

## CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

### ▪ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa;
- aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- la qualità di cottura deve risultare ottimale per cui la pasta deve avere buona consistenza e non risultare in alcun modo collosa o ammassata. La pasta cotta deve risultare di buona qualità anche quando preparata con sistemi di cottura in continuo come quelli utilizzati per le grandi comunità

La Pasta alla analisi chimica deve corrispondere a quanto segue:

- contenuto massimo di umidità 12,5%
- sostanze azotate (NK 5,70): minimo 10,5% sul secco
- ceneri 0,90 sul secco
- cellulosa 0,20 minimo sul secco, massimo 0,45%
- acidità massima 4 gradi sul secco.

La pasta deve essere confezionata con semola di grano duro e all'esame elettroforetico o immunochimico non deve risultare presenza alcuna di sfarinati di frumento tenero.

### ▪ RISO

Superfino arboreo ed il riso sottoposto a procedimento parboiling dovrà corrispondere a quanto richiesto dalla L. 325/1958 e succ. mod.

### ▪ PASTA ALL'UOVO

Deve essere confezionata con semola di grano duro contenente almeno 200 grammi di uova per chilogrammo di semola.

La pasta deve avere le seguenti caratteristiche:

- ceneri minimo 0,85 gr. su 100 di sostanza secca, massimo 1,05
- cellulosa minimo 0,20 massimo 0,45
- sostanze azotate minimo 12,5
- acidità espressa in gradi massimo 6
- umidità massima per cento 12,6.

Il prodotto deve possedere ottime caratteristiche di cottura.

### ▪ TORTELLINI; AGNOLOTTI; RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI; CANNELLONI; LASAGNE

Devono essere confezionati entro le 24 ore antecedenti il consumo con sfoglia che deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro contenente 200 grammi di uova per chilogrammo di semola. L'acidità della sfoglia non deve superare il limite di gradi 6. I prodotti devono avere ottime caratteristiche di cottura.

### ▪ GNOCCHI

Il prodotto deve essere confezionato con farina di tipo "00" con almeno l'80% di patata. Il prodotto deve avere ottime caratteristiche di cottura, non ammassarsi né sfaldarsi a seguito di questa.

### ▪ CARNI BOVINE E SUINE

Le carni devono essere conformi al Dlgs 286/1994 e succ. mod. e int. che disciplina la produzione e commercializzazione delle carni fresche.

Si intendono per carni fresche le carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per

mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione. Non sono ammesse carni congelate o scongelate, ma esclusivamente carni fresche refrigerate.

Carne bovina: proveniente da disossamento di quarti posteriori senza lombata;

Carne suina: arista, filoni, spalla disossata, prosciutto disossato

Prodotti a base di carne suina: salsicce fresche, pasta di salsicce fresche

Carni macinate o le preparazioni di carne: devono essere conformi al DPR 309/1998 che disciplina la produzione e l'immissione in commercio delle carni macinate e delle preparazioni di carni.

Dovranno provenire da macelli, laboratori di selezione controllati e riconosciuti idonei agli scambi intracomunitari di carne fresca e muniti di numeri di riconoscimento CEE.

Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di bovini adulti di sesso maschile, appartenenti per caratteristiche morfologiche qualitative a vitelloni di 1° qualità ed inquadrabili nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine con i codici A-R-2.

Tagli anatomici accuratamente rifilati in modo che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6% (definizione di scarto: è costituito da grasso e connettivo di copertura e da eventuale liquido trasudato).

I tagli di carne devono essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti, perfettamente sigillati e non forati e conformi alla normativa vigente in materia. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro: al momento della consegna non è ammessa la presenza di sierosità nei sacchetti.

Le carni suine devono provenire da razze magre di suino per macelleria con percentuale di grasso interno tra il 2% e il 3%.

Le salsicce devono essere costituite solo di carni suine, additivi assenti, peso unitario gr. 70/80 percentuale dei grassi totali max 25%.

#### ▪ CARNI AVICOLE

Tutte le carni avicole fresche refrigerate ed il petto di tacchino fresco devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento italiani controllati e riconosciuti idonei agli scambi di carni fresche di volatili da cortile intracomunitari e devono presentare il bollo sanitario.

Il petto di pollo fresco deve essere conforme alle disposizioni del DPR n. 503/ 1982 art. 25.

Per petto di pollo si intende la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle, peso unitario gr. 300; per petto di tacchino, proveniente da tacchino maschio, si intende la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle, peso unitario minimo Kg 3.

Le cosce di pollo dovranno essere di prima qualità ed il peso del singolo taglio dovrà essere tassativamente compreso tra 240 e 260 grammi; i cosciotti dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione dovrà essere non superiore a due giorni e non inferiore a 12 ore, alla macellazione dovrà aver fatto seguito il raffreddamento; i cosciotti dovranno essere esenti da fratture, edemi ecc. il dissanguamento dovrà risultare completo.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dalle norme in materia.

#### ▪ UOVA

Dovranno essere di gallina, di produzione nazionale, fresche, categoria di qualità "A", categoria di peso da gr. 60/65 e conformi al Reg. CEE 1907/90 e succ. mod. e int..Devono essere esenti da odori anomali, con guscio pulito e intatto, camera d'aria non superiore a mm. 6, albume chiaro e limpido. Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio autorizzati. La data di consegna dovrà essere al massimo di 7 giorni dalla data di deposizione.

#### ▪ PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Vanno utilizzati per detti prodotti i preconfezionati (Dlgs 110/1992). Il pesce a tranci deve essere fornito in imballaggi igienicamente corretti: imballo primario in plastica contenuto i

imballo secondario-preconfezione. I tranci e i filetti non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, attacchi parassitari.

I molluschi e crostacei non devono presentare disidratazione, tagli o lacerazioni, difetti di decorticazione. I prodotti ittici surgelati devono dichiarare nella confezione al momento della consegna una conservabilità minima non inferiore a 10 mesi. Le temperature di trasporto devono essere conformi alle normative vigenti.

- **ESTRATTO DI CARNE**

L'estratto di carne dovrà essere conforme alle norme e privo di glutammato.

- **POMODORI PELATI, CONSERVE DI POMODORO E CONCENTRATO DI POMODORO:**

dovranno presentare il colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo e derivare da produzione conforme alla L. 96(!)&) e DPR 478/1975.

- **LEGUMI IN SCATOLA**

Dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia. L'aspetto deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate, parzialmente spezzate, eccessivamente molli. Su ciascuna confezione dovrà essere indicato il peso netto, il peso netto sgocciolato, la composizione del prodotto, il marchio di produzione e la data di scadenza.

- **ORTAGGI**

Dovranno essere di recente raccolta, essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniformi, essere indenni da qualunque difetto che possa alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Non potranno essere utilizzati gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione o fermentazione incipienti, che abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare la maturazione. La verdura fresca dovrà essere utilizzata solo quando di stagione. Fuori stagione potranno essere utilizzati prodotti surgelati rispondenti alle norme vigenti.

- **PATATE**

Dovranno essere di ultimo raccolto. I tuberi dovranno essere sani, interi, puliti, di forma e aspetto normali in rapporto al tipo. Non è concesso l'utilizzo di patate che presentano tracce di verde apicarpale (solanina), tuberomania, concrescimenti, malformazioni, teratologia, stonolatura nonché tuberi che presentino germogliazione incipiente ed in via di evoluzione, maculosità bruna della polpa, cuore cavo. I prodotti da fornire non dovranno presentare tracce di alterazioni da attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro parassiti animali e vegetali.

- **PUREA**

Di patate liofilizzato conforme alle norme vigenti relative sia alla preparazione del prodotto che al confezionamento.

- **PROSCIUTTO CRUDO**

Il prodotto deve portare impresso il marchio di consorzio; deve essere ben prosciugato, opportunamente stagionato, di sapore e odore gradevole, senza osso. Il prodotto deve appartenere al tipo denominato commercialmente "Parma".

- **PROSCIUTTO COTTO**

Sgrassato e scotennato, senza aggiunta di polifosfati E450, formato classico, pezzatura Kg. 6/8, acqua sul magro non superiore al 74%, umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza dell'1%, proteine non inferiori al 20%. In confezioni sottovuoto in idoneo involucro plastico o carta di alluminio, all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

- **SALAME**

Tipo Milano o Fabriano prima qualità, forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondente all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità. L'insaccato deve essere consistente e di normale grado di stagionatura (minimo due mesi), deve risultare privo di parti tendinee e cartilaginee; il sale e le droghe debbono risultare in giusta proporzione: L'impasto deve essere costituito per il 30% da grasso duro di suino per il rimanente 70% da carne di suino e bovino in parti uguali ed etichettatura a norma di legge.

#### ▪ LONZA E MORTADELLA

Dovranno essere forniti in confezione sottovuoto, debitamente etichettati, devono provenire da suino nazionale ed essere senza conservanti (polifosfati). La mortadella dovrà essere di puro suino con caratteristiche tipiche ed ottimali. La lonza o capocollo dovrà essere magra, di puro suino, con stagionatura di almeno tre mesi, non piccante e compatta al taglio.

#### ▪ MOZZARELLA

La mozzarella fresca dovrà essere prodotta con latte vaccino fresco o pastorizzato, senza conservanti, con percentuale di grasso sulla sostanza secca min. 44% e umidità max 65%. Non deve presentare sapore o odore anomali dovuti a inaridimento e deve essere fornita in confezioni singole e consegnata non oltre 48 ore dalla data di produzione. Il trasporto e la consegna dovranno avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

#### ▪ FORMAGGI

I formaggi non dovranno presentare alterazioni interne o esterne, dovranno provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinate, non devono contenere sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate ecc.): Sull'involucro devono indicare la denominazione commerciale, di origine o tipica ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante il tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti, peso di ogni forma e confezione.

- Caciotta: prodotta da latte vaccino e latte di pecora, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Fontina: formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto con latte intero di vacca, grasso min. sulla sostanza secca 45%, crosta compatta, sottile, pasta molle, elastica con scarsa occhiatura.
- Parmigiano reggiano: dovrà riportare sulla crosta il marchio che attesta la denominazione di origine protetta e provenire da una stagionatura di almeno 18 mesi;
- Stracchino: prodotto esclusivamente con latte vaccino, senza additivi, pasta compatta e non eccessivamente molle; il grasso min. sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 50%, dovrà essere consegnato almeno 10 giorni prima del termine minimo di conservazione ed in confezioni sigillate.
- Emmenthal: prodotto esclusivamente con latte vaccino fresco, dovrà presentare la classica occhiatura distribuita in maniera omogenea;
- Ricotta: prodotta con siero di latte di mucca, sale, correttore di acidità, latte.

#### ▪ TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere confezionato esclusivamente con le carni fresche della regione addominale (ventresca) del corpo, il rifornimento deve avvenire attraverso stabilimenti con bollo CEE.

#### ▪ FRUTTA

Deve essere di stagione, pezzatura gr. 200-220 ad eccezione dei mandaranci e mandarini la cui pezzatura dovrà essere 90-110 gr.. I frutti devono essere interi, sani e puliti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della qualità e specie richieste. Non sarà ritenuta adatta al consumo la frutta che abbia visibili tracce di fitofarmaci, abbia sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, porti tracce visibili di avvizzimento, sia attaccata da parassiti animali e vegetali.

#### ▪ MACEDONIA

Misto di frutta fresca allo sciroppo, tagliata a cubetti confezionata con almeno 5 tipi di frutta diversi.

- **YOGURT**

Naturale, magro e intero, alla frutta. Dovrà essere prodotto esclusivamente con latte vaccino fermentato senza additivi chimici di sintesi, il contenuto in sostanza grassa dovrà corrispondere a quello del latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che potrà avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Lo yogurt alla frutta non dovrà contenere antifermentativi. Lo yogurt alla frutta non dovrà contenere antifermentativi. Lo yogurt dovrà essere fornito con il termine minimo di conservazione massimo 10 giorni dalla consegna. Confezione in vasetti singoli da 125 gr. Non devono essere immesse al consumo confezioni che presentino rigonfiamento del contenitore, modifiche del colore del prodotto, modifiche nel sapore, presenza di schiume o muffe.

- **BURRO**

Dovrà essere fresco, ottenuto unicamente dalla crema di latte di vacca rispondente ai requisiti organolettici ed igienico sanitari previsti dalle norme

- **ACETO DI VINO**

Deve avere un'acidità espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml, l'alcool non deve essere inferiore all'1,5% del volume.

- **LATTE**

Dovrà essere omogeneizzato, sterilizzato e parzialmente scremato, con contenuto max di grasso sino all'1,8%.

- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Deve essere ottenuto meccanicamente dalla lavorazione delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, non potrà contenere più dell'1% in peso di acidità espresso con acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il numero di perossidi dovrà essere inferiore a 20 e la reazione Kreis negativa. All'analisi gascromatografica e spettrofotometrica il prodotto dovrà fornire valori rispondenti a quelli tipici.

- **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE**

Dovrà possedere i requisiti prescritti dalle norme in materia

- **PANE**

Il pane deve essere confezionato con prodotti conformi a quanto riportato dal DPR 187/2001. Le rosette devono essere consegnate all'utenza in confezioni di cellophane per alimenti termosigillate contenenti ciascuna due rosette, il pane tipo casereccio deve essere confezionato affettato, in singole confezioni bifetta in apposite buste protettive microforate. Sulle confezioni deve essere riportata la data di produzione. Nei giorni festivi sarà distribuito solo pane casereccio.

- **FARINE**

Nella preparazione dei piatti è consentito l'utilizzo di farina bianca di grano tenero "0" e "00", farina di mais per polenta di granoturco e fecola di patate: Le farine devono essere in perfetto stato di conservazione e prive di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.