERLATO

Da usare in alternativa al riso o alla pasta. L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e/o sostanze estranee, muffe o attacchi da parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture.

2.6 FARINE

Tipo 00, tipo 0, tipo 1, tipo 2, secondo le caratteristiche individuate dall'art.1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187. Il prodotto deve risultare indenne da larve, frammenti di insetti, e corpi estranei, non deve essere trattata con agenti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni di etichettatura conformi al D.Lgs n. 109/92 sue modifiche e integrazioni.

2.7 FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità. La farina non deve contenere parassiti animali o essere invasa da crittogame, non deve essere avariata per eccesso di umidità o altra causa, non deve contenere sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare tutte le indicazioni previste dalla Legge.

2.8 PANE

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale.

Deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente, avere odore e sapore gradevoli, avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, avere la mollica asciutta, non attaccaticcia.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale, non da farina bianca addizionata di crusca e deve avere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida ma non colloso;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che 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.

2.9 CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE

Devono essere ottenuti con farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito naturale, olio vegetale specificato, preferibilmente olio extravergine di oliva. Non devono contenere additivi, devono essere privi di odori e sapori anomali e sgradevoli, devono essere freschi, friabili e croccanti.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

2.10 FETTE BISCOTTATE

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo 0, lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

2.11 BISCOTTI SECCHI

I prodotti devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione deve essere la seguente: farina, zucchero, grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali o sgradevoli. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

2.12 CARNI BOVINE

Carni fresche o congelate, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone o manzo al di sotto dei 24 mesi.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- scamone 4,5 - 6 Kg;
- fesa 7,8 - 10 Kg;
- sottofesa 6 - 8 Kg;
- girello 2 - 3,5 Kg;
- noce 5 - 6,5 Kg;
- filetto 2 - 3,5 Kg;
- lombo 9 - 12 Kg.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni. Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.

Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati 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.

Saranno rinviate all'origine tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:

- segni di un pregresso scongelamento;
- tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
- stato di congelamento superiore ai 18 mesi;
- ossidazione del tessuto adiposo;
- estese e profonde bruciature da freddo;
- odori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

Devono essere riportate sugli imballaggi le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico;

- categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- data di scadenza;
- modalità di conservazione.
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S");
- data di confezionamento;
- peso netto;
- stato di nascita e di allevamento;
- stato di macellazione e sezionamento;
- codice di identificazione dell'animale.

2.13 CARNI AVICOLE

Si richiedono, freschi o congelati, polli a busto, cosce di pollo, petti di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate. 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 potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Le carni di pollame e di tacchino debbono essere di provenienza nazionale o comunque del 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, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Per quanto riguarda l'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:

- denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE);
- stato fisico;
- data di scadenza;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S");
- data di confezionamento.

2.14 CARNI SUINE

Si richiedono carne fresca di suino e lombi disossati (filoni). 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.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallorosa slavato con evidente sierosità.

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 morto 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.

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

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:

- denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza;
- stato fisico;
- data di scadenza;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S");
- data di confezionamento.

2.15 CARNI CUNICOLE

Carni fresche o congelate di posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari. Le carni di coniglio debbono provenire da animali allevati preferibilmente in territorio nazionale e comunque sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE.

2.16 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO DOP

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative relative alla tutela della denominazione di origine. Il peso deve essere tra gli otto e i dieci kg e comunque non deve essere inferiore ai 7 kg. La forma della confezione può essere variabile. Il periodo di stagionatura deve essere tra i dieci e i dodici mesi. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55-58 %. La carne deve essere di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva e non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

2.17 PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DEL FRIULI DOP

Deve essere conforme al disciplinare di produzione. Le specifiche caratteristiche merceologiche a stagionatura ultimata sono:

- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino);
- la tenerezza al taglio;
- la presenza della parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico.

2.18 PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI DI PRIMA QUALITA'

Il prodotto 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. Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, confezionato sottovuoto e proveniente da stabilimenti autorizzati nei quali si applichino le normative vigenti (D.Lgs. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), senza aggiunta di polifosfati né caseinati, né lattati, né proteine vegetali (soia), di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato. Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni ed interni anche lievi di fabbricazione.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine nè odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non deve essere in eccesso;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere limitata; il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non sbriciolabile, magra, non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore nè iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

2.19 BRESAOLA

Prodotto tipico stagionato della Valtellina ottenuto da fesa, sotto fesa e dalla noce di bovini adulti; sottoposto a procedimento di salatura per un periodo di circa 15 giorni per la fesa, 12- 13 giorni per la sotto fesa e di 10 giorni per la noce. Dopo lavatura e asciugatura le bresaole vengono rivestite con budello naturale o artificiale e quindi stagionate in apposite impianti per il tempo necessario alla maturazione. Confezionata sottovuoto, con stagionatura minima di 30 giorni. Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere sul 58-62%. I grassi devono essere il 2-4%.

2.20 LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO

Possono essere previsti il latte fresco intero pastorizzato, latte fresco parzialmente scremato pastorizzato e il latte fresco pastorizzato di alta qualità. Il latte fresco pastorizzato deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, 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 dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

E' ammesso l'utilizzo del latte UHT intero o parzialmente scremato per cotture o preparazioni di cucina.

2.21 YOGURT

Sono richiesti yogurt intero naturale o alla frutta, magro naturale o alla frutta.

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto esclusivamente con latte fresco vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente scremato o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello del tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Le confezioni devono essere da 125 g e relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

2.22 RICOTTA

Derivato del latte per coagulazione delle proteine del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino, latte vaccino, sale.

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

Si richiedono:

- un tenore di grasso s.t.q. 17% ca.;
- un'umidità non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità, acido citrico.

2.23 ROBIOLA

Formaggio fresco a pasta molle, ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Si richiede:

- dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- aspetto caratteristico del prodotto;
- assenza di difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

2.24 CASATELLA

Formaggio a pasta non filante prodotto da latte vaccino. Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pasta omogenea, morbida e di colore tendenzialmente bianco, consistenza soda, resistente alla pressione;
- -apore dolce ed esente da sapori amari o piccanti.

Non deve contenere conservanti e le confezioni non dovranno contenere siero. Il formaggio deve essere fornito in confezioni da gr 500 e Kg 1. La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a n. 2 giorni e deve avere una vita residua del 60%.

2.25 ASIAGO D.O.P

Deve corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive integrazioni, peso medio della forma Kg 12. La stagionatura è di circa 60 giorni.

2.26 PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Caratteristiche:

- di prima qualità, prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna; formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955 e successive modifiche;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro, difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- deve avere stagionatura di 18-24 mesi e riportare la dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo ad essere grattugiato al momento;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano di origine del consorzio, relativa matricola e anno di produzione

2.27 GRANA PADANO D.O.P.

Formaggio a denominazione di origine DPR n. 1269 del 30/10/55, stagionato 12-18 mesi, di forma non inferiore a Kg. 24, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm, grasso sulla sostanza secca minimo 32%, grado di umidità tra 25-30%. Uso: formaggio da tavola o da grattugiare al momento. Il Grana non deve contenere formaldeide residua.

2.28 MONTASIO D.O.P

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 10 marzo 1986), a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte vaccino. Peso medio di una forma Kg. 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

2.29 FORMAGGIO LATTERIA

Formaggio da tavola, a pasta bianca, fondente in bocca, con piccolissimi occhi sparsi, prodotto esclusivamente con latte vaccino, sale e caglio. Sapore dolce e caratteristico, a pasta morbida. Peso medio di una forma Kg. 5-6; Stagionatura 25-30 giorni; grasso sulla sostanza 32%. Umidità: 40-45%. Su ogni forma viene apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

2.30 BURRO

Burro centrifugato nazionale, estratto da puro latte vaccino. Di qualità, ottenuto per centrifugazione e con modalità di produzione, composizione e qualità merceologica nel rispetto delle norme della legge n. 1256 del 23 dicembre 1956 e successive modificazioni.

Prodotto unicamente con crema del latte vaccino con aggiunta solamente di sale da cucina, con esclusione assoluta di quello ricavato dalla lavorazione succedanea del latte. Non deve essere sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie, deve essere esente da difetti, sofisticazioni e adulterazioni, non deve contenere additivi e coloranti, deve risultare di consistenza solida, spalmabile, di aspetto omogeneo e di sapore gradevoli. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

2.31 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Di produzione italiana, deve essere ottenuto dal frutto dell'olivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve avere un gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; in particolare il colore giallo con toni di verde più o meno intenso, odore fruttato di oliva, sapore piacevole, gusto pieno e equilibrato con richiamo a fragranze erbacee con sensazione piccante, retrogusto amarognolo piccante.

I prodotti devono essere confezionati, trasportati e conservati in confezioni chiuse ed opache alla luce, bottiglie in vetro e lattine in banda stagnata da lt. 1 o da 5.

L'etichettatura deve essere confacente alle vigenti disposizioni di legge, i contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro.

2.32 OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

L'olio di semi di arachide deve essere limpido, di colore giallo più o meno intenso, di odore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi e corrispondere alle caratteristiche previste dalla normativa vigente. Deve essere utilizzato solo per la preparazione di besciamelle o per ungere le placche da forno.

2.33 UOVA FRESCHE DI GALLINA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, di categoria qualitativa A, di peso 60-65 g. Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, 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.

Le uova devono presentare le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola normali, netti, intatti;
- camera d'aria non superiore a mm 6, immobile;
- 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 ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- sviluppo impercettibile del germe;
- esente da odori estranei.

2.34 OVOPRODOTTI

Ovoprodotti 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 sporizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C. , in forma di liquidi pastorizzati, liquidi pastorizzati disidratati granulari, liquidi pastorizzati surgelati granulari.

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

2.35 POMODORI PELATI

I frutti dovranno presentarsi sani, interi, maturi al punto giusto, di produzione annuale, privi di pelle o peduncolo. Dovranno avere colore, odore, sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo e non dovranno contenere coloranti artificiali, antiformentativi, acidi correttori e metalli tossici.

I frutti devono essere conservati in contenitori di banda stagnata a norma di legge, immersi nel liquido di conservazione. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109 sue modifiche ed integrazioni.

2.36 PASSATA DI POMODORO

Ottenuta 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 e confezionato 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.

2.37 TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E AL NATURALE

Tonno di prima scelta, a tranci interi, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata o vetro. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio extravergine e di produzione nazionale.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg.CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m.

Il prodotto dovrà essere di marchio primario a diffusione nazionale quali ad esempio: Insuperabile, Nostromo

2.38 PESCE SURGELATO O CONGELATO

Il pesce surgelato o congelato deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e la consistenza della carne deve essere soda ed elastica. La tipologia delle merci dovrà essere in filetti e tranci (sogliola, platessa, merluzzo, palombo, nasello, cernia, persico, halibut, sepioline) che devono essere accuratamente tolettati e privati di spine, cartilagini, pelle, non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne, spine;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Parametri fisici: glassatura 5%, calo di peso 10%.

I bastoncini di pesce in pezzatura da gr. 30/ca. devono essere ricavati da filetti interi di merluzzo, esenti da eventuali additivi.

2.39 PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI O CONGELATI

Le caratteristiche delle verdure surgelate/congelate devono essere conformi alla normativa vigente e:

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

Possono essere utilizzati fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, carciofi, bietole, spinaci, verdura miste per macedonia (piselli, carote, patate), asparagi punte.

2.40 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici e merceologici;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti dalla ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzate.

2.41 LEGUMI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

2.42 ERBE AROMATICHE FRESCHE

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti e corpi estranei, e prive di muffe.

2.43 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE SECCHHE

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti e corpi estranei, prive di muffe e sostanze contaminanti. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

I prodotti devono essere forniti in confezioni contenenti buste.

2.44 SALE GROSSO E FINO IODATO O IODURATO

Deve essere conforme al D.M. n.255/90. L'etichettatura, secondo il D.M.109/92, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

2.45 ZUCCHERO

Possono essere utilizzati lo zucchero semolato e lo zucchero a velo. Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.L.gs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

Le confezioni devono essere da 1 kg e 50 kg per lo zucchero semolato e da 1 kg per lo zucchero a velo e devono essere integre e a tenuta.

2.46 CONFETTURA

Confettura extra ai sensi del D.P.R. n. 401 dell' 8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

2.47 MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della legge 12 ottobre 1982 n. 753 e aggiornamenti.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o loro parti, covate e granelli di sabbia. Il miele non deve:

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

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato in contenitori idonei. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto (come previsto dalla L.753/82);
- la quantità netta o nominale;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la dicitura di identificazione del lotto.

2.48 ESTRATTO PER BRODO VEGETALE

Estratto vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Deve essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato, verdure miste.

2.49 ACETO BIANCO E ROSSO

Il prodotto deve corrispondere a quanto previsto dalla legislazione vigente. Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli.

2.50 VINO BIANCO E NERO

Non è ammessa la confezione in tetrapak, ma solo in bottiglia da lt. 0,75 e lt 0,375.

Caratteristiche vino bianco: bianco di custoza Doc , gradazione minima 12°, oppure bianco soave Doc, gradazione minima 12°.

Caratteristiche vino rosso: rosso bardolino Doc, gradazione minima 12°, oppure valpolicella classico gradazione minima 12°.

Caratteristiche spumante: moscato dolce e prosecco Valdobbiadene.