

ALLEGATO B

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE

PRINCIPI GENERALI

Fermo restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche e le caratteristiche chimico-fisiche organolettiche dei generi di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigentilegge. Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

Resta salva la facoltà per l'Amministrazione di aggiornare il presente allegato in caso di significativi recepimenti legislativi legati al settore agroalimentare.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo
- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna; precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel Capitolato e suoi allegati;
- etichette con indicazioni esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola e imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera).
- divieto di utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica. In attesa di un provvedimento legislativo che consenta il riconoscimento dei prodotti geneticamente modificati dall'etichettatura, è richiesta un'autocertificazione del produttore che garantisca il non utilizzo di OGM;
- in caso di impiego di prodotti tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), questi devono essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

PASTE E RISI ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve possedere i seguenti requisiti :

corpi estranei	Assenti
Sapore e odore	gradevole
Colore	giallo ambrato
Aspetto	uniforme, traslucido
Impurità	Assenti
Imperfezioni	assenti

Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bollature o venature, punti bianchi o punti neri.

Dovrà essere assolutamente immune da insetti e loro parti. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

La pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62 - D. M. 27/09/67
- Legge n. 580 del 04/07/67 - D. M. 21/03/73
- D.P.R. n. 327 del 26/03/80 - Circ. Min. Sanità n. 32 del 03/08/85
- D. M. n. 140 del 24/05/90 - D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. L. n. 108 del 25/01/92 - Circ. Min. Sanità n. 131149/R del 02/11/92
- Reg. (CE) 1881/06

Gnocchi di patate

Devono essere prodotti esclusivamente con farina di grano tenero. (tipo 00), patate (60% min.), latte scremato in polvere, sale. Saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata. Eventuale fornitura di prodotto congelato dovrà essere autorizzata dal Committente.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e devono possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI	
Sapore e odore	gradevole
Colore	da bianco perlaceo a paglierino
Impurità	assenti
Stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
Confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il prodotto deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62 - D. M. 27/09/67
- Legge n. 580 del 04/07/67 - C.M.S. n. 32 del 03/08/85
- D. M. 21/03/73 - D. M. n. 140 del 24/05/90
- D. L. n. 108 del 25/01/92 - D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D.P.C.M. n. 311/97 - D.P.R. n. 327 del 26/03/80

Paste ripiene (tortellini e ravioli)

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini; saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata. Tutti i prodotti devono essere assenti da additivi, coloranti e conservanti.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda e elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20. Per quanto riguarda i ravioli di magro il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, onde evitare avanzi sfusi di prodotto. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

I prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI	
Sapore e odore	gradevole
Colore	tipico del prodotto
Impurità	assenti
Stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
Confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il prodotto deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- Legge n. 580 del 04/07/67
- D.P.R. n. 327 del 26/03/80
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92
- O. M. 07/12/93
- Reg. CE 1881/06
- D. M. 27/09/67
- D. M. 21/03/73
- D. M. n. 140 del 24/05/90
- D. L. n. 108 del 25/01/92
- D.P.C.M. n. 311/97

Pasta lievitata

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, acqua, sale, olio extravergine d'oliva e lievito di birra.

Deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio o in involucri per alimenti atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

La pasta deve essere stata preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento

- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto

Semolino

Deve corrispondere ai requisiti di composizione riportati nella Legge n. 580/67 e Legge n. 440/71. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frangenti d'insetti, muffe o altri infestanti.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

Gnocchi alla romana

Devono essere preparati con semolino. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Non sono ammessi gnocchi alla romana surgelati o congelati.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Riso superfino

Deve essere delle migliori qualità, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto e deve aver subito la lavorazione di secondo grado. Deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei e di semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI	
Sapore e odore	gradevole
Colore polvere biancastra	bianco uniforme assente dopo sfregatura
Corpi estranei	assenti
Grani spuntati	2% max
Grani rotti	5% max
Grani neri e vaiolati	0.5% max
Grani gialli e rossi	2% max

I riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- tempi di cottura

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58 - D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. M. 27/04/70 - D. M. 20/07/72

- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92 - Reg. CE 1881/06

Riso parboiled

Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche erceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58 - D. M. 27/04/70
- D. M. 20/07/72 - D. L. n. 108 del 25/01/92
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92 - Reg. CE 1881/06

Riso arborio

Deve rispondere ai requisiti delle leggi 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate :

- Legge n. 325 del 18/03/58 - D. M. 27/04/70
- D. M. 20/07/72 - D.Lgs. n. 109 del 27/01/92
- D. L. n. 108 del 25/01/92 - Reg. CE 1881/06

FARINE, PANE E PRODOTTI DA FORNO

Farina di tipo 00

La farina di tipo grano tenero di tipo "00" non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e Reg. CE 1881/06; l'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Farina di mais

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza.

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e l'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92.

Pane Comune

Prodotto artigianalmente con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.

Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00", acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio) e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

CARATTERISTICHE GENERALI	
Crosta	dorata e croccante
Mollica	morbida non collosa
Gusto e aroma	ben equilibrati
Corpi estranei	assenti
UMIDITA MAX TOLLERATA	
Pezzature fino a 70 g	29% max
Pezzature da 100 a 250 g	31% max

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili. Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazioni plastiche. Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Le leggi di riferimento sono le seguenti :

- Legge n. 580 del 02/07/67
- D. M. 21/03/73
- D. M. 25/06/81
- Legge n. 146 del 22/02/94
- D.P.R. n. 502 del 30/11/98
- Reg. CE 1881/06

Pane Integrale e Semintegrale

Prodotto artigianalmente con farine integrale o semintegrale (tipo 2), non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.

Il pane sarà prodotto con farina integrale o semintegrale, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio), classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo 2" e "pane di tipo integrale" e fornito in pezzature da 50/60 gr., o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere. Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina tipo "0" addizionata di crusca, ma da farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previsti alla voce "Pane comune".

Pane Speciale condito

Solo su specifica richiesta del Committente.

Deve essere dichiarato il tipo di ingrediente caratterizzante impiegato, che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 della Legge n. 580/67, dal D.M. 05/02/70, dal D.M. 02/02/76 e dal D.P.R. n. 502/98. E' in ogni caso escluso l'utilizzo di strutto.

Pane grattugiato

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche riportate alla voce "Pane comune".

Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

Pizza

Prodotta artigianalmente, con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra),

Ingredienti: farina, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture.

La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi né grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Focaccia - Pane con uvetta

Prodotta artigianali a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g:

- farina tipo "0";
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale;
- eventualmente, uva sultanina;
- eventualmente: zucchero e/o miele e e/o concentrati di frutta.

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Condizioni generali:

- deve essere prodotta fresca di giornata;
- deve essere prodotta fresca di giornata;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari a una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti e in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o in cartoni chiusi ad uso alimentare;
- la cottura, che deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Cracker

Prodotti in conformità a D.P.R. 23 giugno 1993, n° 283.

Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", la lievitazione deve essere naturale e i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V. Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e non devono presentare difetti.

Il prodotto deve risultare fresco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti e non deve presentare sapore, odore e colore anomalo, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e masticatura. È escluso l'uso di grassi animali, è escluso l'uso di oli vegetali diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Inoltre non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie;
- spezzatura o tagli;

- rammollimenti atipici.

L'etichetta inoltre deve riportare il tipo di grasso utilizzato per il confezionamento ; non devono essere presenti coloranti artificiali.

Fette biscottate, Grissini, Schiacciatine

Prodotti con farina di tipo "0 " e/o di "tipo 1 " e/o di "tipo 2 " e/o di "tipo integrale", la lievitazione deve essere natura e ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte e indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, lievito, estratto di malto, sale. Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati.

LEGUMI SECCHI, ORZO PERLATO, FARRO, MIGLIO E ALTRI CEREALI MINORI

I prodotti devono essere indenni da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Le confezioni dovranno essere possibilmente sottovuoto, sigillate e prive di difetti o rotture.

Per i legumi si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini e lenticchie, anche sgusciate, in confezioni originali.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentirne il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione; non sarà ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI	
Muffe	assenti
insetti	assenti
Corpi estranei	assenti
Essiccazione	uniforme

Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna.

Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

CONDIMENTI

Olio extra vergine d'oliva

Prodotto ottenuto esclusivamente per sgocciolamento dalla spremitura meccanica delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale;
- ditta produttrice;

- ditta confezionatrice;
- lotto di produzione;
- data di consumazione raccomandata;
- modalità di conservazione;
- volume netto

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- R.D.L. n. 2033 del 15/10/25
- Legge n. 35 del 27/01/68
- Legge n. 1104 del 24/07/62
- Reg. CEE 356/92
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- D.M. n. 509 del 31/10/97
- Reg. CE 1234/07
- R.D. n. 1361 del 01/07/26
- Legge n. 1407 del 13/11/60
- Reg. CEE 2568/91
- Legge n. 169 del 05/02/92
- D.M. n. 573 del 04/11/93
- Reg. CE 1881/06

Olio di semi di girasole / mais

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dal R. D. n. 2033 del 15/10/25 e dal R.D. n. 1361 del 01/07/26.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- volume netto

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- R. D. n. 2033 del 15/10/25
- Legge 283 del 30/04/62
- D.P.R. n. 77 del 23/08/82
- D.Lgs. 109/92
- R.D. n. 1361 del 01/07/26
- D. M. 21/03/73
- D.M. 18/02/84
- Reg. CE 1881/06

Burro

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino con un contenuto di materia grassa pari all'82% e, all'esame chimico, deve risultare privo di :

- materie coloranti e agenti di conservazione ;
- grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali ;
- sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione.

Non deve essere stato sottoposto a congelamento, né deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazione di colore sulla superficie.

Deve possedere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI	
Colore	da bianco a bianco paglierino
Odore	tipico, di latte
Aspetto	Compatto
Corpi estranei	Assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- contenuto in materia grassa (82% min.)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 1525 del 23/02/56
- O.M. 07/12/93
- Reg. CE 853/04
- Legge n. 202 del 13/05/93
- Reg. CE 1881/06
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Specifiche FIL/IDF
- Legge n. 142 del 19/02/92
- Reg. CE 2073/05

LATTE - YOGURT - BUDINI - GELATI

Latte intero fresco

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Fresco, pastorizzato, intero in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. E' consentito l'uso di latte UHT con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti da O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Deve possedere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI	
Colore	bianco tendente debolmente al giallo opaco
Odore	leggero, gradevole
Sapore	dolciastro, non acido

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale;
- contenuto di materia grassa;
- ditta produttrice;
- ditta confezionatrice;
- lotto o data di produzione;
- data di consumazione raccomandata;
- modalità di conservazione;
- peso netto.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione :

- Legge n. 89 del 14/03/77
- Reg. CE 853/04
- Reg. CE 1881/06
- Legge n. 169 del 03/05/89
- O.M. 11/10/78
- Reg. CE 1234/07

Yogurt

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a $10^6/g$. Dovrà essere confezionato con latte intero, con o senza aggiunta di frutta ed essere privo di additivi alimentari. Le confezioni dovranno essere da 125 gr.. Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%. **La data di scadenza, al momento del consumo, dovrà avere almeno ancora 12 giorni di conservazione.** Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert. Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI	
Aspetto	Liscio, cremoso, omogeneo, senza separazione del siero
Odore	leggero, gradevole
Sapore	caratteristico

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale;
- contenuto di materia grassa;
- ingredienti;
- ditta produttrice e ditta confezionatrice;
- lotto o data di produzione;
- data di consumazione raccomandata;
- modalità di conservazione;
- peso netto.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione :

- Rapporto ISTISAN 26/63
- Reg. CE 853/04
- BURL 15/05/93
- Reg. CE 1881/06

Budino

Si intende un prodotto confezionato con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina, da conservare in frigorifero. E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

La massima carica microbica tollerata è di 1.000 ufc/g di conta totale; i restanti microrganismi devono essere assenti/g.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale;
- contenuto di materia grassa;
- ingredienti;
- ditta produttrice;
- ditta confezionatrice;
- lotto o data di produzione;
- data di consumazione raccomandata (facoltativa);
- modalità di conservazione;
- peso netto.

Gelato a base di latte

In monoporzione di peso di circa 65 grammi o del volume di 90/100 cc.

Si richiede un prodotto confezionato con i seguenti ingredienti:

- latte intero o scremato;
- zucchero burro o olii vegetali;
- panna;
- uova;

- polpa di frutta o succo di frutta;
- addensanti o aromi naturali.

E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico e della carragenina.

La preferenza sarà per formulazioni semplici, dove figurino il minor numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Ogni confezione dovrà essere pulita, non aperta e riportare la data di consumazione consigliata (facoltativa).

Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti :

FORMAGGI e LATTICINI

Freschi e da taglio

Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio. In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza ; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura. E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

Alla data del consumo, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di 10 giorni.

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche :

FORMAGGI FRESCHI FILATI

- colore della pasta bianco
- odore leggero
- amarone assente
- struttura pasta molle
- struttura crosta assente
- corpi estranei muffe assenti

FORMAGGI FRESCHI

- colore della pasta bianco
- odore leggero
- amarone assente
- struttura pasta molle
- struttura crosta assente
- corpi estranei muffe assenti

FORMAGGI DURI

colore della pasta giallo o paglierino

odore tipico

amarone assente

corpi estranei muffe assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- nome commerciale e descrizione del prodotto;
- ingredienti;
- ditta produttrice;
- ditta confezionatrice;
- lotto o data di produzione;
- data di consumazione raccomandata;
- modalità di conservazione;
- peso netto.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali :

- Asiago;
- Crescenza;
- Emmenthal;
- Fontal;
- Formaggio spalmabile fresco;
- Italico;
- Latteria;
- Mozzarella bocconcini gr. 30 – gr. 125;
- Mozzarella pizzeria;
- Parmigiano Reggiano;
- Grana Padano;
- Ricotta fresca di vacca;
- Robiola fresca.
- Taleggio

In caso di fornitura di prodotto DOP – IGP che dovrà, nel caso, essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione.

Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple per un max. di 30-33 porzioni.

La legislazione di riferimento, fatto salva quella specifica per i prodotti tipici DOP e IGP, è la seguente:

- Legge n. 321 del 18/06/85
- Specifiche FIL/IDF
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Legge n.142 del 19/02/92
- Reg. CE 853/04
- Reg. CE 2073/2005
- O.M. 07/12/93
- Circ. Min. industria, Commercio e Artigianato n. 136 del 24/04/89
- Reg. CE 1881/06

Parmigiano Reggiano

Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. Stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi. Dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

La legislazione di riferimento, fatta salva quella specifica per i prodotti tipici DOP e IGP sopra richiamata, è la seguente:

- D.P.R. n. 667 del 05/08/55
- Legge n. 321 del 18/06/85
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Legge n.142 del 19/02/92
- O.M. 07/12/93 - Reg. CE 853/04
- Circ. Min. Industria, Commercio e Artigianato n. 136 del 24/04/89

Grana Padano

Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. Stagionatura naturale compresa fra i 15 e 18 mesi.

Dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

E' vietata la grattugiatura del prodotto presso il centro di cottura, pertanto è fatto obbligo dell'acquisto di prodotto già grattugiato. Il prodotto intero deve portare impresso il marchio del consorzio mentre per il prodotto grattugiato il marchio dovrà essere riportato sulla confezione.

La legislazione di riferimento, fatta salva quella specifica per i prodotti tipici DOP e IGP sopra

richiamata, è la seguente:

- Legge n. 129/54
- D.P.R. n. 1269/55
- D.P.R. n. 667/95
- Specifiche FIL/IDF

PRODOTTI AVICUNICOLI

La carne di pollo deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del Reg. CE 853/04 (è preferibile il prodotto italiano) e devono possedere i seguenti requisiti :

CARATTERISTICHE GENERALI

- odore tipico
- colore e consistenza grasso da paglierino a giallo sottile
- colore del muscolo rosato sfumato, paglierino
- tracce di sangue assenti
- contusioni gravi assenti
- grana del muscolo finissima
- colorazioni anomale assenti
- corpi estranei, sporczia assenti

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CEE
- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I prodotti da utilizzare sono esclusivamente:

- cosce di pollo taglio Germania
- fuselli
- petto di pollo

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.P.R. n. 967/72 - Reg. CEE 1538/91
- D.P.R. 193/88 - O.M. del 10/10/05
- Reg. CE 853/04 - Reg. CE 1234/07
- Reg. CE 1881/06
- Reg. CE 2073/05

Tacchino fresco

La carne di tacchino deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, a norma del Reg. CE 853/04 (è preferibile il prodotto italiano) e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T. < 10⁶/g
Escherichia coli < 10²/g
Anaerobi solfito/riduttori < 10²/g
Stafilococco aureo < 5 x 10²/g
Salmonella spp. assente in 25 g.
Listeria monocytogenes ≤ 11/g in 1 u.c. ≤110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

- odore caratteristico
- colore del grasso bianco - sottile
- colore del muscolo rosato
- tracce di sangue assenti
- contusioni gravi assenti
- grana del muscolo medio-fine
- colorazioni anomale assenti
- corpi estranei, sporcizia assenti

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (classe - tipo)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- n. bollo CEE
- data di macellazione (gg/mm/aa)
- lotto di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non sup. a 2 giorni.

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente fesa di tacchino, femmina o maschio, senza ala

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.P.R. n. 967 del 10/08/72
- D.M. 23/02/73
- Reg. Ce 853/04
- Reg. CEE 1538/91
- O.M. 07/12/93
- Reg. CE 1881/06
- O.M. del 10/10/05
- Reg. CE 2073/05
- Reg. CE 1234/07

Uova fresche nazionali

Le uova fresche devono essere di origine nazionale e provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati. Devono avere categoria di qualità "EXTRA" o "A", categoria di peso "L" calibrate da 63 a 73 g standard, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate; e devono possedere i seguenti requisiti :

CARATTERISTICHE GENERALI

Camera d'aria non superiore a 6 mm. E a 4 mm. per la categoria extra Guscio e cuticola puliti e intatti. Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente; esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Macula germinativa: sviluppo impercettibile

Odore prive di odori estranei

Devono essere provviste di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le

uova

- il numero distintivo del centro d'imbballaggio ufficialmente riconosciuto
- data di confezionamento anteriore di max. 5 gg.
- la categoria di qualità
- la categoria di peso
- il numero de le uova imballate
- il numero indicante il giorno d'imbballaggio delle uova
- la durata minima
- una o più altre date che forniscano ulteriori informazioni
- lotto di produzione
- il riferimento al sistema di allevamento
- modalità di conservazione
- La legislazione di riferimento è la seguente :
- Legge n. 419 del 03/05/1971
- Reg. CE 1234/07
- Reg. CE 137/91
- Reg. CE 589/08

Uova fresche pastorizzate

Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati, in confezioni originali, idonee a consumo giornaliero.

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; è vietato lo stoccaggio di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

Devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina
- riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto
- essere preparate conformemente alla normativa vigente
- essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione
- essere muniti di bollo sanitario

Dovranno avere i seguenti requisiti:

I contenitori d'imbballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche
- non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana
- devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante :

- la denominazione commerciale
- il nome del paese speditore in lettere maiuscole
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento
- la sigla CEE
- la data di scadenza
- il lotto di produzione
- le modalità di conservazione

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 419 del 03/05/71
- Legge n. 183 del 16/04/87
- Reg. CE 1234/07
- Reg. CE 589/08
- Reg. CE 853/04

CARNI BOVINE e SUINE

Carne bovina fresca refrigerata - Vitellone (esclusa surgelata e congelata)

Le carni bovine devono provenire da animali non castrati e di età non superiore ai 20 mesi, di categoria "A", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E",

classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" e con stato d'ingrassamento "Z".
Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.
Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI

- odore gradevole caratteristico
- colore e consistenza del grasso bianco, sottile in strato sodo
- colore del muscolo da rosato a rosso chiaro
- corpi estranei assenti
- grana del muscolo fine
- tessitura compatta
- Essudato del sottovuoto 1-2%
- Scarto di lavorazione 2%

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura, riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente :

- fesa
- sottofesa
- scamone
- noce

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 15/01/69
- Reg. CE 1881/06
- D.Lgs. 158/06
- Reg. CE 1234/07
- D.M. 16/12/93
- Reg. CE 853/04
- Reg. CE 2073/05

Carne di vitello fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire da animali nutriti esclusivamente con alimentazione latte, di ambo i sessi, di età non superiore a 4-5 mesi, ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione, classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" .

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI

- odore latteo caratteristico
- colore del grasso bianco, sottile
- colore del muscolo da bianco latte a rosato
- corpi estranei e malformazioni assenti
- grana del muscolo finissima
- Essudato del sottovuoto 1-2 %

- Scarto di lavorazione 2%

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- fesa
- sottofesa
- scamone
- noce

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 15/01/69
- D.Lgs. 158/06
- Reg. CE 853/04
- Reg. CE 1881/06
- D.M. 16/12/93
- Reg. CE 1234/07

Carne di suino fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI

- odore caratteristico
- colore del grasso bianco, sottile
- colore del muscolo rosato
- corpi estranei e malformazioni assenti
- grana del muscolo finissima
- Essudato del sottovuoto 1-2 %
- Scarto di lavorazione 1%

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto con la seguente etichettatura riportante :

- denominazione commerciale (specie – taglio – stato)
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice
- il numero di macello riconosciuto CEE
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- lonza taglio "Bologna" (taglio comprendente solo la lombata)
- braciola

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 15/01/69
- O.M. 07/12/93

- D.Lgs. n. 158/06
- Reg. CE 1881/06
- D.M. 16/12/93
- Reg. CE853/04
- Reg. CE 2073/05

Hamburger

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello o tacchino, avente le caratteristiche indicate ai capitoli precedenti.

Composizione:

- Carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- Tasso di grasso < = 20%
- Rapporto collagene 7 proteine di carne < = 15
- Altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi. Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia.

L'etichettatura dovrà riportare :

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice e confezionatrice
- il numero di riconoscimento CEE (bollo CEE "S")
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

SALUMI

Prosciutto cotto 1^a qualità

Per prosciutto cotto si intende esclusivamente la coscia, con la giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote e priva di difetti esterni e interni. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8.

Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere di produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Dovrà essere confezionato in sottovuoto, rivestito con alluminato o accoppiato. E' vietato l'utilizzo di prosciutto cotto "ricostruito" o "ricomposto".

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.

Deve possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

- odore fragrante caratteristico,
- assenza di retrogusto
- metallico, amaro e acido
- colore e strato del grasso Perfettamente bianco, compatto
- colore del muscolo rosato (entro 6 ore dal taglio)
- corpi estranei assenti
- traumi e picchiettature assenti
- liquido percolato e patinosità assenti
- colorazioni anomale, iridescenza assenti
- parti tendinee e connettivali assenti

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- ingredienti
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice

- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento è la seguente :

- D.M. 02/03/83
- D.M. n. 463 del 22/10/87
- Reg. CE 853/04
- Reg. CE 1881/06
- O.M. 07/12/93
- Reg. CE 2073/05

PESCE FRESCO

Deve avere rigidità cadaverica presente o in via di esaurimento, corpo rigido ed arcuato, odore salso tenue e gradito, aspetto generale fra il brillante ed il vivo, consistenza soda, occhio fra il vivo ed il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux ed il rosso porpora, pelle unita, tesa e ben colorata, carni solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei.

Sono esclusi i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, quelli trattati con sostanze coloranti allo scopo di fare apparire freschi i pesci in stato di incipiente alterazione.

Quando diverse specie sono commercializzabili sotto lo stesso nome, sono da preferire quelle pelagiche, oceaniche o dei mari freddi.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Reg. CE 853/04
- D.Lgs. 524 del 25/10/95
- D. MIN. SAN. 31/12/96
- Reg. CE 2073/05

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Ittici

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o ongelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di freschezza.

I prodotti da fornire sono i seguenti, anche se non è da escludere la richiesta di altre varietà di prodotto:

- Filetti di platessa
- Filetti di pesce persico
- Filetti di dentice
- Filetto di trota
- Filetto di trota salmonata
- Pesce spada
- Halibut
- Tonno a tranci
- Coda di rospo
- Cuori/fiori di nasello
- Cuori/fiori di merluzzo
- Polpettine/bocconcini di merluzzo
- Bastoncini di pesce

I prodotti forniti potranno essere solo "surgelati"; solo i filetti di platessa potranno essere "congelati".

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lisce e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura, se consentito dal committente, monostratificata non

superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

I bastoncini di pesce e le polpettine/bocconcini saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto. Il rapporto pesce/impanatura dovrà essere rispettivamente 80/20.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento per questi prodotti è la seguente :

- Legge n. 32 del 27/01/68
- D.M. 15/06/71
- Reg.CE 853/04
- D.Lgs. n. 110 /92
- D.Lgs. n. 524/95
- D.M. 9/12/93
- Reg. CE 2073/05
- Reg. CE 1881/06

Vegetali

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

I prodotti da fornire sono indicativamente i seguenti, anche se non è da escludere la richiesta di altre varietà di prodotto:

- Asparagi
- Biete/erbette
- Cavolfiori
- Cuori di carciofo
- Broccoletti
- Fagiolini extra fini
- Finocchi
- Minestrone (composto da almeno 8 qualità di verdure)
- Piselli finissimi
- Spinaci

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati :

- denominazione commerciale
- data di confezionamento
- ditta produttrice e confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta fresca

La rotazione della frutta dovrà tenere conto della stagionalità, in ogni caso dovranno essere sempre previsti n. 3 tipi di frutta di cui uno mela e gli altri due a scelta del Concessionario, ma diversi nelle varie giornate della settimana. La banana dovrà essere prevista almeno due volte alla

settimana, le fragole e le ciliege, nella loro stagionalità, almeno una volta alla settimana.

Per tutti i prodotti l'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

denominazione commerciale

ditta produttrice e confezionatrice

lotto di produzione

La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959

- Legge n. 268 del 13/05/67

- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti utilizzati dovranno essere conformi al Regolamento CEE 2092/91.

I prodotti serviti devono avere i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria

- essere esenti da difetti

- avere grammatura e calibratura come richiesta

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste

- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo

- essere omogenei ed uniformi

- essere privi di alterazioni dovute a parassiti

- essere privi di parassiti

- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari

- essere privi di umidità esterna anomala

- essere privi di odore e/o sapore estranei

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo

- presenza di parassiti animali o vegetali

- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

Per quanto riguarda il calendario, si riporta a titolo indicativo, quanto segue:

SETTEMBRE: uva, mele, pere, prugne, banane

OTTOBRE: uva, mele, pere, banane, kiwi,

NOVEMBRE/FEBBRAIO: mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, banane, kiwi

MARZO/APRILE: mele, pere, arance, banane, kiwi

MAGGIO/LUGLIO: fragole, mele, pere, prugne, ciliege, pesche, albicocche, banane, kiwi,

cocomeri, meloni

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici di seguito evidenziati.

Mele e pere da tavola

Tali frutti dovranno essere sufficientemente sviluppati da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Le mele e le pere da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Tuttavia possono essere ammessi :

- leggeri difetti di forma

- leggeri difetti di sviluppo

- leggero difetto di colorazione

- il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza

?per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm².

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

mele \geq 60 mm

pere \geq 55 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "mele" o "pere", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi .

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

Agrumi

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

Gli agrumi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

limoni \geq 45 mm

arance \geq 53 mm

mandarini \geq 45 mm

clementine \geq 35 mm

Gli agrumi devono essere confezionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e Visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; designazione della specie se non visibile dall'esterno,
- designazione delle varietà per le arance
- designazione del tipo per le clementine
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

Pesche

Le pesche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le pesche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

pesche \geq da 51 mm a 56 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 3596/90

Albicocche

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le albicocche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

albicocche \geq 30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; denominazione del prodotto se non visibile dall'esterno,
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1108/91

Prugne

Le prugne devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le prugne da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto. Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Varietà a frutti grossi \geq 34 mm

Mirabelle e susine di Dro \geq 20 mm

Altre varietà \geq 28 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; susine se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Fragole

Le fragole devono essere state raccolte con cura. Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le fragole da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- presenza di piccola zona biancastra

Devono essere prive di terra.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

fragole \geq 18 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; fragole se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 899/87

Ciliege

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le ciliege da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

ciliege \geq 17 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso).

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; ciliege se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà (facoltativa)

Uva da tavola

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Le uve da tavola da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Uva di serra \geq 250 gr

Uva di campo P 150 gr (acino grosso)

Uva di campo P 100 gr (acino piccolo)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili

dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto e categoria

Kiwi

I kiwi (denominati anche "Actinidia") devono essere stati raccolti con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

I kiwi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione
- difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²

La calibratura è determinata dal peso dei frutti:

kiwi P 70 g

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; kiwi se non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà
- origine del prodotto
- categoria e calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 410/90

Meloni

I meloni da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm. e che non raggiungano la polpa..

Il calibro minimo, attraverso il peso, richiesto è il seguente :

- Charentais e tipo Ogen o Galia P 250 grammi
- altri meloni P 300 grammi
- Il calibro minimo, attraverso il diametro, richiesto è il seguente :
- Charentais e tipo Ogen o Galia P 7.5 cm
- altri meloni P 8 cm

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare la stessa colorazione.

La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I meloni devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; meloni, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- denominazione delle varietà o del tipo commerciale
- categoria, calibro espresso dalle misure dei diametri minimo e massimo o dai pesi minimo e massimo dei meloni
- numero dei pezzi (facoltativo)
- tenore minimo di zucchero, misurato mediante rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

Cocomeri

I cocomeri, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere :

- interi
- sani ; sono da escludere i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili
- praticamente esenti da parassiti
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti
- sodi e sufficientemente maturi
- privi di fessurazioni
- privi di umidità esterna anomala
- privi di odori e/o sapori estranei.

I cocomeri da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e in particolare risultare :

- ben formati, in considerazione delle caratteristiche della varietà
- privi di fessurazioni e ammaccature ; non sono invece considerate difetti piccole fenditure superficiali.

Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, i seguenti difetti :

- lievi difetti di colorazione per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto con il suolo durante la crescita.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

peso minimo P 1.5 Kg.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio, o lotto nel caso di presentazione alla rinfusa, deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente cocomeri della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; inoltre la forma e il colore della scorza devono essere omogenei. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I cocomeri devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Gli imballaggi, o i lotti nel caso di presentazione alla rinfusa, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni di seguito elencate.

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) queste indicazioni debbono figurare sul documento che accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso. Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di pezzi.

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; cocomeri, se il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno
- Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o

locale

- categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo
- numero dei pezzi (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1093/97

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

VERDURA

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

VERDURA

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia quali :

- D.M del 07/08/1959
- Legge n. 268 del 13/05/67
- Norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Carote

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- non essere legnose
- essere prive di evidenti impurità
- non essere biforcute e essere sprovviste di radici secondarie

Le carote da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità. Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "carote in mazzo" o "carote", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto e categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 920/89

Cavolfiori

I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche minime

- essere di aspetto fresco
- essere interi
- essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore o sapore estraneo.

I cavolfiori da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi :

- un leggero difetto di forma o di sviluppo
- un leggero difetto di colorazione
- una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono essere in ogni caso :

- resistenti;
- di grana serrata;
- di colore da bianco a bianco avorio;
- prive di difetti, come ad esempio macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature. Inoltre se i cavolfiori sono presentati "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco.

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm. ; la differenza fra i calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
- natura del prodotto ; "cavolfiori", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- origine del prodotto e categoria;

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 23/62

Cipolle

Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere;
 - lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza
- Le cipolle da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere :

- resistenti e compatti;
- non germogliati;
- privi di stelo vuoto e resistente;
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale;
- privi di ciuffo radicale.

Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione

della parte commestibile. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
- natura del prodotto "cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto;
- categoria;
- peso.

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 2213/83

Agli

Gli agli da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono essere :

- interi,
 - di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,
 - con diametro minimo di 30 mm. ;
- inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche minime.

Devono essere :

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bullilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare :

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto). Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Per i prodotti presentati in imballaggio, all'esterno di ogni collo devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore;
- natura del prodotto ; "aglio fresco, semisecco o secco", se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- varietà o tipo commerciale
- origine del prodotto
- categoria
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Riferimento legislativo : Regolamenti CEE n. 10/65 e n. 918/78

Sedano

I sedani da fornire devono essere di 1° o 2a categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali. Le nervature principali non devono essere spezzate,

sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi :

grossi P più di 800 g

medi P da 500 a 800 g

piccoli P da 150 a 500 g

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g. Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "sedani", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro
- numero di pezzi o eventualmente di mazzi.

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87

Zucchine

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzanti della buccia

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "zucchine", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1292/81

Pomodori

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- di aspetto fresco

I pomodori da fornire devono essere di 1a o 2a categoria, devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde). Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

- lievi difetti dell'epidermide
- leggerissime ammaccature

Il calibro richiesto per i pomodori è il seguente :

tondi e costoluti P 35 mm

oblunghi P 30 mm

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto ; "pomodori", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- calibro

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 778/83

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- essere immuni da virosi, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- natura del prodotto, "patate", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria

Insalata

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani
- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

Le insalate da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità. Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere :

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato ; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo :

lattughe P 150 g (in campo pieno)

lattughe P 100 g (in serra)

lattuga tipo iceberg P 300 g (in campo pieno)

lattuga tipo iceberg P 200 g (in serra)

indivie, ricce, scarola P 200 g (in campo pieno)

iceberg in serra P 150 g (in serra)

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o

riconosciuto da un servizio ufficiale

- natura del prodotto ; "lattuga", se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- pezzatura (peso minimo a cespi) o numero dei cespi

Riferimento legislativo: Regolamento CEE n. 79/88

Cavoli cappucci e verzotti

I cavoli cappucci e verzotti, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere non aperti e prefioriti
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- essere non ammaccati né altrimenti danneggiati
- essere puliti, praticamente privi di sostanze visibili
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore e/o sapore estraneo.

I cavoli cappucci e verzotti da fornire devono essere di 1° o 2a categoria, essere di buona qualità e devono presentare tutte le caratteristiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie. I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione. I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi:

- piccole lacerazioni nelle foglie esterne
- piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

La calibrazione è determinata dal peso netto che non deve essere inferiore a 350 g.

La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni :

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
- natura del prodotto ; "cavoli cappucci bianchi" ecc. , se il contenuto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto
- categoria
- peso o numero di pezzi
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Riferimento legislativo : Regolamento CEE n. 1591/87.

Erbette - Coste

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

Finocchi

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume

- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità , esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi :

- lievi lesioni cicatrizzate
- lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm.

PRODOTTI VARI

Pomodori pelati

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Dovranno essere confezionati in bag-box o in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)

CARATTERISTICHE GENERALI

colore rosso vivo, uniforme

odore e sapore caratteristici

forma e struttura del frutto consistenti, simili al frutto fresco

necrosi e parassitari assenti

residuo secco al netto sale

aggiunto < 5 %

marciumi max. 1%

frammenti di buccia assenti

corpi estranei assenti

corpi vegetali estranei assenti

NaCl sul secco max 0.35%

NaCl su prodotto finito max 0.12%

Howard Mould sul frullato < 35%

residuo ottico sul frullato 6.5 +/- Brix

Filth test negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 96 del 10 marzo 1969
- D.P.R. n. 428/75
- D.P.R. n. 327/80
- Reg. CE 1881/06

Mais

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore ; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 283 del 30/04/62
- D.P.R n. 327 del 26/03/80
- D. M. 21/03/73

Tonno all'olio extravergine di oliva

Il prodotto deve essere fornito in tranci, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg. A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve avere valori di acidità e perossidi conformi, deve essere di colore paglierino, privo di torpidità.

Il prodotto dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

- colore rosa uniforme all'interno
- consistenza polpa compatta e uniforme, non stopposa
- parti estranee (pelle, spine, squame) assenti
- Grumi di sangue assenti

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti (macchie, ammaccature, colorazioni anomale ecc.) sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92

Zucchero

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato omogeneo con la seguente composizione chimica :

saccarosio 99.6 - 99.8%

umidità inf. a 0.1%

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o in bustine da g. 7 in confezioni da 10 Kg.

Tutte le confezioni devono essere integre.

Sale grosso e fino

Il sale da utilizzare, sia in fase di cottura che per il condimento delle pietanze, dovrà essere anche di tipo iodurato/iodato.

Tali prodotti dovranno essere conformi al D.M. 562 del 10 agosto 1995.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Aceto di vino

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti. L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 991/64
- D.P.R. n. 162/65
- D.P.R. n. 773/68
- Legge n. 739/70
- Legge n. 527/82
- D.M. 27/03/1986

Aceto balsamico

L'aceto balsamico di Modena e Reggio Emilia deve avere i seguenti caratteristiche:

- colore bruno scuro
- sapore dolce acido
- odore aromatico
- acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6g/100 ml
- alcool non superiore all'1.5% in volume
- Estratto secco, dedotto dagli zuccheri non inferiore a gr 30/lit
- E' consentita l'aggiunta di caramello, è vietato l'uso di conservanti.

- La fornitura deve essere effettuata in bottiglia di vetro, a perdere, da ½ litro.
- L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente :

- Legge n. 93/86
- Legge n. 739/70
- D.M. n. 191/87

Estratto per brodo

E' consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale, privi di glutammato, lattosio e non deve essere presente alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati.

Marmellate e confetture

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 401 dell' 8 giugno 1982. Non dovranno contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali. Le marmellate devono presentarsi come massa omogenea, più o meno compatta, gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da gr. 25 e in vasi da Kg. 2.5 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- ciliegia
- fragola

Succhi di frutta

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982. I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione in vetro da 125 ml. o tetrabrick da 200 ml. (monorazione).

Pesto

Il prodotto da utilizzare deve essere preparato con basilico, pinoli, olio d'oliva, grana padano, aglio e sale. Non deve contenere conservanti o additivi e deve essere contenuto in barattoli di vetro o di plastica per alimenti conservati a T° tra 0 °C e 4 °C.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Zafferano

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice. Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del R.D.L. n. 2217 del 12/11/36.

Origano

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. n. 107 del 25/01/92.

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Le confezioni devono essere sigillate e conformi alla normativa vigente.

Acque minerali

Acqua oligominerale naturale, leggermente frizzante e frizzante.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di

polivinile (verifica dei limiti di cessione);

- C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976;
- D.L. 25 gennaio 1992, n. 105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12 novembre 1992, n.542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- D.M. 13 gennaio 1993;
- Circ. Min. 13 settembre 1991, n.17;
- Circ. Min. 12 maggio 1993, n.19;

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Caffè

Il prodotto richiesto deve essere conforme alle normative vigenti e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 470 del 16.02.1973, dal D.M. 20.05.1976 e dal Reg. CE n. 1881 del 19.12.2006.

Bibite analcoliche

Il prodotto richiesto deve essere conforme alle normative vigenti e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 719 del 19.05.1958, dal D.M. n. 209 del 27.02.1996, dal D. Lgs. N. 107 del 25.01.1992 e dal reg. CE n. 1881 del 19.12.2006.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni in vetro, PET, Brik, oppure in lattina.