

## **Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, aspetti legislativi e commerciali**

### **CRITERI GENERALI**

L'Ente richiede l'impiego di derrate alimentari aventi caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali ed igienico.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Tutte le derrate alimentari fornite devono essere prodotte, confezionate ed etichettate in conformità alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Le specificità merceologiche delle derrate oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito indicato:

**Prodotti convenzionali:** categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



**Prodotti biologici:** categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO- Reg. (UE) 848/2018 entra in vigore dal 01/01/2021. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

**Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):** il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



**Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:**

il marchio QC Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e

ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI.



**DOP – Denominazione di origine protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP,

contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



**IGP – Indicazione geografica protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla

Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

**Prodotti tipici regionali ER:** sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>.

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

**Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):** si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

**Per Prodotti a filiera corta:** si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo

sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori

L'Appaltatore si impegna a fornire con continuità prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato.

Su richiesta dell'Amministrazione l'Appaltatore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

### **REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE**

I prodotti devono presentare i seguenti requisiti qualitativi:

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad una alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e devono presentare caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625;
- I residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, ecc. possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti dalla legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal Regolamento CE 1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute della Regolamentazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- I prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore, sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei;
- In tutti gli alimenti devono essere esenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni;
  
- Al momento della consegna, la durata del prodotto alimentare deve essere il più possibile ampia in modo da garantire un consumo largamente anticipato rispetto alla data di scadenza riportata sulla confezione. In particolare, al momento della consegna, i prodotti devono avere una vita residua non inferiore al 50-70%;
- La gestione dei prodotti in magazzino o nei frigoriferi deve essere effettuata con il sistema FIFO, con una corretta gestione delle scadenze.

### **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO**

Devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti, devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- Le confezioni e gli imballaggi devono essere integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE

1169/2011 e ss.mm. e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

## ***CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ASPETTI LEGISLATIVI E COMMERCIALI***

Gli alimenti di seguito riportati sono descritti in modo ampio ma non esaustivo. Le eventuali integrazioni devono essere preventivamente approvate dall'Ente.

### **CATEGORIE DI ALIMENTI: Cereali e derivati**

#### **LE PASTE ALIMENTARI**

Dovranno essere usate per la confezione dei primi piatti paste di prima qualità prodotte da pastifici che ne possono assicurare le caratteristiche organolettiche, igieniche e nutrizionali e dovranno assicurare l'assenza di difetti.

È previsto almeno questo tipo di pasta:

#### **Pasta di semola di grano duro**

Prodotta con semola di grano duro corrispondente alle norme di Legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti.

La pasta deve essere consegnata in confezioni integre con etichettatura conforme alle norme vigenti.

La fornitura dovrà prevedere tutti i formati disponibili (pasta corta, pasta lunga e pastina).

Le caratteristiche essenziali sono le seguenti:

- essere di buona qualità; avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate;
- non contenere farine estranee, coloranti o sostanze che conferiscano artificialmente elasticità e resistenza alla cottura;
- avere frattura vitrea;
- non presentare venature, bottature, crepe o rotture, punti neri o bianchi;
- essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da altri agenti infestanti;
- all'interno della confezione e dei prodotti non devono essere presenti materiali estranei, siano essi di natura organica o inorganica;
- avere buona tenuta alla cottura;
- indicare, in etichetta oppure in una tabella riassuntiva dei vari formati, il tempo di cottura.

#### **Pasta secca all'uovo**

Prodotta con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina (corrispondenti a 200 grammi in totale per ogni chilogrammo di semola).

La pasta deve essere consegnata in confezioni integre con etichettatura conforme alle norme vigenti.

Le caratteristiche essenziali sono le seguenti:

- essere di buona qualità; avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate;
- non contenere farine estranee, coloranti o sostanze che conferiscano artificialmente elasticità e resistenza alla cottura;
- essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da altri agenti infestanti;
- non presentare crepe o rotture, punti neri o bianchi;
- all'interno della confezione e dei prodotti non devono essere presenti materiali estranei, siano essi di natura organica o inorganica;
- avere buona tenuta alla cottura.

La fornitura dovrà prevedere tutti i formati disponibili, es. tagliatelle, quadrucci, pasta per lasagne, fettuccine.

Relativamente alla pasta per lasagne, è ammessa anche la fornitura di prodotto surgelato.

#### **Pasta all'uovo ripiena**

Tipologie minime richieste: ravioli ricotta e spinaci, tortellini, cappelletti di carne.

Il prodotto deve essere di buona qualità. Il prodotto deve avere preferibilmente un rapporto pasta/ripieno 50/50 +/- 3% per i ravioli e 65/35 +/- 3% per tortellini e cappelletti.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico;
- presentare confezioni integre ed etichettate in conformità alle normative di riferimento.

Si richiedono prodotti freschi a breve conservazione. Ammessa la fornitura anche di prodotto surgelato.

### **Gnocchi di patate**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- essere esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- avere buona tenuta in cottura;
- presentare confezioni integre ed etichettate in conformità alle normative di riferimento.

Si richiedono prodotti freschi a breve conservazione. Ammessa la fornitura anche di prodotto surgelato.

### **RISO**

Sono previsti almeno questi tipi di riso:

- **riso parboiled**
- **riso integrale**
- **riso semintegrale**

Tutti i tipi di riso utilizzati devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative di riferimento.

Tutti i tipi di riso devono essere indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

Le confezioni devono essere pulite, sottovuoto o in materiale plastico, integre e riportare etichettatura conforme alle norme vigenti.

### **ORZO - MIGLIO - FARRO**

Tutti i prodotti devono essere indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

Le confezioni devono essere pulite, sottovuoto o in materiale plastico, integre e riportare etichettatura conforme alle norme vigenti.

### **FARINE DI CEREALI**

Tutte le confezioni dei prodotti sottoelencati devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento, costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.

Le confezioni devono essere pulite, integre e riportare etichettatura conforme alle norme vigenti.

### **Farina di granoturco**

Non deve essere avariata o mal conservata, non deve aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da aggiunta di qualsiasi sostanza organica o inorganica che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne o variarne la composizione naturale. Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

Non deve presentare grumi, sapori e odori anomali.

### **Farina di grano tenero tipo "0" o "00"**

Deve essere di grano tenero, del tipo "0" e "00", conforme alle normative vigenti in materia. Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare grumi, sapori e odori anomali.

### **Semola di grano duro (per semolino)**

Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

## **PANE**

Ogni tipo di pane richiesto dovrà:

- essere prodotto con gli ingredienti previsti dalla Legge 04.07.1967 n. 580 e ss.mm.;
- essere fresco (non rafferma), prodotto in giornata, non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- avere odore e sapore gradevoli (mai di rancido);
- presentare una crosta lucente, friabile ed omogenea, uniforme, di giusto spessore priva di fessure;
- avere la mollica asciutta, uniformemente occhiata, spugnosa ed elastica che non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita;
- essere indenne da infestanti, muffe, corpi estranei di ogni genere;
- essere consegnato in sacchetti di carta o recipienti che ne garantiscano adeguata protezione igienica.

### **Pane comune**

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tipo "0" di cui alla Legge 04.07.1967 n. 580 e ss.mm., con o senza sale.

Prevista la fornitura anche di pane integrale / semintegrale, pane speciale (all'olio di oliva, al latte, ecc.) e pane grattugiato (da pane comune) qualora previsti a menù.

## **CATEGORIE DI ALIMENTI: Carni e derivati**

### **CARNI FRESCHE**

Per il servizio di ristorazione si richiede l'utilizzo di carni fresche, nei tagli previsti dalle preparazioni a menù, di origine nazionale.

Le carni devono presentare caratteristiche igieniche e nutrizionali conformi alla normativa vigente.

Le carni devono essere sgrassate.

Non potranno essere utilizzate carni macinate preconfezionate.

Deve essere garantita la rintracciabilità e la corretta etichettatura delle carni al fine di accertare le fasi della filiera (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento, confezionamento e distribuzione).

Il peso complessivo di ogni confezione non deve superare indicativamente i 10 Kg alla consegna. Si dovranno inoltre prevedere tagli con pezzatura inferiore qualora il numero di pasti sia limitato. I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto.

Tutte le carni devono essere macellate e sezionate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea e provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Regolamento Ce 853/2004.

Le carni confezionate devono essere etichettate secondo la normativa vigente.

### **Carni di bovino**

La carne fresca di bovino deve provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale, da capi di età inferiore ai 24 mesi.

La carne deve essere disossata e confezionata sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: sottofesa, lombata senza osso (roast-beef), fesa, scamone, noce, spalla, sottospalla.

È ammesso l'utilizzo anche di altri tagli, in base alla tipologia delle preparazioni previste a menù.

Non devono essere fornite carni già macinate.

I singoli tagli dovranno essere ben sgrassati e con asportazione della cartilagine, di frammenti di ossa, di linfoghiandole, di grossi nervi e vasi superficiali, delle grosse fasce aponeurotiche.

Le carni di vitellone devono presentarsi di colore rosso-rosa, una consistenza pastosa, una grana fine e una tessitura compatta. Il grasso della muscolatura deve essere di colore bianco e deve presentare le venature e la marezzatura.

All'interno della confezione il liquido trasudato deve essere minimo.

### **Carni di suino**

Carne fresca di suino, da animali allevati e macellati in Italia.

La carne deve essere disossata e fornita nei seguenti tagli: lonza, carré corto nel taglio denominato "Bologna", polpa di coscia.

È ammesso l'utilizzo anche di altri tagli, in base alla tipologia delle preparazioni previste a menù.

Le carni di suino devono essere di colore rosso-roseo, di aspetto vellutato, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana finissima.

I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

### **Carni avi-cunicole**

I vari tipi di carne utilizzati per la preparazione dei pasti non devono risultare, all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e ad esami di laboratorio, avariati o sofisticati.

Devono inoltre essere di origine nazionale documentata, di classe "A" per le carni avicole e provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CE.

#### Busto di pollo fresco

Le carni dovranno presentarsi di colore rosa-pallido caratteristico. La cute deve essere di colore giallo. I busti di pollo dovranno essere privi di collo, teste, zampe e visceri ed essere confezionati in cassette. Peso busto gr. 1.100 - 1.200.

#### Petto di pollo

Petto di pollo fresco refrigerato, senz'osso, privato della pelle. Il petto di pollo dovrà essere confezionato in vaschette, avvolto da film plastico ben coeso.

#### Cosce, sopra cosce o fusi di pollo

Freschi refrigerati, con o senz'osso, con o senza pelle. Confezionati in vaschette, avvolto da film plastico ben coeso.

#### Petto (fesa) di tacchino

Fesa di tacchino disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

#### Coniglio intero

Peso medio intorno a Kg 1,4-1,5; carcasse senza zampe, con testa, scuoiato, eviscerato, grasso perirenale di colore bianco, consistenza soda.

Ammesso anche l'utilizzo di coniglio disossato.

### **SALUMI**

Gli alimenti sottoelencati dovranno provenire da stabilimenti aventi strutture e capacità di produzione industriale dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea. La materia prima (carni) dovrà essere prodotta, sezionata e depositata unicamente in stabilimenti dotati del numero di riconoscimento della Comunità Europea.

È consentito l'impiego degli additivi ammessi e nelle dosi previste dalle normative di riferimento.

Etichettatura conforme alla normativa di riferimento.

### **Prosciutto cotto**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da cosce pressate, refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, con giusta distribuzione di parti grasse e magre,

realizzato secondo buona tecnica industriale.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in sacco alluminato o altro. Il peso del prosciutto intero dovrà essere di circa 7 Kg. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazione da esaltatori di sapidità. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto, a ricoprire tutta od in parte la muscolatura. Il grasso, bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile.

All'apertura e affettatura, il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, magra.

### **Prosciutto crudo di Parma DOP**

Il prodotto "Prosciutto di Parma" deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dal Disciplinare di produzione e deve essere contrassegnato PARMA.

Vi dovrà essere un giusto rapporto tra masse muscolari e parti adipose.

Può essere fornito intero disossato sottovuoto o in trancio disossato sottovuoto.

### **UOVA FRESCHE O UOVA PASTORIZZATE INTERE**

#### **Uova fresche in guscio**

Ogni uovo deve riportare sul guscio i dati di rintracciabilità previsti dalla normativa vigente in materia.

L'uovo fresco deve presentare un tuorlo giallo/arancio, con assenza di corpi inclusi e di macchie; l'albume deve essere chiaro/limpido con assenza di corpi estranei, consistente, gelatinoso.

Le uova devono essere di categoria A, da 63 a 73 g.

La conservazione delle uova fresche deve avvenire in frigorifero, solo dopo l'acquisto, nelle confezioni originali.

#### **Uova intere pastorizzate**

In alternativa all'uovo fresco, è ammesso l'utilizzo del misto uovo pastorizzato, in confezione da chilogrammo.

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura non superiore a +4° C.

Gli ovoprodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

### **FORMAGGI**

I formaggi utilizzati possono essere quelli sottoelencati, sia nella preparazione di piatti freddi o cotti.

È escluso l'uso di formaggi fusi.

Caratteristiche:

- devono provenire da laboratori regolarmente autorizzati e provvisti di riconoscimento secondo le normative vigenti;
- devono avere subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti sia da difetti esterni dovuti a marcescenza od ammuffimento, che interni dovuti a fermentazioni indesiderate;
- non devono avere né odore né sapori anomali.

I formaggi consegnati in pezzi devono essere confezionati ed etichettati in conformità alla normativa di riferimento.

#### **Formaggio Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP**

Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate; dimensioni diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni per entrambi, in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; peso da 24 a 40 Kg per forma; con marchio di origine del Consorzio di Tutela.

Il formaggio deve avere una pasta di colore bianco o paglierino di struttura finemente granulosa a scaglie, occhiatura appena visibile, aroma e sapore caratteristici: fragrante e

delicato.

Per il Parmigiano Reggiano, periodo di maturazione da 12 a 24 mesi.

I prodotti possono essere forniti in spicchi confezionati sottovuoto e grattugiati.

### **Italico**

Prodotto da latte vaccino fresco, grasso minimo su sostanza secca 44%, deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, deve possedere l'aspetto caratteristico del prodotto. Stagionatura media 20-40 giorni.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro.

### **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata di latte pastorizzato, senza conservanti, ricca di fermenti lattici. Ammesso l'utilizzo di:

- mozzarella in liquido di governo da grammi 125;
- bocconcini di mozzarella in liquido di governo da 10 o 30 grammi;
- filone di mozzarella per pizza o altre preparazioni che ne prevedano l'utilizzo.

### **Crescenza - stracchino**

Formaggio molle a pasta cruda, prodotto da latte pastorizzato.

Il sapore deve essere tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo; il colore deve essere chiaro, senza colorazioni superficiali anomale.

### **Tipo Fontal**

Formaggio grasso, con crosta compatta, sottile dello spessore di mm 2, pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino, sapore dolce, caratteristico. Lo scalzo dovrà essere convesso.

Stagionatura media 40 giorni.

### **Asiago**

Il formaggio Asiago deve essere il marchio di origine del Consorzio di Tutela. L'Asiago è un formaggio prodotto da puro latte vaccino, grasso minimo nella sostanza secca 44%, peso medio della forma Kg 14, stagionatura 20 giorni per l'Asiago Pressato e di 60 giorni per l'Asiago d'Allevio.

### **Taleggio**

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta, prodotto da puro latte vaccino fresco. Il formaggio deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

### **Emmenthal**

La denominazione Emmenthaler è riservata ad un formaggio tipico della Svizzera. Nel menù è accettato anche l'Emmenthal Bavarese.

Il formaggio non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.

### **Ricotta**

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero del latte vaccino. Non è ammessa l'aggiunta di additivi.

Il prodotto non deve presentare sapore, odore e colorazioni anomale.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni originali.

## **LATTE**

### **Latte intero fresco pastorizzato**

Il latte utilizzato deve essere latte fresco pastorizzato intero, prodotto e confezionato in

conformità alle vigenti disposizioni di legge. Sono ammesse confezioni da 1 litro.

### **Latte intero UHT a lunga conservazione**

Il latte utilizzato per la preparazione dei cibi in cucina può essere quello a lunga conservazione (UHT), deve essere ottenuto mediante applicazione di un procedimento di riscaldamento a flusso continuo che richieda l'impegno di una temperatura elevata per un breve periodo di tempo.

### **YOGURT NATURALE E ALLA FRUTTA**

Con la denominazione yogurt si intende il prodotto liquido o semiliquido ottenuto con latte vaccino in seguito a sviluppo di microrganismi specifici acidificanti, vivi, in determinate condizioni.

In confezioni da 125 grammi.

In base alle esigenze, il prodotto alla frutta può essere in purea omogenea o con frutta in pezzi.

## **CATEGORIE DI ALIMENTI: Pesce**

### **PESCE FRESCO REFRIGERATO O CONGELATO/SURGELATO**

Il pesce dovrà essere lavorato e confezionato unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento della Comunità Europea; il prodotto confezionato dovrà essere conforme alle normative vigenti. Le etichette devono essere chiaramente leggibili e riportare oltre alla denominazione del prodotto, l'area di pesca e il tipo di cattura (allevamento o pesca).

Su tutti i prodotti deve essere indicato il peso netto.

Il pesce non deve presentare alterazioni di colore, odore, sapore né fenomeni di alterazione.

Il pesce surgelato non deve presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento né bruciature da freddo.

I pesci devono essere toelettati, privati di spine, cartilagini e pelle.

Al momento dello scongelamento non devono svilupparsi odori anomali di ammoniaca o rancido.

I principali prodotti richiesti sono i seguenti:

- filetti di merluzzo
- filetti di nasello
- filetti di platessa
- filetti di sogliola
- filetti di trota
- halibut

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA O AL NATURALE**

Tonno confezionato in contenitori in banda stagnata di diversa pezzatura, prodotto in stabilimenti riconosciuti CE.

Il prodotto deve essere di gusto delicato, di consistenza solida ma tenera, non stopposa, compatto e non sbriciolato. Colore rosato uniforme senza macchie scure. Assenza di parti estranee.

All'apertura il tonno dovrà presentarsi immerso in olio o in liquido di governo.

Non dovranno essere utilizzate confezioni che si presentino ammaccate o deformate, con punti di ruggine o corrosione.

## **CATEGORIE DI ALIMENTI: Condimenti e generi vari**

### **OLIO**

Gli oli alimentari da utilizzare per la preparazione e il condimento dei cibi sono i seguenti:

### **Olio extravergine d'oliva**

L'olio extravergine di oliva deve avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva, non deve quindi rivelare odori anomali come di rancido.

Può presentare a seconda della provenienza o tecnica di lavorazione usata, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, al giallo verdastro.

Deve essere ottenuto esclusivamente mediante procedimento meccanico dalle olive, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

In particolare, deve contenere non più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico. Le caratteristiche chimico fisiche dell'olio extravergine di oliva devono essere quelle previste dai regolamenti di riferimento.

Il confezionamento deve essere in bottiglie della capacità di litri 1, preferibilmente scure, in vetro o in latta impermeabilizzata. I recipienti devono essere ermeticamente chiusi.

### **Olio monoseme (girasole, arachidi)**

Olio di colore giallo molto chiaro, di odore e sapore lievissimi.

Da impiegarsi esclusivamente come separatore di paste asciutte o nelle preparazioni gastronomiche che ne prevedono l'utilizzo.

Amnesso confezionamento in latte metalliche, bottiglie di vetro o PET.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

### **BURRO**

Deve provenire esclusivamente da stabilimenti conformi alle vigenti normative.

Burro ottenuto dalla crema e dal siero del latte esclusivamente di vacca, ricavato da materia prima fresca, di prima qualità, senza impurità, senza muffe, esente da difetti, sofisticazioni ed adulterazioni.

L'utilizzo del burro deve essere limitato alle preparazioni che ne prevedano l'utilizzo in ricetta/menù.

Deve avere un contenuto in materia grassa superiore all'80%. Deve essere consegnato fresco e non sottoposto a congelamento.

Deve essere consegnato esclusivamente in confezioni originali intere, in involucri non manomissibili.

### **Aceto di vino bianco**

#### **ACETO**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Acidità in acido acetico non inferiore al 6%.

#### **Aceto di mele**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica delle mele.

Senza aromatizzanti.

### **SALE ALIMENTARE**

Sale da cucina iodurato/iodato, fino e grosso, in confezioni da 1 kg.

Per i refettori, amnesso l'utilizzo di sale iodato spargitore.

### **ERBE AROMATICHE E SPEZIE**

Nella preparazione dei cibi, se previsto dalle ricette, è concesso l'uso di erbe aromatiche secche (es. origano) e spezie (es. zafferano in polvere, noce moscata, pepe).

### **DERIVATI DEL POMODORO**

#### **Pomodori pelati**

Colore rosso vivo uniforme, senza parti verdi o giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia e peduncoli, assenza di corpi estranei, con frutti consistenti, della forma del frutto fresco, odore e sapore caratteristici.

Caratteristiche merceologiche rispondenti alla normativa vigente.

Senza conservanti.

In banda stagnata o altri contenitori che ne preservino le caratteristiche igieniche, organolettiche e nutrizionali.

### **Polpa di pomodoro**

Di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi, la polpa dovrà essere cremosa e densa, con assenza di bucce e semi o peduncoli o qualsiasi corpo estraneo.

Senza conservanti.

In banda stagnata o altri contenitori che ne preservino le caratteristiche igieniche, organolettiche e nutrizionali.

### **Passata di pomodoro**

Colore rosso vivo, uniforme, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi, consistenza vellutata e densa, con assenza di punti neri, bucce e semi o peduncoli. Senza conservanti.

In banda stagnata o altri contenitori che ne preservino le caratteristiche igieniche, organolettiche e nutrizionali.

### **OLIVE VERDI E NERE**

Denocciolate. Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o alterazioni.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato.

### **CAPPERI SOTTO SALE**

Ottenuti da vegetali sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie.

### **ZUCCHERO**

#### **Zucchero semolato**

Zucchero bianco raffinato, in confezioni da 1 kg o in bustina monoporzione a seconda delle richieste.

Saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile.

Polarizzazione minima 99,7%.

#### **Zucchero di canna integrale.**

In confezioni originali di peso a seconda della richiesta.

### **CATEGORIE DI ALIMENTI: Ortofrutta**

#### **ORTAGGI**

Tutte le verdure da consumarsi crude o cotte dovranno preferibilmente essere fresche e di stagione, accuratamente lavate in appositi contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche.

Nella scelta va data prevalenza ai prodotti di stagione, cercando di variare giornalmente la tipologia fornita.

Tutte le verdure dovranno essere conservate in luogo fresco o in frigorifero dedicato. Le patate dovranno essere conservate in luogo fresco, areato e buio.

I prodotti ortofrutticoli devono essere di 1° categoria.

Sono previsti tre tipi di prodotti ortofrutticoli:

- prodotti ortofrutticoli da agricoltura convenzionale;
- prodotti ortofrutticoli ottenuti con tecniche di produzione integrata;
- prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica.

Gli ortaggi freschi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere di recente raccolta;
- non presentare odori, né retrogusti avvertibili prima o dopo la cottura;
- essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine tali che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti, muffe, animali, ecc.);
- essere ben formati, il più possibile omogenei per calibro e maturazione, a seconda della specie e coltivazione, privi di parti o porzioni non direttamente consumabili;
- essere puliti, privi di terra o terriccio, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non devono presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- essere consegnati in imballaggi/confezioni che garantiscano una protezione adeguata e sufficiente dei prodotti.

### **Caratteristiche delle principali verdure, conformi alle normative che ne regolano la commercializzazione.**

#### **aglio:**

sciolto, allo stato fresco o semisecco o secco.

#### **biete:**

in cespi con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo fioriero, né sabbia o terriccio.

#### **carote:**

senza foglie, di forma lineare conica senza le barbule, non germogliate, non legnose, non biforcute all'estremità, senza restringimenti a forma di anello lungo l'asse maggiore del prodotto.

#### **cavolfiori:**

a forma di palla, di grana serrata, con infiorescenze carnose, di colore bianco - bianco paglierino, con presenza di foglioline fra i corimbi, deve avere un solo giro di foglie, ben decapitate.

#### **broccoli (cavoli broccoli, cavoli calabresi e broccoli):**

le infiorescenze devono essere resistenti, di grana fine, serrate e compatte ed i broccoli completamente chiusi, del colore tipico della varietà, l'asse floreale deve essere tenero, pieno e non lignificato.

#### **Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza**

aperti e non prefioriti, le foglie devono essere ben attaccate, il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate.

#### **cetrioli:**

sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e dritti, con semi teneri; privi di sapore amaro.

#### **cipolle:**

prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale.

#### **fagiolini:**

teneri, giovani, senza filo, i semi poco sviluppati.

#### **finocchi:**

privi di germogli visibili dall'esterno e non prefioriti, le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

#### **lattughe, indivie ricce, scarole e radicchio:**

turgidi, non prefioriti, il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare.

#### **melanzane:**

è richiesto che siano munite del peduncolo, che siano giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi.

**patate:**

*patate novelle:*

sono costituite dai tuberi raccolti in lieve anticipo sulla maturazione fisiologica, è un prodotto stagionale. Devono essere intere, sane e pulite senza residui di terra o sabbia, ben solidificate, senza tracce di colorazioni verdi esterne o interne, esenti da imperfezioni morfologiche che ne alterino la globosità o che riconducano al rachitismo del tubero.

*patate comuni:*

devono essere di morfologia uniforme. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Devono essere interi, sani e privi di residui terrosi sia aderenti che sciolti nei sacchi, di odori anomali, lesioni da insetti od animali, abrasioni da traumatismi. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina), né macchie brune esterne ed interne al tubero. Non devono manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto. Non saranno comunque accettate patate con muffe, marciume o con segni di rachitismo od atrofia.

**peperoni dolci:**

devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono essere muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro.

**pomodori:**

devono essere turgidi; la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità, non devono presentare screpolature.

**porri:**

devono essere turgidi, privi di foglie appassiti, bulbo di colore bianco, non fioriti.

**prezzemolo:**

deve essere mondato dalle radici, deve essere di taglio recente, deve essere conferito in mazzetti, come tutti i vegetali freschi da condimento come salvia, rosmarino ed alloro.

**sedani da coste:**

devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata; aspetto fresco, forma regolare, nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi.

**spinaci:**

devono essere di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti.

**zucchine e zucca gialla:**

devono essere munite di calice e del peduncolo, aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite, esenti da screpolature.

**ORTAGGI SURGELATI**

Nella preparazione dei pasti deve essere data priorità all'utilizzo di ortaggi freschi. È comunque ammesso l'utilizzo di prodotti orticoli surgelati.

I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, omogenei per colore e pezzatura. Non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, né malformazioni.

Se a pezzi, devono apparire non impaccati e senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie.

Sono ammesse le seguenti tipologie:

- Spinaci
- Bieta
- Fagiolini
- Piselli
- Minestrone di verdure o minestrone di verdure e legumi

**LEGUMI**

I legumi potranno essere utilizzati secchi o surgelati all'origine.

Tutti i tipi di legumi dovranno essere indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestati. Essi devono essere uniformemente essiccati ed essere di pezzatura omogenea.

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla legislazione

vigente.

### **FRUTTA FRESCA ED AGRUMI**

La frutta deve essere fresca e di stagione, cercando di variare giornalmente la tipologia fornita.

La frutta dovrà essere conservata in luogo fresco o in frigorifero dedicato.

I prodotti ortofrutticoli devono essere di 1° categoria.

Sono previsti tre tipi di prodotti ortofrutticoli:

- prodotti ortofrutticoli da agricoltura convenzionale;
- prodotti ortofrutticoli ottenuti con tecniche di produzione integrata;
- prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica.

La frutta fresca sarà sempre accuratamente lavata e nella quantità prescritta dalle tabelle dietetiche di riferimento.

La frutta fresca dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche della specie e varietà richiesta;
- essere di recente raccolta;
- essere esente da difetti esterni, visibili sull'epicarpo, e/o interni come quelli della polpa, che siano indicazioni di prodotto avariato o che si sta degradando e che possano alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo; solo su specifica richiesta dei responsabili delle singole mense potrà essere fornita frutta solo avviata verso la maturazione, per poterla raggiungere nelle dispense;
- i frutti devono essere omogenei ed uniformi, composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- essere puliti, privi di terra o terriccio, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sovra maturazione;
- non deve presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- essere consegnati in imballaggi/confezioni che garantiscano una protezione adeguata e sufficiente dei prodotti.

### **Caratteristiche dei principali frutti, conformi alle normative che ne regolano la commercializzazione**

#### **albicocche:**

la polpa non deve presentare alcun deterioramento, colore uniforme, possono presentare lievi difetti di forma o della buccia purché non ne pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

#### **banane:**

devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo, con il peduncolo intatto. Possono presentare lievi difetti di forma o della buccia purché non ne pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

#### **ciliege:**

ad esclusione di amarene, visciole e marasche. Devono essere munite di peduncolo, devono essere esenti da bruciature, ammaccature e screpolature, da danni di grandine.

#### **fragole:**

ad esclusione di fragole di bosco. Devono essere di aspetto fresco, devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi, prive di tracce di terra.

#### **kiwi:**

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati di acqua; possono presentare lievi difetti di forma e buccia purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

#### **mele:**

la polpa non deve presentare alcun deterioramento, la buccia deve presentarsi integra e senza spaccature. Il peduncolo può mancare purché la buccia adiacente non sia lesionata.

**pere:**

la polpa non deve presentare alcun deterioramento, non possono essere grumose, la buccia deve presentarsi integra e senza spaccature.

**pesche:**

si richiedono frutti di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero.

**susine:**

si richiedono frutti di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero

**uva da tavola:**

deve essere consegnata in grappoli con sviluppo uniforme, con acini ben turgidi, puliti ed esenti da difetti o da incipienti muffe, gli acini dovranno essere ben saldi al proprio grappolo e dolci.

**agrumi (arance, clementine, mandarini, mapo, limoni):**

non devono presentare secchezza della polpa, la buccia deve essere di colorazione uniforme. La buccia può presentare lievi cicatrizzazioni perché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.