

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

DISPOSIZIONI GENERALI

I prodotti inclusi nel presente capitolo devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) tramite certificazioni e quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004, recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003, e dal Regolamento CE n. 1830 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM, nonché della Legge Regionale n°15 del 24/11/2001 in materia di consumi di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura.

I **prodotti biologici** devono essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare devono rispettare il disposto del Regolamento CE n. 834/2007, del D. Lvo. 17.03.95 n. 220, D.Lvo 898/2008 e D.M. 8 Febbraio 2010 e di tutte le altre normative in materia. I prodotti biologici da fornire, oltre a quelli espressamente indicati nel presente capitolo, devono essere scelti tra gli altri prodotti non espressamente indicati, fino al raggiungimento delle percentuali previste dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 "adozione dei criteri minimi ambientaliomissis" e la revisione 2013 del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione - Decreto 10 aprile 2013.

I prodotti DOP (ulteriori rispetto al grana padano e al parmigiano reggiano), IGP e a KM 0 che l'impresa impiegherà nella fornitura - qualora offerti in sede di gara - devono essere scelti tra quelli inclusi nel presente capitolo.

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo è conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani. **L'Indicazione Geografica Protetta (IGP)** indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o paese. Questo prodotto possiede determinate caratteristiche che possono essere attribuite all'origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica determinata. I Prodotti (DOP e IGP) devono essere conformi alle seguenti normative:

1)Regolamento CE. n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

2)Regolamento CE n. 509/2006 del 20 marzo 2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari;

3)Regolamento CE n. 628/2008 della Commissione del 2 luglio 2008 che modifica il Regolamento CE n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

4)Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti: devono essere conformi a quanto prescrive la Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; dal D. Lgs 27.01.92, n°108, e dal Regolamento CE n.° 1935/04.

L'etichettatura dei prodotti preconfezionati deve essere conforme al D. Lgs. n° 109 del 27.01.92 e ai DD.Lgss n° 68/00; n°259/00; 181/03 e, per quanto concerne gli alimenti speciali al D.Lvo n° 114/06 e Regolamento (UE) N. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio del 25 Ottobre 2011.

Rintracciabilità:

Ai sensi dell'articolo 18 del Regolamento CE n. 178 del 28.01.02; e D.Lgs n° 190 del 05.04.2006, la Società aggiudicataria deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera, dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

SETTORE I

(PANE, PASTA, RISO, FARINA, etc.)

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà rispondere al requisiti previsti della Legge n° 580/1967 e dal D.P.R. n° 187/2001 modificato dal D.P.R. n° 41/2013 non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- tempo di cottura
- resa (aumento di peso con la cottura)
- tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

Il prodotto deve essere preconfezionato all'origine con involucro integro riportante le indicazioni di cui al combinato disposto degli art.3 e 22 del D.Lgs. 27-01-92 n° 109.

RISO

Deve essere classificato come "superfino" che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo "parboiled", trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve rispondere ai requisiti della L. 18-3-58 n° 325 e della L. 5-6-62 n° 586.

Il prodotto deve essere preconfezionato all'origine con involucro integro, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli arti. 3 e 28 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

GNOCCHI FRESCHI

Prodotti assimilabili alla pasta fresca. Confezionati con fecola di patate e farina di grano tenero "tipo 00" nelle giuste proporzioni, presentano umidità elevata. Se l'umidità è molto alta vanno conservati solo con la surgelazione per pochi mesi, pochi giorni se il prodotto invece è fresco. Il prodotto deve essere preconfezionato all'origine con involucro integro riportante le indicazioni di cui al combinato disposto degli art.3 e 22 del D.Lgs. 27-01-92 n° 109.

137

ve

6



GNOCCHI SURGELATI

Il Prodotto deve essere confezionato con patate o loro derivati (fecola, fiocchi, farina) e farina di grano duro e/o semolino, sale e acqua nelle giuste proporzioni. Il contenuto di patate e/o loro derivati non deve essere inferiore al 70% del prodotto. Sono ammessi come additivi esclusivamente i sorbati in quanto esclusi dall'elenco di cui al D.Lvo 114/06. Le confezioni debbono essere etichettate conformemente al D.Lvo 27.01.92, n°109, conservate ad una temperatura di -18 °C se il prodotto è surgelato, e una temperatura inferiore ai 10°C se il prodotto è fresco.

ORECCHIETTE DI SEMOLA

Il prodotto richiesto deve essere confezionato esclusivamente con semola di grano duro e acqua, deve essere un prodotto stabilizzato, preconfezionato e riportare in etichetta le disposizioni di cui al D.Lvo 27-1-92 n°109.

PASTE FARCITE (pasta alimentare con ripieno di carne bovina)

Dovranno provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. CE 853/04, dovrà essere confezionata in atmosfera protettiva ed etichettata conformemente al D.Lvo 109 del 27.01.92 art.3 e D.M. 266/94 art. 4. Gli additivi devono essere quelli indicati nel D.M. n° 209 del 27.02.96 e successive modifiche ed integrazioni.

FARINA BIANCA

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti della L. 4-7-67 n° 580, e dal D.P.R. e D.P.R. 187/01 modificato 41/13.

Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dagli artt. 3 e 22 del D. Lgs. 27-01- 92 n° 109.

PANINI (freschi)

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione.

Per i panini *bianchi* deve essere usata farina di grano tenero di "tipo 00", acqua, sale e lievito.

Per i panini *integrali* deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito.

Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini *bianchi* e bruna per i panini *integrali*.

Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido.

La pezzatura deve essere come da tabella dietetica.

Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da Reg. CE 1935/04 e D.M. 21-03-73 e successivo di modifica del 25-06-81.

PANE GRATTUGGIATO

Derivato dalla macinazione di pane secco, conforme alle disposizioni della legge n. 580 del 4/07/67 s.m.i. nonché del D.P.R. n°187del 09/02/01 così come modificato dal D.P.R. 41 del 5/03/2013, prodotto con farina per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00"; l'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Le confezioni devono essere in buste sigillate, complete di etichetta conforme al D.Lvo 27/01/1992, n° 109.

SETTORE II

(CARNI BOVINE, SUINE E AVICOLE, PRODOTTI DI SALUMERIA)

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali e merceologiche

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 15 (quindici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il D.M. 29.09.2000. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91, ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo M (macellazione) ed S (sezionamento).

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283/62 e del Reg. CE n. 853/04, nonché rispettare le disposizioni ai sensi dei D.L.vo n°109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/03, e del Reg. CE 852/04; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto, la provenienza del singolo capo macellato, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1760/2000.

La carne deve altresì:

- presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollata al punto giusto, non viscida e scevra da qualsiasi sapore o odore anomalo;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o ad azione estrogenica, da sostanze ad effetto anabolizzante, da altri farmaci veterinari e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s. m.
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Carni sottovuoto – caratteristiche

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto; assenza di liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale;
etichetta conforme al D.L.vo 109/92, indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto ai sensi del regolamento CE 853/04, la specie, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia comunitaria), oltre ad un sistema di tracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza (Reg. CE 1760/2000). I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (D.M. 21.3.73 e succ. modifiche e D.L.vo n.108/92).

TAGLI ANATOMICI RICHIESTI

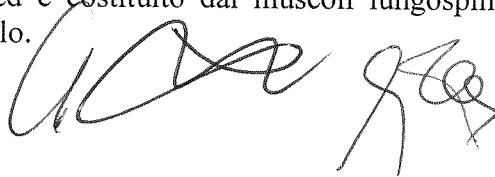
1- Spezzatino -

Tagli del quarto anteriore dissossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

• REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

13)

h



4

• FESONE DI SPALLA (*spalla*): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.

• CAPPELLO DEL PRETE (*spalla*): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.

Le parti connettive non devono eccedere il 3%.

2 - Carne trita per hamburger e polpette -

Tagli da utilizzare per la preparazione di carne tritata:

• REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

• FESONE DI SPALLA (*spalla*): questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.

• CAPPELLO DEL PRETE (*spalla*): è un taglio situato nella fossa retrospinosa della scapola che comprende i muscoli retrospinoso, deltoide e piccolo rotondo.

• PUNTA DI PETTO (*punta di petto*): ha per base ossea le sette emivertebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omerale, sterno aponeurotico e sterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali.

Ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04 il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nei suddetti Regolamenti e dal regolamento CE 2073/05. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%.

3- Arrostiti -

Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

• REALE (*sottospalla*): questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5 cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

• NOCE (*pezza a cannella*): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

• FESA (*natica*): è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico ed i muscoli comprendono il semimenbranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.

4- Roast beef -

Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.

• SCAMONE (*colarda*): è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascia lata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.

5- Cotolette

• GIRELLO O MAGATELLO (*lacerto*): è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.

• NOCE (*pezza a cannella*): questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo e sartorio.

CARNI DI SUINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283/62, D.L.vo n°109/92 e n°118/92. Le carni devono provenire da stabilimenti muniti di regolare bollo M (macellazione) ed S (sezionamento) così come previsto dal Reg. CE 853/04. Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime in assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono essere scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo, da sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e da altri farmaci veterinari e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. Le carni devono inoltre essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura.

Confezione, imballaggio ed etichettatura.

Le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, nonché l'etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie ai sensi del D.L.vo 109/92. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucri integro, ben aderente alla carne, indice del mantenimento del sottovuoto;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione (D.M. 21.3.73 e succ. modifiche e D.L.vo n.108/92);
- il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del Reg. Ce 853/04 e D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto regolarmente registrati ai sensi del Reg Ce 852/04, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7 °C e al momento della consegna non superiore a +10 °C attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.;
- è fatto assoluto divieto di accreditare fornitori che trasportano promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.

Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0 e +4 °C.

Prodotti a base di carne suina

- *Arista di maiale fresca:*

il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari ed i monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

SALSICCE TIPO "CERVELLATINA"

Il prodotto deve provenire dai muscoli sgrassati della coscia e del lunghissimo del dorso da animali macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.

La salsiccia deve essere un insaccato fresco di pronto consumo, costituito da carne suina con la sola aggiunta di sale comune; il contenuto in grasso (lardelli) non deve superare il 25 - 30 % massimo. Deve provenire da stabilimento riconosciuto e riportare il regolare bollo P

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Il prosciutto cotto è un prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino (arto posteriore sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco) eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della

cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati e riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Deve essere realizzato con cosce refrigerate di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

La composizione richiesta ammessa è la seguente: carne suina, nonché gli additivi consentiti nel rispetto del D.M. n. 209/1996 e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Caratteristiche merceologiche

All'apertura della confezione, il prosciutto cotto commercializzato intero deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'esterno: assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; sufficiente resistenza alla compressione; colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- al taglio: tenuta della fetta (2mm di spessore massimo); gusto caratteristico, non eccessivamente speziato; colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti;
- assenza di patinatura esterne;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale.

Caratteristiche analitiche

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori:

- umidità su prodotto sgrassato e additivato (UPSD) inferiore o uguale a 81,00, dove per UPSD si intende $[\text{Umidità}\% / (100 - \text{grasso}\% - F)] \times 100$ e per F si intende $-(\text{umidità}\% + \text{proteine}\% + \text{grasso}\% + \text{ceneri}\%)$ (Decreto 21 settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria");
- pH ~ 5;
- proteine 15/20% ;
- grassi 15% ;
- ceneri 2-2,5 %;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello della carne cruda (70/20).

Il prodotto non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da eccessiva moltiplicazione lattobacillare.

Il prosciutto cotto è commercializzato in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato in idoneo involucro ai sensi del D.M. 21/03/1973, e successive modifiche, e D.L.vo n. 108/92.

All'apertura della confezione non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.L.vo n. 109/92 modificato in ultimo dal D.L.vo n. 181/03.

142

W

[Handwritten signature] 7

Il prosciutto cotto confezionato in tranci, che non ha subito il trattamento di pastorizzazione dopo confezionamento, deve riportare il termine minimo di conservazione (T.M.C.) non superiore a giorni sessanta dalla data di confezionamento. Il prosciutto cotto affettato o comunque porzionato deve riportare il termine minimo di conservazione (T.M.C.) non superiore a giorni trenta dalla data di confezionamento.

Il prosciutto cotto deve essere mantenuto a temperatura non superiore a + 4°C.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 ÷ +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Il prodotto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino allevato in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con sottile limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore;
- peso normalmente compreso tra gli 7 e i 10 kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi (sono consentite limitate chiazze bianche da granuli di tiroxina), putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale del prosciutto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209 e successive modifiche (Decreto n°250/98);
- la durata della stagionatura.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e con materiale conforme al D.M. 21 marzo 1973 e D.L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 ÷ +6°C (D.P.R. n° 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P.

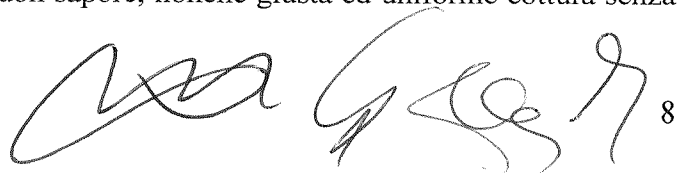
MORTADELLA

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004.

Esso deve essere preparato con carne suina (o suina bovina: suina al 30% bovina al 30% lardelli al 30%) macinata a grana fine, con l'aggiunta di cubetti di grasso, aromi e pepe. La fetta deve avere un diametro minimo di cm. 20. Dall'impasto devono essere escluse quindi le parti cartilaginose, i grassi secondari e di scarto nonché trippe e cotenne. Il prodotto deve essere preparato senza impiego di amidi o di albume; le parti di grasso e di magro devono essere ben distribuite. Il prodotto deve avere un bel colore naturale, profumo sano e buon sapore, nonché giusta ed uniforme cottura senza orlatura.

143

Per

 8





Dovranno possedere tutti i requisiti previsti dal D.M. 21/3/1973 e successive modifiche. Gli involucri dovranno rispondere alle attuali normative di legge.

L'impasto dovrà risultare omogeneo e non presentare granulosità.

Il prodotto non deve presentare difetti, tipo:

- "patinatura" esterna o odori sgradevoli,
- grasso di colore anomalo, irrancidito o comunque degradato;
- odore, colore, sapore anomalo, comprovanti un cattivo stato di conservazione o altre alterazioni;
- eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite, nel rispetto del D.M. n°209/96 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e con materiale conforme al D.M. 21/03/1973 e D.L.vo n. 108/92; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

INSACCATI CRUDI STAGIONATI

Devono possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti e devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004. Gli involucri devono rispondere alla norma di Legge. Dovranno possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

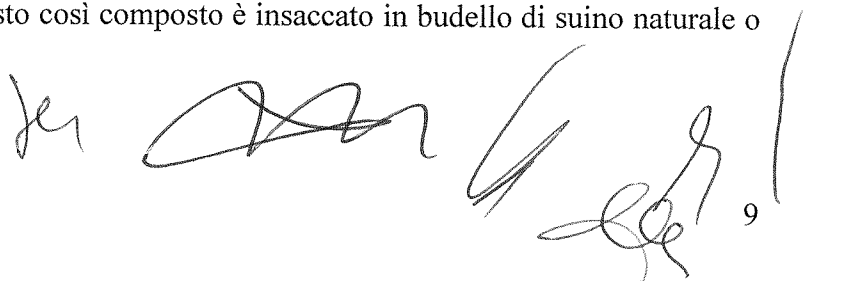
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l' 85% circa del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo, non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna particolarmente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anormali, inbrunimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc. il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto deve essere compatto;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

Tipologie di prodotto

Salame Milano

Salame a grana fine di forma cilindrica, affumicato o meno, costituito dall'impasto di carne suina o suina/bovina, quest'ultima in quantità non maggiore del 20%, ottenuta dalla muscolatura striata appartenente alla carcassa e grasso suino duro al 25%, gli additivi aggiuntivi dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite, nel rispetto del D.M. n°209/96 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). L'impasto così composto è insaccato in budello di suino naturale o sintetico.

144



Handwritten signatures and initials, including a large signature and a smaller one with the number 9.

Salame Napoli

Salame misto, a grana grossa, composto dal 33% di carne suina, proveniente prevalentemente dalla spalla dell'animale, dal 33% di carne bovina e dal 33% di grasso suino duro. Nel salame Napoli possono essere impiegati, inoltre, additivi aggiunti dichiarati e presenti nelle quantità consentite, nel rispetto del D.M. n°209/96 e successive modifiche (Decreto n° 250/98). L'impasto così composto è insaccato in budello naturale o sintetico

CARNI DI POLLO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CE 853/04, D.L. vo n°109/92 e D. L.vo n°118/92.

Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli, edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CE;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti, residui di antiparassitari o altro farmaco veterinario;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

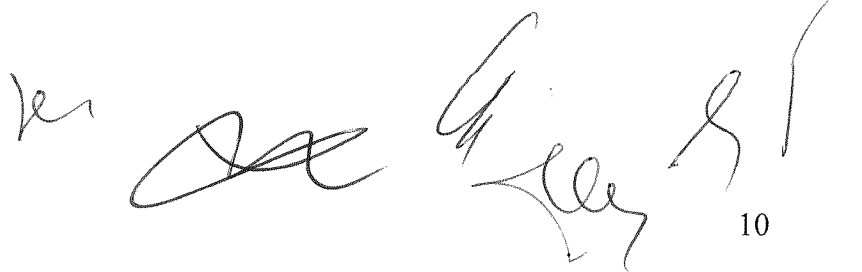
Confezione, imballaggio ed etichettatura.

Tutte le tipologie di prodotto devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE.

Le carni di pollo fresche refrigerate, per rispettare la normativa di settore, dovranno presentarsi o in pezzi bollati singolarmente o in confezioni conformemente etichettate.

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

MUS



Tipologia prodotti e tagli anatomici per le preparazioni

- **Fuso di pollo:** ovvero tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionate vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Reg. CE 1538/91).
- **Coscia di pollo:** ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionate vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni. (Reg. CE 1538/91)
- **Sovracoscia di pollo:** il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionate vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni (Reg. CE 1538/91)
- **Petto di pollo** (con forcella): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio (Reg. CE 1538/91).
- **Spezzatino di pollo:** parti di carni appartenenti ai tagli anatomici di petto e coscia, così come indicati nel Reg. CE 1538/91.

CARNI DI TACCHINO FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche generali

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CE 853/04, del Reg. CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti; devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione riconosciuti dalla CE; essere regolarmente provvisti di bollatura sanitaria.

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 6 mesi, di classe A (Reg. CEE 1906/90) non trattato con antibiotici; deve presentare carni morbide, a grana sottile, color rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi ed ematomi, tagli o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza trasudato.

Confezione, imballaggio, trasporto ed etichettatura.

Tutte le tipologie di prodotto devono provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE ai sensi del Reg. CE 853/04 e dovranno essere confezionate in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente. Le carni di tacchino fresche refrigerate dovranno presentarsi in pezzi bollati singolarmente o in confezioni con etichetta a norma.

Tipologia di prodotti

- **Petto di tacchino:** muscolo pettorale disossato, vale a dire mondato dello sterno e delle costole.
- **Spezzatino di tacchino:** parti di carni appartenenti ai tagli anatomici di petto.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fesa arrotondata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853 del 2004. La fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinature esterne e di iridescenza.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in involucro rispondente ai requisiti di cui al D.M. 21 marzo 1973 e D.L. vo n. 108/92 e Reg. CE n.° 1935/04; all'apertura non deve esservi presenza di liquido, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Ogni confezione deve essere munita di regolare etichetta riportante la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita, le indicazioni richieste dal D.L.vo n°109/92, modificato dal D.L.vo n. 181/03, tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

Deve provenire dai muscoli pettorali del tacchino trattati termicamente.

Gli additivi consentiti sono quelli indicati dal D.M. 27 febbraio 1996 n. 209. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004.

Il bollo sanitario deve essere riportato in etichetta e dovrà essere conforme al D.L.vo n°109 del 27/1/92.

L'unica confezione consentita è sottovuoto e monodose.

SALSICCIA DI TACCHINO POLLO SUINO REFRIGERATA

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852 e del Reg. CE 853 del 2004 e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

L'impasto del prodotto, finemente triturato e privo di parti cartilaginee di scarto, deve essere così costituito: 50% circa carne di tacchino, 20% circa carne di pollo, 15-20% circa carne di suino, acqua, sale, zuccheri, aromi, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209 e successive modifiche (Decreto n°250/98). Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione; il contenuto in acqua non deve essere superiore al 51% con una tolleranza fino al 53%; il tenore di grasso deve essere il più basso possibile con un valore massimo del 31%, tolleranza fino al 33%.

La carne deve altresì:

- essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici.

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.vo109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento CE dell'impianto.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

HAMBURGER DI TACCHINO SURGELATO

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003; D.L. n°110 del 27 gennaio 1992; D.M. n.493 del 25/09/1995; Reg. CE 852, 853 del 2004 e del Reg. CE 2073/05), deve provenire da stabilimenti CE conformi ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 e a rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nei suddetti Regolamenti.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne macinata di tacchino (80-90%), acqua, granuli di patate, sale, spezie, aromi, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209 e successive modifiche (Decreto n°250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 5-7% e il rapporto collagene/proteine della carne inferiore al 12%. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari né segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, e deve essere mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).

Le confezioni devono essere in porzioni e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283 del 30.04.1962 e successive modificazioni.

CROCCHETTE DI PETTO DI POLLO SURGELATE

Devono essere prodotte e confezionate conformemente ai requisiti del D. L.vo. 27-1-92 n° 110 in porzioni pronte per l'uso.

SETTORE III

(PRODOTTI ITTICI FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI)

Caratteristiche generali:


Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.L.vo n. 110/92; D.M. n. 493/95) e devono provenire da stabilimenti conformi ai Reg. CE 852/04 e 853/04.

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283/62 e successive modificazioni;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92 così come modificato dal D.L.vo n. 181/2003 e dal D.L.vo n°110/92.

128

se



Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20-30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del Reg. CE 104/2000 e del D.M. 27/03/2002, Regolamento CE 2065/2001 e Regolamento CE n. 178/2002, e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge n°283/62, D.P.R. 327/80, Reg. CE 852/04 e D.L.vo n. 110/92.

Caratteristiche specifiche:

- il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 – 1 mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi alla norma vigente.

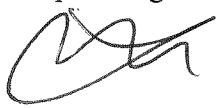


Tipologia di prodotti:

filetti di merluzzo – filetti di sogliola – tranci di pesce spada – bastoncini precotti di pesce - cotoletta di platessa – filetti di pangasius – filetto di branzino - spigola – filetto di orata – filetto di trota.

FILETTI DI MERLUZZO

S richiedono i seguenti generi o specie: *Gadus Morhua Morhua*, *Gadus macrocephalus*, *Gadus Morhua callarias*, *Gadus ogac*, *Pollachius pollachius*, *Pollachius virens*, con denominazione in lingua italiana di merluzzo. Le carni devono essere bianche e tenere. I parametri chimici devono essere i seguenti: TMA (trimetilammina) 1mg/100gr; ABTV (azoto basico totale volatile) <30mg/100gr. Devono essere lavorati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista

149

Se    14

organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005.

FILETTI DI SOGLIOLA

Il prodotto deve provenire da *solea vulgaris*, così come specificato nella parte generale, deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F.

La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005.

TRANCI DI PESCE SPADA

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da *xiphia gladius* e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche rosate e delicate.

FILETTI DI PANGASIUS HIPOPHthalmus A TRANCI (senza spine)

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da *pangasius hypophthalmus*, denominazione in lingua italiana pangasio e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. La perdita dello sgocciolamento, se proveniente da prodotto congelato o surgelato, non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche rosate e delicate.

FILETTI DI BRANZINO/SPIGOLA

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da *dicentrarchus labrax*, denominazione in lingua italiana spigola e branzino, e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. La perdita dello sgocciolamento, se proveniente da prodotto congelato o surgelato, non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche rosate e delicate.

FILETTI DI ORATA

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire dal genere *sparus aurata*, denominazione in lingua italiana orata, e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. La perdita dello sgocciolamento, se proveniente da prodotto congelato o surgelato, non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche rosate e delicate.

FILETTI DI TROTA

Il prodotto che si intende acquistare deve provenire da *salmo trutta*, denominazione in lingua italiana trota, e così come meglio specificato nella parte generale lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. La perdita dello sgocciolamento, se proveniente da prodotto congelato o surgelato, non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005. Le carni devono essere bianche rosate e delicate.

BASTONCINI PRECOTTI DI PESCE

Il prodotto deve provenire da pesce *alaskan pollack* (*Pollachius pollachius*) appartenente alla famiglia dei Gadidi. La percentuale in peso del pesce dovrà essere almeno del 65% e l'impanatura del 35%, inoltre, non dovrà avere glassatura, additivi, essere privi di spine e contenere solo olio vegetale.

COTOLETTA DI PLATESSA SURGELATA

Il prodotto deve provenire da *pleuronectes platessa* o *pleuronectes quadrituberculatus*. Deve essere prodotta e confezionata conformemente ai requisiti del D.L.vo.27-1-92 n°110 in porzioni pronte per l'uso, lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. Ce 853/04 e 854/04. Deve essere accuratamente toelettato, senza conservanti, completamente deliscati e commercializzati in I.Q.F. La perdita dello sgocciolamento non deve superare il 20 per cento del peso e l'etichetta deve sempre riportare il peso netto dopo lo sgocciolamento. Dal punto di vista organolettico non deve presentare odore ammoniacale, colorazione giallastra e freez-burn. I valori in metalli pesanti devono essere riportati nelle schede tecniche e rispettare i limiti previsti dal Reg. Ce n° 78 del 19 gennaio 2005.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.L.vo n. 108/92. Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua.

I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito dalla norma vigente. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre

1993 ovvero 1 mg/Kg; si richiede in merito un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere extra vergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale.

La confezione deve essere conforme all'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

SETTORE IV (PRODOTTI LATTIERO-CASEARI)

Caratteristiche generali

I formaggi ed i prodotti lattiero - caseari devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. n°2033/1925 e successive modificazioni: R.D.L. n°1177/1938 e dei Reg. CE 852 e 853 del 2004. I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizioni previste dalla L. n°125/1954, D.P.R. n°1269/1955, D.P.R. n°667/1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n°1099/1953. I prodotti forniti dovranno essere avvolti in carta o altri materiali o contenitori a norma dei D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Le etichette dovranno riportare tutte le indicazioni previste da D.L.vo n. 109/1992, ovvero tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del Decreto del Ministro della sanità n°209/1996, e successive modifiche (Decreto n°250/98), peso di ogni forma e confezione, data di scadenza o il periodo consigliato per il consumo.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi. I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Il trasporto dei formaggi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +0/+4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base a quanto previsto dai Reg. CE 852/04 e 853/04.

FORMAGGIO GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni.

Deve essere in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

MOZZARELLA

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa min del 45% . Deve essere in confezione integra originale, in liquido

152

re









17

di governo e conforme ai requisiti degli art. 3 e 23 del D.L.vo 27-1-92 n°109 così come modificato dal D.L.vo n. 181\2003.

Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno.

La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

FORMAGGIO SPALMABILE

Deve derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuto dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-3-65 e successive modifiche.

Deve essere confezionato in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

FORMAGGINI

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-03-65 e successive modifiche.

Devono essere confezionati in monorazioni contenenti n°2 formaggini da gr. 28 cadauno.

FORMAGGIO A FETTE

Deve derivare da formaggio fuso a pasta filata cotta prodotto da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.

Deve essere confezionato sottovuoto in monorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche ed etichettato conformemente al D.L. 109/92, art. 3.

LATTE INTERO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853 del 2004 e deve essere tipo U.H.T.

BURRO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853 del 2004.

La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla L 23-12-56 n°1526 e deve essere burro di qualità.

BESCIAMELLA U.H.T.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano "tipo 00", sale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml.

Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L.vo 109/92 e successive modifiche. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del D.M. del 27 Febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (Decreto n°250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.