

### **QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

La qualità del pasto prodotto è in stretta correlazione con la “qualità” dei prodotti alimentari utilizzati per produrre lo stesso.

Per “qualità” si intende l’insieme delle proprietà nutrizionali, organolettiche, igieniche e merceologiche di un prodotto alimentare.

#### **Etichettatura dei prodotti alimentari**

Salvo i prodotti non rientranti in tali obblighi, i riferimenti legislativi in materia di etichettatura e rintracciabilità, a cui è necessario che i produttori delle derrate approvvigionate devono obbligatoriamente far riferimento sono:

- D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e/o integrazioni
- Reg CE 1760/2000 per etichettatura carni bovine e prodotti a base di carni bovine
- Reg. CE 178/2002 per rintracciabilità.

#### **Modalità di trasporto e conservazione**

Le condizioni di trasporto che debbono essere rispettate per le sostanze alimentari devono corrispondere a quanto indicato dal D.P.R. n. 327 art.51 \_ Allegato C del 26/03/80 e s.m.i.

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE.**

I prodotti alimentari sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Cereali/Primi Piatti
- Carni
- Prodotti Ittici
- Salumi
- Latticini
- Uova
- Verdure/Legumi
- Frutta
- Condimenti
- Bevande
- Varie

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

***Carni bovine e suine fresche***

Le carni bovine e suine, devono:

- ⇒ Riportare i prescritti bolli sanitari, da cui deve risultare possibile risalire al paese in cui è avvenuta la macellazione
- ⇒ Essere di provenienza CE
- ⇒ Le confezioni sottovuoto devono essere imballate in cartoni nuovi, sigillati.
- ⇒ I tagli devono essere consegnati accuratamente rifilati, mondati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.
- ⇒ Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine Reg 1760/2000 che prevede anche il codice di tracciabilità (Reg. 178/2002)
- ⇒ Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.
- ⇒ Le carni non devono provenire da animali ai quali siano stati somministrati stilbenici, tireostatici e comunque sostanze ad azione ormonale o antiormonale. Le carni non devono essere state trattate con prodotti inteneritori nè con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, non devono contenere residui di farmaci, di antibiotici, di antiparassitari o di altre sostanze nocive o pericolose per la salute umana, ove i residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla legislazione.

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- ⇒ Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98.
- ⇒ Essere confezionate.
- ⇒ Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine.
- ⇒ La temperatura di conservazione e di trasporto deve essere inferiore ai +4°C.

***Carni avicole fresche***

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- ⇒ Se commercializzate già disossate (petti e cosce di pollo e fesa di tacchino), essere confezionate.
- ⇒ Se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (“pollo a busto”), non sono ammesse le carcasse parzialmente eviscerate (“pollo tradizionale”).
- ⇒ Essere conservate e trasportate a temperature non superiori ai +4°C per le carni refrigerate.

- ⇒ Le carni non devono provenire da animali trattati con sostanze ormonali o antiormonali naturali o di sintesi; non devono contenere residui pericolosi o nocivi per la salute dell'uomo o residui derivanti comunque dal trattamento degli animali con sostanze ad azione auxinica, medicamentosa o antiparassitaria; alle carni non devono essere state aggiunte sostanze estranee ne devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

**I polli interi devono:**

- ⇒ Essere di recente macellazione,
- ⇒ Essere del peso di circa 1000 gr. l'uno,
- ⇒ Appartenere alla classe A ed essere contrassegnati dal bollino previsto dalla normativa vigente,
- ⇒ Essere freschi, esenti da odori anomali e di colorazione giallo-paglierino chiaro, le carni devono essere sode.

**I petti di pollo e la fesa di tacchino devono:**

- ⇒ Essere confezionati,
- ⇒ Essere consegnati racchiusi in apposite vaschette dotate di preincarto oppure in idonee cassette o cestelli di plastica, corrispondenti ai requisiti descritti nella L. 30.04.1962 n.283 e successive modificazioni ed integrazioni.
- ⇒ Riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente relative all'etichettatura (consumatore finale).
- ⇒ Le carni devono essere sode, di colore chiaro, prive di ecchimosi, il grasso assente.

***Carni di coniglio fresco***

**Le carni di coniglio devono:**

- ⇒ Provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 559/92),
- ⇒ Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.
- ⇒ Le carcasse devono presentare le seguenti caratteristiche:
  - ✓ Essere completamente dissanguate, spellate, eviscerate e prive delle zampe e della testa
  - ✓ Integre, tenuto conto della presentazione
  - ✓ Pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
  - ✓ Prive di odori atipici

- ✓ Buona conformazione
- ✓ Le carni devono essere di colore rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso; non devono avere colori, odori o sapori atipici
- ✓ Il grasso di copertura deve essere discretamente sviluppato; non vi devono essere segni di ossidazione dei grassi
- ✓ Non devono presentare ecchimosi, fratture, tagli o lacerazioni
- ✓ Le confezioni non devono contenere liquido trasudato

### ***Prodotti a base di carne (salumi)***

#### **I prodotti interi cotti (prosciutto cotto) devono:**

- ⇒ Essere ottenuti con masse muscolari integre, la quantità di grasso interstiziale deve essere di referenza bassa,
- ⇒ Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, e non deve essere in eccesso,
- ⇒ Essere prodotti senza senza lattosio e glutammato.
- ⇒ Essere conservati a temperatura di refrigerazione.
- ⇒ Il prodotto confezionato sottovuoto deve avere la confezione integra e aderente al prodotto; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato se non in minima quantità.
- ⇒ Il prodotto deve essere compatto alla pressione, privo di zone di rammollimento.
- ⇒ L'esterno non deve presentare alterazioni di colore, patine, odore sgradevole.
- ⇒ Al taglio l'odore deve essere tenue ma aromatico, non acidulo.
- ⇒ Il colore al taglio deve essere roseo;
- ⇒ Non devono esservi zone di ingrigimento o inverdimento, picchiettature emorragiche, iridizzazioni, alveolature, tasche di gelatina, parti connettivali e cartilaginee o altri difetti

#### **I prodotti macinati cotti (mortadella e würstel) devono:**

- ⇒ Essere di puro suino,
- ⇒ Essere in confezioni sottovuoto, prive di liquido in eccesso
- ⇒ Non devono presentare scottature, né colature del grasso all'interno,
- ⇒ Essere conservati a temperatura di refrigerazione.

#### **I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, speck, pancetta e bresaola) devono:**

- ⇒ Contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ⇒ Il grasso non deve essere presente in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido;
- ⇒ La pancetta non deve presentare carne o grasso eccessivamente molli.

**I prodotti macinati stagionati (salami) devono:**

- ⇒ Possedere una maturazione di almeno due mesi;
- ⇒ Contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ⇒ Possedere un tenore di umidità non superiore al 38%;
- ⇒ Il grasso deve essere solo di suino e non superiore al 30/35% dell'impasto;
- ⇒ Il prodotto deve presentarsi omogeneo, senza differenze tra la parte esterna e quella interna, e non deve presentare odori o colori anormali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità.

***Paste farcite a base di carne***

**Le paste farcite a base di carne devono:**

- ⇒ Essere preferibilmente confezionate sotto vuoto o in atmosfera protettiva,
- ⇒ Essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a +75°C per 30» o stabilizzate con trattamento di essiccazione,

***Prodotti ittici***

- ⇒ Essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica,
- ⇒ Essere esenti da bruciature da freddo, da brina,
- ⇒ Essere privi di qualsiasi sostanza colorante o conservante,
- ⇒ Presentare caratteristiche chimiche analitiche comprese nella norma e con caratteri sensoriali tipici di un prodotto in buono stato di conservazione,
- ⇒ Essere congelati o surgelati ed adeguatamente confezionati ed imballati,
- ⇒ Riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente (consumatore finale).

**Il pesce deve:**

- ⇒ Essere presentato eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci,
- ⇒ Essere conservato ad una temperatura non superiore ai -18°C.

Le conserve (tonno ed acciughe in scatola) devono:

- ⇒ Contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli,
- ⇒ Essere esenti da difetti organolettici,
- ⇒ Essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva, ed essere conservati in olio di oliva,

Il tonno può essere all'olio o al naturale, e deve:

- ⇒ Essere lavorato con procedimenti che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione,
  - ⇒ Presentarsi compatto e consistente,
  - ⇒ Essere esente da alterazioni di qualsiasi specie,
  - ⇒ All'atto dell'apertura, se all'olio, deve risultare coperto d'olio,
  - ⇒ Nel caso di tonno all'olio, la percentuale di olio deve risultare da 15% a 30%,
- ⇒ Inscatolate in confezioni con banda stagnata rispondente ai requisiti della vigente legislazione.
  - ⇒ Le scatole devono risultare senza bombatura, ammaccature, tagli, lesioni o tracce di ruggine,
  - ⇒ Le confezioni devono essere etichettate con tutte le indicazioni previste per il consumatore finale.

### ***Ovoprodotti***

Gli ovoprodotti di provenienza comunitaria:

- ⇒ Se uova intere a guscio devono essere di categoria di qualità: FRESCHE o EXTRAFRESCHE, CAT. A. Se misto d'uovo deve essere pastorizzato.
- ⇒ Le confezioni devono riportare le prescritte indicazioni (consumatore finale) in lingua italiana,
- ⇒ Devono rispettare i criteri igienico - sanitari di produzione e commercializzazione previsti dalla vigente normativa,
- ⇒ Essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per i prodotti refrigerati.

### ***Latte***

Il latte, deve:

- ⇒ Essere, intero o parzialmente scremato, UHT o fresco,
- ⇒ Essere confezionato in cartoni da 1 o 0,5 Lt. Conformi alla normativa vigente.
- ⇒ Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di materia grassa, il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1 all'1,8% di grasso.

### ***Prodotti a base di latte***

#### Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- ⇒ Essere a base di latte intero,
- ⇒ Contenere fermenti lattici vivi che, per lo yogurt, non devono essere inferiori a  $10^6$  UFC/g,
- ⇒ Tra quelli alla frutta è preferibile scegliere quelli senza conservanti aggiunti,
- ⇒ Essere conservati e trasportati in modo che la temperatura non superi i  $+4^{\circ}\text{C}$ ,
- ⇒ Essere confezionati in monoporzioni da gr.125 ca., con indicata chiaramente la data di scadenza.

#### Il burro deve:

- ⇒ Essere ottenuto da crema di latte o di siero di latte separata per centrifugazione,
- ⇒ Aver subito un processo di pastorizzazione,
- ⇒ Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i  $+6^{\circ}\text{C}$ .
- ⇒ Essere confezionato,
- ⇒ Non avere un contenuto percentuale in materia grassa sulla s.s. inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.
- ⇒ Risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne presentare alterazioni di colore sulla superficie.

#### La panna alimentare per uso cucina deve essere:

- ⇒ Conservata, e trasportata a temperatura non superiore a  $4^{\circ}\text{C}$ ,
- ⇒ Essere a lunga conservazione, UHT
- ⇒ Avere indicata chiaramente la data di scadenza sulla confezione.

#### I dessert (budini, gelati):

- ⇒ Devono essere confezionati in contenitori sigillati.
- ⇒ Devono essere conformi alla normativa vigente.
- ⇒ Gli ingredienti e gli eventuali additivi devono essere consentiti dalla Legge.
- ⇒ Possono essere forniti nei vari gusti e tipologie presenti in commercio.
- ⇒ Essere in confezioni originali singole.
- ⇒ Avere indicata chiaramente la data di scadenza sulla confezione.

#### I formaggi vengono così classificati:

- a) Freschi (maturazione rapida e pronto consumo): ad esempio ricotta, mascarpone, formaggi bianchi, petit suisse, caprini di latte vaccino freschi.
- b) A pasta molle e maturazione rapida: ad esempio stracchino, crescenza, robiola, camembert, brie.
- c) A pasta molle e maturazione media: ad esempio italico, gorgonzola, taleggio, roquefort.
- d) A pasta filata a maturazione rapida: ad esempio mozzarella, scamorza, provola.
- e) A pasta filata a maturazione media: ad esempio caciocavallo, provolone.
- f) A pasta filata non cotta, maturazione media: ad esempio cheddar, edam.
- g) A pasta dura semicotta pressata, maturazione media: ad esempio fontina, fontal, formaggi da tavola,
- h) A pasta dura cotta pressata, maturazione lenta: ad esempio pecorino, emmental, emmenthal svizzero, sbrinz, gruyère, asiago, grana o parmigiano.

***Le caratteristiche qualitative e merceologiche che devono possedere sono:***

a) Freschi:

- ⇒ Essere prodotti da latte vaccino, possibilmente di provenienza italiana,
- ⇒ Il grasso minimo contenuto deve essere inferiore al 50% su S.S.,
- ⇒ Non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro.

b) A pasta molle e maturazione rapida:

- ⇒ Essere prodotta da latte vaccino,
- ⇒ Il grasso minimo contenuto deve essere inferiore al 50% su S.S.,
- ⇒ Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause,
- ⇒ Stagionatura al massimo 10-20 gg.

⇒ Merceologicamente deve avere:

- ↪ Forma: di parallelepipedo,
- ↪ Pasta: compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiatura,
- ↪ Consistenza: cremosa
- ↪ Crosta: inesistente,
- ↪ Sapore: dolce, delicato e fresco.

c) A pasta molle e maturazione media

Gorgonzola:

- ⇒ Essere prodotto da puro latte vaccino fresco,
- ⇒ Il grasso contenuto deve essere inferiore al 50% su S.S.,
- ⇒ Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause,
- ⇒ Deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde o tipo dolce a muffa grigia,
- ⇒ Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento,
- ⇒ Stagionatura: 2-3 mesi,
- ⇒ Merceologicamente deve avere:
  - ↪ Forma: cilindrica,
  - ↪ Pasta: unita e screziata (erborinata), deve avere aspetto compatto e non troppo molle,
  - ↪ Crosta: ruvida e rossiccia,
  - ↪ Sapore: leggermente piccante, caratteristico,

**Italico**

- ⇒ Essere prodotto da puro latte vaccino fresco,
- ⇒ Il grasso contenuto deve essere inferiore al 60% su S.S.,
- ⇒ Stagionatura: gg. 30 circa
- ⇒ Merceologicamente deve avere:
  - ↪ Pasta: molle, compatta e senza occhiature, bianca e butirrosa,
  - ↪ Crosta: sottile,
  - ↪ Sapore: dolce e fondente.

**Taleggio:**

- ⇒ Formaggio tipico D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 e D.P.R. 15.9.1988
- ⇒ Essere prodotto da puro latte vaccino fresco,
- ⇒ Il grasso contenuto deve essere inferiore al 50% su S.S.,
- ⇒ Merceologicamente deve avere:
  - ↪ Forma: parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto con facce piene,
  - ↪ Pasta: unita, colore da bianco a paglierino,
  - ↪ Crosta: crosta sottile, morbida e rosata,
  - ↪ Sapore: caratteristico leggermente aromatico,

d) A pasta filata - mozzarella

- ⇒ Deve essere prodotta da latte vaccino,
- ⇒ La pasta deve essere compatta, morbida, con struttura caratteristica a foglie,
- ⇒ Merceologicamente deve avere:
  - ↪ Forma: tondeggiante od ovoidale,
  - ↪ Pasta: colore bianco-latte senza occhiature,
  - ↪ Consistenza: elastica e morbida,
  - ↪ Superficie: liscia, lucida,
  - ↪ Crosta: assente,
  - ↪ Sapore/Odore: tipico, sapido, caratteristico, fragrante, delicato di latte, eventualmente anche leggermente acidulo,

e) A pasta filata - provolone

- ⇒ Essere prodotti da puro latte vaccino,
- ⇒ Il grasso contenuto deve essere inferiore al 50% su S.S.,
- ⇒ Stagionatura 2-9 mesi,

f) A pasta dura - fontal o formaggi da tavola

- ⇒ Essere prodotti da puro latte vaccino,
- ⇒ Il grasso contenuto deve essere inferiore al 50% su S.S.,
- ⇒ Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause,
- ⇒ Devono essere maturi e riportare le dichiarazioni dovute relative al tempo di stagionatura,
- ⇒ Stagionatura 2-6 mesi,
- ⇒ Merceologicamente deve avere:
  - ↪ Forma: cilindrica,
  - ↪ Pasta: elastica, color paglierino uniforme,
  - ↪ Consistenza: pastosa, elastica e morbida,
  - ↪ Occhiatura: sparsa e rada,
  - ↪ Crosta: compatta, elastica, colore giallo scuro, sottile dello spessore di circa 2 mm,
  - ↪ Sapore: dolce, delicato, caratteristico.

g) A pasta dura – grana /parmigiano

- ↪ se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
  - ↪ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
  - ↪ rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
  - ↪ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.
- ⇒ Merceologicamente deve avere:
- ↪ Pasta: dura, struttura finemente granulosa, colore da bianco a giallo paglierino,
  - ↪ Occhiatura: minuta appena visibile,
  - ↪ Crosta: uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm, con impresso il marchio di origine,
  - ↪ Sapore/Odore: marcato, fragrante e delicato/ caratteristico del prodotto.

Per i condimenti e le preparazioni è possibile utilizzare parmigiano e/o grana freschi grattugiati all'origine.

#### Asiago

- ⇒ Formaggio tipico, sullo scalzo dovrà essere impresso in maniera indelebile il marchio caratteristico dei Consorzi per la tutela del formaggio Asiago,
  - ⇒ Essere prodotti da puro latte vaccino fresco,
  - ⇒ La pasta semicotta, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, deve essere di giusta salatura e maturazione.
- ⇒ Merceologicamente deve avere:
- ↪ Forma: cilindrica a scalzo dritto leggermente convesso con facce piane o quasi piane,
  - ↪ Pasta: colore bianco o leggermente paglierino
  - ↪ Occhiatura: sparsa, marcata e irregolare
  - ↪ Crosta: sottile ed elastica
  - ↪ Sapore: delicato e gradevole

#### Emmenthal bavarese/francese

- ⇒ Essere prodotti da puro latte vaccino fresco,
- ⇒ Il grasso contenuto deve essere > 45% su S.S.,

⇒ Merceologicamente deve avere:

- ↳ Pasta: morbida, elastica, senza fessure né lacerazioni, lucente e leggermente umida, colore giallo chiaro/paglierino,
- ↳ Occhiatura: sparsa, regolare ed omogenea.
- ↳ Sapore: dolce e delicato, aromatico, caratteristico del prodotto.

I formaggini devono:

⇒ Avere tutti i requisiti dei formaggi fusi con pasta compatta bianca,

Tutti i formaggi devono:

⇒ Essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore,

### ***Prodotto ortofrutticoli***

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno essere, ove previsto, di prima categoria, commercialmente di presentazione accurata.

*Detti prodotti sono così classificati:*

A) Ortaggi:

- Da bulbo       ⇒     aglio, cipolla, porro
- Da radice     ⇒     barbabietola, carota, ravanello, rapa
- Da foglia     ⇒     spinaci, cavoli, verze, finocchi, insalate
- Da fiore       ⇒     cavolfiori, carciofi
- Da fusto      ⇒     patate, asparagi
- Da frutto     ⇒     pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, zucche
- Da seme      ⇒     legumi, piselli, lenticchie, fave, ceci, ecc.

B) Frutta:

- Pomacee      ⇒     mele, pere, cotogne..
- Drupacee     ⇒     pesche, albicocche, susine, ciliegie..
- Agrumi       ⇒     arance, limoni, cedri, mandarini, pompelmi..
- Uva
- Frutta minore ⇒     fichi, ribes, kaki
- Frutta secca ⇒     castagna, noci, mandorle, nocciole

*Le caratteristiche qualitative e generali che devono possedere sono:*

- a) Avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non saranno forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale,
- b) Essere esenti da materie, odori e sapori estranei,
- c) Presentare le peculiari caratteristiche sensoriali della specie e delle coltivazione richieste,
- d) Non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo,
- e) Essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti, e non essere stati trattati con radiazioni ionizzanti,
- f) Essere turgidi, non prefioriti né germogliati,
- g) Non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico,
- h) Essere omogenei ed uniformi.

*Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate dovranno possedere i requisiti particolari delle singole classi:*

**A) Ortaggi**

- ⇒ A bulbo: bulbi interi, con forma regolare, non germogliati;
- ⇒ A radice: radici asciutte, prive di impurità, non germogliate, intere (sono ammessi leggeri spacchi), lieve colorazione verde al colletto. *Le carote* dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto
- ⇒ A foglia: cespi puliti, non prefioriti, esenti da malattie, ben formati, esenti da danni;
- ⇒ A fiore: infiorescenze ben formate, sono ammessi leggeri difetti di forma e colore;
- ⇒ A fusto. *Patate*: prive di germogli o parti verdi, la conservazione deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, difese dalla luce, dovranno essere di morfologia uniforme. *I tuberi* dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. È possibile il rifornimento di prodotto novello.
- ⇒ Da frutto: sani, esenti da danni da gelo e da sole, turgidi, privi di gravi difetti e screpolature. *I pomodori* dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature.

Saranno però esclusi i frutti con screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

- ⇒ Da seme: non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

## **B) Frutta**

- ⇒ Pomacee: potranno presentare solo leggeri difetti di forma e colorazione, il peduncolo può essere danneggiato ma deve essere in ogni caso presente, sono ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale.
- ⇒ Drupacee: potranno presentare solo leggeri difetti di forma e colorazione, sono ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione.
- ⇒ Agrumi: dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non dovranno essere eccessivamente molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, distaccata dagli spicchi o deformata; non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari.
- ⇒ Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente.

Potranno essere previsti anche prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

Gli ortaggi potranno essere anche forniti surgelati, rimane comunque da preferire, ove possibile, il prodotto fresco.

Nel caso dei limoni, è possibile utilizzare per le preparazioni e i condimenti succo di limone, confezionato, adeguatamente conservato.

### ***Pomodori pelati, polpa di pomodoro e concentrato di pomodoro***

I pomodori pelati o la polpa di pomodoro in scatola devono:

- ⇒ Essere se pomodori pelati, privi della buccia, ottenuti da frutto sano, fresco, maturo e ben lavato, che presentino i seguenti requisiti minimi: colore rosso caratteristico del pomodoro maturo, odore e sapore caratteristici,
- ⇒ Non presentare odori o sapori estranei, o alterazioni di natura parassitaria, di larve di parassiti, di macchie necrotiche, di marciumi interni, di qualunque dimensione interessanti la polpa,

- ⇒ Non devono inoltre essere presenti in misura sensibile (>6%), maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento interessanti la superficie del frutto);
- ⇒ L'eventuale percentuale di cloruro di sodio aggiunta non deve essere superiore al 20% su residuo secco;
- ⇒ Viene consentita altresì l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato o semiconcentrato di pomodoro.

### ***Pane***

Il pane fornito:

- ⇒ Deve essere fresco e completamente cotto, prodotto con l'impiego di farine del tipo 0 e/o del tipo 00,
- ⇒ La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore dorato; la mollica, di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica; il volume deve essere leggero; l'aroma ed il sapore caratteristici e gradevoli,
- ⇒ Dovranno essere assenti muffe e parassiti,
- ⇒ Non deve provenire da pane surgelato,
- ⇒ La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti.

### ***Grissini***

I grissini forniti devono:

- ⇒ Essere preconfezionati in piccole unità, con indicato sulla confezione gli ingredienti a norma di legge e la data di scadenza,
- ⇒ Essere preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 anche con l'aggiunta di eventuali oli o grassi alimentari.

### ***Crackers – fette biscottate***

Dovranno essere:

- ⇒ Preconfezionati, monoporzione, con indicato chiaramente la data di scadenza e tutti i dati richiesti dalla normativa in vigore.
- ⇒ Preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, possibilmente senza sale aggiunto.

## **Pasta**

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- ⇒ Essere prodotte nei seguenti tipi:
  - ↪ Pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
  - ↪ Pasta secca o fresca all'uovo;
  - ↪ Pasta all'uovo surgelata;
  - ↪ Pasta speciale secca, fresca o surgelata all'uovo per aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
  - ↪ Pasta secca, fresca o surgelata all'uovo, anche speciale purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno tendenzialmente di magro (senza carne).
- ⇒ La pasta di semola di grano duro dovrà avere le seguenti caratteristiche:
  - ↪ Umidità: max. 12,50%,
  - ↪ Ceneri, su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,70 - massimo 0,90,
  - ↪ Cellulosa su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,20 - massimo 0,45,
  - ↪ Sostanze azotate: <13%ss.
  - ↪ Sono ammesse minime percentuali di grano tenero (<5%).
- ⇒ Le paste alimentari secche dovranno essere essiccate ed in perfetto stato di conservazione,
- ⇒ Avere colore giallo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea,
- ⇒ Essere immune da parassiti animali e vegetali.
- ⇒ Essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, su cui deve essere riportato, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione dei termini di utilizzo, il peso netto.
- ⇒ È possibile utilizzare la pasta sfoglia o la pasta all'uovo, anche surgelata, ove le preparazioni lo richiedono.

## **Pizza**

Per la preparazione della pizza è ammesso l'utilizzo di basi per pizza fresche o surgelate anche eventualmente precotte.

## **Riso**

Il riso dovrà:

- ⇒ Essere di tipo raffinato, o parboiled;
- ⇒ Essere privo di odore e/o sapore di muffa, rancido, fermentato e/ di qualsiasi altro odore/sapore estraneo di qualsiasi natura.
- ⇒ Essere privo di impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti).
- ⇒ Risultare sano e pulito, e non presentare alterazioni in misura superiore a:
  - ⇒ Grani striati rossi: 1,00%,
  - ⇒ Impurità varietali: 5,00%
  - ⇒ Grani di riso che non hanno subito un trattamento idrotermico (non parboiled): 0,10%
  - ⇒ Grani non completamente gelatinizzati: 4,00%
  - ⇒ Grani danneggiati: 1,00%
  - ⇒ Rotture: 5,00%
- ⇒ Essere posto in confezioni, possibilmente di contenuto tale da non superare i kg.5.  
Sulle confezioni dovrà essere posta un'etichetta contenente le indicazioni previste dalla normativa vigente e la data di scadenza.
- ⇒ La materia prima deve essere possibilmente di origine italiana.

### ***Gnocchi di patate***

Dovranno:

- ⇒ Essere confezionati all'origine sottovuoto, in atmosfera protettiva. Sono ammessi anche gnocchi surgelati.
- ⇒ Essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- ⇒ Essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o a errate tecniche di conservazione;
- ⇒ Avere buone caratteristiche microbiche;
- ⇒ Avere colore e odore gradevole tipico di patata;

### ***Farina e Pane Grattugiato***

- ⇒ È possibile l'utilizzo di farina di frumento del tipo 00 e pane grattugiato possibilmente senza grassi aggiunti ove le preparazioni lo richiedono.
- ⇒ Per la polenta usare farina di mais.

### ***Sughi (es.pesto)***

- ⇒ Devono essere adeguatamente confezionati
- ⇒ Sulle confezioni dovrà essere posta un'etichetta contenente le indicazioni previste dalla normativa vigente e la data di scadenza.

### ***Spezie e Aromi (es. zafferano)***

Provare ad utilizzare aromi da cucina, erbe e spezie per aumentare l'apprezzamento dei piatti meno graditi.

### ***Oli vegetali***

Dovranno essere:

- ⇒ Preconfezionati in recipienti adeguati.
- ⇒ Rappresentati dalle seguenti categorie:
  - olio extravergine di oliva, olio di oliva,
  - olio di semi di arachide o di mais
- ⇒ Il confezionamento e l'etichettatura dovranno corrispondere ai requisiti previsti dal Ministero della Sanità.

### ***Sale alimentare comune***

Il sale alimentare, sia grosso che fine, dovrà essere:

- ⇒ Conforme al D.M. 31.01.1997 n.106,
- ⇒ Per gli usi da tavola si deve sicuramente preferire sale iodurato e/o iodato di cui al D.M. 10.08.1995 n.562.

### ***Zucchero***

Lo zucchero dovrà essere:

- ⇒ Semolato e/o raffinato,
- ⇒ Esente da sostanze organiche estranee.

### ***Prodotti dolciari da forno***

I prodotti dolciari da forno dovranno essere preparati:

- ⇒ Con l'impiego di farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale.

### ***Barretta di cioccolato***

- ⇒ Barretta di cioccolato fondente (merendina);

- ⇒ Rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione vigente,
- ⇒ In confezione da circa 20 g, sigillata, con indicata chiaramente la data di scadenza ed i dati della ditta produttrice.
- ⇒ In ottimo stato di conservazione.

### ***Marmellata***

Dovrà essere:

- ⇒ Rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione vigente,
- ⇒ Prodotta con un minimo di frutta del 35%,
- ⇒ Assortita nei vari gusti: albicocca, ciliegia, pesca, prugna, fragola, ecc.
- ⇒ In ottimo stato di conservazione,
- ⇒ In confezione monodose da gr.25, sigillata, con indicata chiaramente la data di scadenza ed i dati della ditta produttrice.

### ***Acqua minerale***

L'acqua minerale dovrà essere:

- ⇒ Oligominerale, naturale e gasata;
- ⇒ Fornita in bottiglie in PET da 1,5 L e/o da 0.5 L. Con etichetta contenente i riferimenti alla data di imbottigliamento e quanto richiesto dalla normativa in vigore.

### ***Altre bevande***

#### **Succo/nettari di frutta**

- ⇒ Sottoposti a trattamento termico UHT,
- ⇒ Confezionati in condizioni asettiche da 125 o 200 ml.

#### ***Aceto di vino***

L'aceto di vino, sia bianco che rosso, dovrà essere:

- ⇒ Prodotto in conformità alle disposizioni di legge vigenti,
- ⇒ Essere prodotto possibilmente con vino italiano,
- ⇒ Fermentato,
- ⇒ Le bottiglie dovranno essere munite di etichette contenenti le indicazioni merceologiche del prodotto ivi contenuto, ed i dati della ditta imbottigliatrice.

### ***Alimenti surgelati***

Dovranno essere:

- ⇒ Con caratteri organolettici perfetti, pertanto il prodotto deve essere esente da forme patogene con particolare riferimento agli agenti etiopatogenetici delle tossinfezioni alimentari (stafilococchi, salmonelle, shigelle, ecc.),
- ⇒ Con odore e sapore caratteristici,
- ⇒ Consegnati in perfetto stato di surgelazione,
- ⇒ In confezioni originali sigillate, di contenuto tale da assicurino il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
  - ↪ Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto,
  - ↪ Proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere,
  - ↪ Essere impermeabili a liquidi o gas,
  - ↪ Impedire l'immissione di sostanze estranee al prodotto,
  - ↪ Riportino chiaramente sia la data di produzione che di scadenza.

#### **Le verdure surgelate dovranno:**

- ⇒ Presentare i caratteri dell'ottima produzione,
- ⇒ Essere normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette di corpi estranei,
- ⇒ Essere per la maggior parte esenti da avaria o alterazione e da tracce di bruciature da surgelazione,
- ⇒ Non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione
- ⇒ Essere consegnate in confezioni, originali e sigillate.