



# COMUNE DI PALERMO

Area dell'Educazione, Formazione e Politiche Giovanili

**Servizio attività rivolte alle scuole dell'obbligo**

Via Notarbartolo, n°21/A 90145 Palermo

tel. 091/7404322/4340/4362

e-mail: [serviziscuole@comune.palermo.it](mailto:serviziscuole@comune.palermo.it)

[refezionescolastica@comune.palermo.it](mailto:refezionescolastica@comune.palermo.it)

Il pubblico riceve nei giorni

Lunedì- Martedì e Giovedì dalle ore 09.00 alle ore 12.30

Mercoledì dalle 15.30 alle 17.30

*Responsabile del procedimento: Dott.ssa Valeria Palmisano --email: [v.palmisano@comune.palermo.it](mailto:v.palmisano@comune.palermo.it)*

*Responsabile del procedimento: Dott. Mario D'Angelo – e-mail: [m.dangelo@comune.palermo.it](mailto:m.dangelo@comune.palermo.it)*

**Oggetto: Servizio di refezione scolastica a. s. 2020/2021**

**Linee Guida e Circolare Tecnica**

*Ai Sigg.ri Dirigenti delle Istituzioni Scolastiche*

*e p. c.*

*All' Assessora alla Scuola, Lavoro, Sanità, Giovani, Parità di genere  
Giovanna Marano*

*Alla Dirigente dell'Area Educazione,  
Formazione e Politiche Giovanili  
Dott.ssa Maria Anna Fiasconaro*

## **LINEE GUIDA**

Il Comune di Palermo attiva e gestisce il servizio di refezione scolastica, su richiesta delle famiglie interessate, nell'ambito del diritto allo studio, per facilitare l'accesso e la frequenza alle attività scolastiche pomeridiane.

Il servizio di refezione scolastica è un servizio a domanda individuale, destinato agli alunni che frequentano le scuole pubbliche dell'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, site nel territorio del Comune di Palermo per le quali è prevista la continuità dell'attività scolastica nel pomeriggio e che presentano apposita istanza.

Ritenendo che il consumo del pranzo a scuola sia un momento di fondamentale importanza da un punto di vista educativo per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, quest'anno il servizio mensa dovrà essere organizzato in piena sicurezza tenendo conto delle disposizioni per contrastare la diffusione del Covid-19. Pertanto, l'utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica è consentito nel rispetto delle regole del distanziamento fisico in modo da evitare l'affollamento, eventualmente prevedendo, ove necessario, anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate, in non più di due turni. In via residuale, si potrà consumare il pasto nelle aule o negli spazi utilizzati per le attività ordinarie, garantendo

l'opportuna areazione e sanificazione degli ambienti e degli arredi utilizzati prima e dopo il consumo dei pasti.

Usufruisce del servizio di refezione scolastica anche il personale docente e non docente statale/comunale delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, purché in servizio al momento della somministrazione dei pasti con funzione di vigilanza e/o assistenza educativa.

Inoltre, possono usufruire del servizio di refezione scolastica, **previo pagamento della quota di contributo dovuta**, il personale docente delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, nonché i collaboratori scolastici, impegnati in attività di vigilanza ed assistenza educativa, che per esigenza personale decidono di usufruire del pasto. La quota di contribuzione e le modalità di accesso al servizio per questa tipologia di personale verranno comunicate successivamente.

Sia il personale addetto alla produzione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, che il personale addetto al servizio mensa, nonché gli Insegnanti responsabili dell'autocontrollo (HACCP) nei Centri di refezione seguono corsi di formazione e di aggiornamento professionale.

Questo Ufficio, inoltre, effettua la vigilanza, i controlli e il monitoraggio sulla qualità del servizio, sia mediante personale comunale, che mediante enti autorizzati.

Sono previsti tre tipi di controllo:

- a) **Controllo tecnico ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali, al fine di verificare:
  - 1) la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal contratto di servizio;
  - 2) il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
  - 3) il rispetto dei tempi, relativamente alla distribuzione dei pasti, compresi sopralluoghi presso il Centro di Cottura, volti alla verifica della conformità delle materie prime presenti all'interno del magazzino, rispetto a quelle previste nel capitolato;
- b) **Controllo igienico-sanitario** di competenza dell'Autorità Sanitaria Territoriale e **controllo di qualità-conformità**, attraverso ispezioni ed esami volte alla verifica dei parametri fisico-chimico-merceologico delle derrate alimentari, effettuati da parte di Enti da quest'Ufficio incaricati;
- c) **Controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato dalla Commissione mensa.

## ISCRIZIONE

L'iscrizione al servizio di refezione scolastica per gli alunni dovrà essere effettuata presso la scuola di appartenenza, presentando apposita domanda, sottoscritta da uno dei genitori, o da chi esercita la potestà genitoriale. La domanda di iscrizione, una volta presentata, si ritiene valida per ciascun ciclo scolastico/educativo di riferimento e, pertanto, dovrà essere presentata il primo anno di iscrizione alla scuola dell'infanzia ed il primo anno di iscrizione alla scuola primaria e secondaria di primo grado, rinnovandosi poi tacitamente all'interno del relativo ciclo, salvo che non sia effettuata apposita domanda scritta di rinuncia al servizio.

Le Istituzioni Scolastiche dovranno provvedere a inserire i dati delle iscrizioni pervenute, sul Portale della Scuola, accedendo al link <https://operatoriscuola.comune.palermo.it/portscu/jsp/home.do?sportello=portscu>, compilando accuratamente tutti i campi e rilasciando apposita ricevuta di acquisizione istanza ai richiedenti, trasmettendo l'attestazione di pagamento degli iscritti al servizio, secondo le modalità sotto indicate.

Si rappresenta che le scuole potranno attivare il servizio di refezione scolastica anche nel corso dell'anno scolastico.

## TARIFFE

Trattandosi di un servizio a domanda individuale, gli utenti dovranno corrispondere **un contributo**, correlato alla situazione economica dell'intero nucleo familiare e calcolato in base al Modello ISEE in corso di validità, generalmente scadenza 31/12/2020. A decorrere da tale data, sul Portale della Scuola dovranno essere aggiornati i dati relativi al modello ISEE, con scadenza 2021. A riguardo, si suggerisce di invitare i genitori, sin da adesso, a richiedere per tempo, presso gli uffici competenti, il rilascio del modello ISEE aggiornato.

**Si precisa che potranno beneficiare della tariffa agevolata soltanto coloro che sono in possesso di attestazione ISEE valida, ovvero che non riporti alcuna “Annotazione” (Omissione/Difformità), pena applicazione della tariffa massima, fino a quando non sarà sanata la dichiarazione ISEE contenente l'Annotazione.**

**Al fine di evitare l'inserimento di un valore ISEE errato, e/o emesso in base ad un ISEE contenente Annotazioni, si invitano codeste I. S. a verificare la corrispondenza dei dati riportati sull'ISEE con quelli inseriti dall'utente sul modulo di iscrizione.**

Sulle autocertificazioni prodotte, con particolare riguardo al valore ISEE dichiarato, questo Servizio effettuerà i controlli previsti dal D.P.R. 445/2000 e da ogni altra legge speciale in materia. Qualora, sulla base degli accertamenti effettuati, emergano abusi o false dichiarazioni, l'Amministrazione Comunale adotterà ogni misura utile a sospendere, o revocare i benefici concessi, a recuperare eventuali somme dovute ed effettuare le dovute denunce alla Procura della Repubblica.

In considerazione dello stato di difficoltà economico-sociale in cui versano attualmente numerose famiglie cittadine, si prevede l'esonero della quota (ticket) nel caso di alunni appartenenti a nuclei familiari il cui disagio economico-sociale emerga sulla base di una specifica certificazione dei competenti Servizi Sociali della scrivente Amministrazione e anche in ordine alla situazione reddituale degli utenti.

## MODALITA' DI PAGAMENTO

Le tariffe del servizio di refezione scolastica, (modificate con delibera di G. M. n.121 del 23/07/2014) prevedono 11 fasce di contribuzione ticket a carico delle famiglie fruitrici, differenziate in relazione al valore dell'indicatore ISEE familiare.

In allegato si trasmette lo schema delle tariffe mensili, precisando che **le prime quattro fasce** (da € 0,00 a € 5.000,00) **sono a tariffa forfettaria mensile**, mentre a partire **dalla quinta fascia i pagamenti** devono intendersi **a consumo** e, pertanto, i pasti non fruiti nel mese potranno essere fruiti nel mese successivo.

Nel caso di **tariffa mensile**, il pagamento dovrà essere effettuato **entro il giorno 20 del mese precedente**; nel caso di **pagamento a consumo**, ogni utente dovrà procedere al pagamento in anticipo di **un importo forfettario, pari al costo di almeno 20 pasti**, dal quale, giornalmente, in considerazione della presenza dell'alunno, verrà decurtato il costo del pasto. Sarà onere della scuola avvertire il genitore, con congruo anticipo, che l'importo versato è stato consumato e che è necessario procedere ad una ricarica prima che il credito si esaurisca.

Il pagamento del ticket dovrà essere effettuato mediante:

- **bollettino di conto corrente postale** intestato al *Comune di Palermo- Servizio di Tesoreria-Banca Nazionale del Lavoro- via Roma n 291- Palermo n. 5879757*,
- **bonifico bancario**, utilizzando il codice *IBAN IT19K010050460000000218100*,

indicando in stampatello:

- il cognome e nome dell'alunno;
- Istituto Comprensivo, Scuola Media o Direzione Didattica frequentata (sezione, classe, tipo di scuola);
- il nome del plesso e l'ubicazione dello stesso;
- la causale del versamento: *"Refezione Scolastica a.s. 2020/2021"*;

Per i pagamenti con bonifico bancario, il genitore dovrà presentare la stampa con il numero di CRO (codice riferimento operazione) a conferma della avvenuta operazione. Si sottolinea che è obbligatorio inserire nel Portale gli estremi del versamento postale, o il numero di CRO del bonifico bancario.

Ai fini di eventuali detrazioni fiscali, si suggerisce di invitare i genitori a conservare le ricevute di pagamento.

**Successivamente all'avvio del servizio, la documentazione inerente i pagamenti pervenuti dovrà essere trasmessa allo scrivente ufficio entro e non oltre il 20 del mese successivo, utilizzando il modulo di sintesi accluso alla presente.**

**Si fa presente che l'eventuale ritardo nell'invio del predetto modulo provocherà notevoli rallentamenti alle procedure contabili.**

## **RIMBORSI**

I pasti acquistati hanno scadenza con il termine delle lezioni dell'anno scolastico in cui è stato effettuato l'acquisto. **Per le prime quattro fasce di reddito** (valore ISEE fino a € 5.000,00) **la tariffa è forfettaria mensile** e, pertanto, **non sono previsti rimborsi**.

**A partire dalla quinta fascia** i pagamenti debbono intendersi a consumo e quindi, per i pasti non usufruiti anche a seguito di rinuncia, sarà possibile richiedere il rimborso delle quote versate in eccedenza, inoltrando apposita istanza, allegata alle presente, **entro il 31 luglio dell'anno scolastico in corso**, senza maggiorazioni degli interessi, in quanto credito non derivante da errore compiuto dall'Amministrazione, per il tramite delle scuole.

Per gli alunni che nell'anno successivo fruiranno del servizio di refezione scolastica il credito residuo potrà essere utilizzato per i successivi pagamenti.

## DIETE

Gli utenti sono tenuti a conformarsi al menù dietetico stabilito.

Su semplice richiesta dei genitori, o di chi esercita la potestà genitoriale e per non più di cinque giorni consecutivi potrà essere somministrata una dieta in bianco. Inoltre, sono previste diete standard, tra cui anche la dieta Vegetariana, nonché diete per chi professa la religione Musulmana, o Ebraica; in tal caso la richiesta di questa tipologia di dieta va effettuata contestualmente alla domanda di iscrizione.

Inoltre, per motivi di salute, sono previste alcune diete speciali da richiedere allo scrivente Servizio (vedi Circolare Tecnica). **Laddove sia stata richiesta una dieta speciale per motivi di salute, si potrà procedere al pagamento del ticket soltanto dopo avere ottenuto il nulla osta alla dieta stessa da parte dello scrivente Ufficio.**

## GESTIONE DEL SERVIZIO

Al fine di consentire allo scrivente ufficio la corretta gestione del servizio, si chiede di volere individuare, con apposita disposizione di servizio, il personale incaricato della convalida giornaliera dei pasti sul Portale della Scuola e delle eventuali variazioni inviate a mezzo mail.

Inoltre, si comunica che **le presenze giornaliere** degli alunni e del personale che usufruirà del servizio dovranno essere comunicate **TASSATIVAMENTE** entro e non oltre **le 9.30**, tramite apposita procedura istituita sul Portale della Scuola, accedendo al link <https://operatoriscuola.comune.palermo.it/portscu/jsp/home.do?sportello=portscu> mentre le **eventuali modifiche** dei pasti dovranno essere comunicate **IMPROROGABILMENTE** entro le ore **09.45**, inviando apposita comunicazione a mezzo mail all'indirizzo [refezonescolastica@comune.palermo.it](mailto:refezonescolastica@comune.palermo.it).

**Le richieste di sospensione come pure le richieste dei cestini freddi**, dovranno pervenire, **almeno 48 ore prima del giorno interessato**, utilizzando l'apposita procedura sul Portale della Scuola. A tal proposito si precisa che, in occasione di gite scolastiche, i cestini freddi verranno consegnati alle ore 8.00 e, pertanto, non verrà accolta alcuna modifica effettuata nella medesima giornata prevista per la fornitura del cestino, rispetto al numero delle richieste comunicate e convalidate sul medesimo Portale.

Le sospensioni del servizio per causa di **forza maggiore**, quali la totale assenza degli alunni, la mancata erogazione di energia elettrica o idrica, terremoti o altre calamità naturali, dovranno essere comunicate entro le ore 9.30 dello stesso giorno con le medesime modalità.

Infine, si comunica che quest'ufficio procederà periodicamente, nel corso di visite ispettive, a verificare l'effettiva presenza dei bambini per i quali sono stati ordinati i pasti.

## FORME DI PARTECIPAZIONE

L'Amministrazione Comunale favorisce forme di partecipazione delle famiglie alle tematiche inerenti l'alimentazione scolastica, attraverso l'Istituzione della Commissione Genitori e della Commissione Mensa.

La **Commissione dei genitori** è istituita in ciascuna scuola all'inizio dell'anno scolastico ed è composta da tre genitori, designati dal Consiglio d'Istituto; svolge funzioni di controllo sui pasti campione (prove d'assaggio), sul peso degli stessi, sulla regolare fornitura

dei menù previsti dal Capitolato, sulle modalità di somministrazione dei pasti e sul corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto.

La Commissione dei genitori può accedere, inoltre, affiancata dal Tecnico Dietologo di questo Ufficio, al Centro di Cottura. Non è consentito a nessuno dei componenti prelevare porzioni di cibo dai locali mensa per eventuali analisi o controlli.

In merito ai controlli effettuati la Commissione Genitori dovrà relazionare almeno due volte al mese, nella più assoluta riservatezza, tramite l'allegato **Modello "C.G."**, direttamente al Capo d'Istituto o ad un suo delegato che avrà cura di trasmettere la relazione al Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo.

La **Commissione mensa** è l'organismo deputato alla verifica della qualità del Servizio di Refezione Scolastica presso ogni centro di refezione ed è composta dai seguenti membri:

- a) Funzionario Tecnico Dietologo del Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo, o suo delegato - Presidente
- b) Rappresentante dell'ufficio dell'U.O. Refezione Scolastica – Segretario;
- c) Uno o più rappresentanti della Commissione Genitori per ogni centro di refezione;
- d) Un Docente nominato dal Capo D'Istituto;
- e) Un Responsabile del servizio della Ditta appaltatrice della fornitura dei pasti.

La Commissione mensa, oltre ad analizzare le segnalazioni pervenute, può presentare proposte al fine di ottimizzare il servizio stesso, nonché promuovere iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini; inoltre, effettua analisi sul monitoraggio del gradimento del pasto, analizza e presenta proposte per il miglioramento della qualità del servizio, segnala eventuali disfunzioni della qualità del servizio. La Commissione dovrà essere convocata a cura del Presidente almeno due volte durante l'anno scolastico.

Infine, si trasmette, acclusa alla presente, l'informativa sul trattamento dei dati del servizio di refezione scolastica con l'invito ad affiggerla in un posto ben visibile ai genitori interessati al servizio refezione.

**Il Dirigente**  
**D.ssa Stella Gallo**

**Si allegano:**

- **Circolare tecnica**
- **Modulo di iscrizione con allegata informativa breve**
- **Modulo rimborso ticket e pasti.**
- **Modulo di trasferimento pasti residui.**
- **Modello Commissione Genitori.**
- **Tabella delle tariffe approvata con Delibera di G.M. n. 125 del 23.07.2014**

## CIRCOLARE TECNICA

Nel rispetto della normativa sanitaria e delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, con riferimento al punto 4 del Protocollo d'Intesa del 06/08/2020, si evidenzia che l'utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica è consentito nel rispetto delle regole del distanziamento fisico, eventualmente prevedendo, ove necessario, anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate, qualora questo non fosse possibile sarà consentito il consumo del pasto all'interno delle aule di lezione.

La somministrazione del pasto, in deroga al Capitolato d'Oneri, previa sanificazione della totalità dei banchi scuola, prima e dopo la consumazione del pasto da parte degli alunni, sarà effettuata in vaschette mono-porzioni sigillate, con fornitura di posate, bicchiere e tovagliolo monouso e possibilmente compostabile.

Si ritiene utile, relativamente al Servizio di Refezione Scolastica, fornito dalla Ditta **C.O.T. Società Cooperativa** - Via Favier n. 7 - 90124 Palermo, esplicitare i seguenti contenuti maggiormente significativi:

### **- Menù e Diete Speciali-**

Il servizio avrà inizio con il **menù- Autunno/Inverno n.1** (risotto al pomodoro – arrosto panato – patate fritte) e proseguirà secondo la programmazione settimanale riportata nei menù allegati, e sarà reso con le modalità previste nel Capitolato d'Oneri e negli **allegati nn. 2, 2bis, 3, 4, 4bis, 5 e 5bis** di cui si riportano, di seguito, brevemente, gli aspetti di maggior rilievo.

I menù in vigore (elenco/menù e prospetto dei pesi a cotto) e le eventuali relative variazioni che saranno comunicate da quest'Ufficio, devono essere esposti in appositi picoglass nel refettorio e/o nel locale accettazione pasti, al fine di potere agevolmente controllare la conformità della fornitura, e all'Albo della scuola affinché possano essere visionati dai genitori.

In caso di gite scolastiche, festicciole, riduzione dell'orario scolastico, sciopero o altre emergenze, dopo specifica autorizzazione dell'U.O. Refezione Scolastica, o in caso di non conformità dei pasti (art.56), saranno forniti cestini freddi, i cui riferimenti sono contenuti:

- nel **capitolato d'oneri**, pag. 20;
- nell'**allegato n. 4** – Specifiche tecniche relative ai menù – (MENÙ, DIETE SPECIALI,

CESTINI FREDDI GENERICI E PER DIETE SPECIALI);

- nell'**allegato n. 5** – Tabelle dietetiche dei menù, delle diete speciali e dei cestini – .

Per particolari necessità di salute o religiose sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

- a) **tipologia 1 – dieta in bianco,**
- b) **tipologia 2 – dieta per affetti da morbo celiaco,**
- c) **tipologia 3 – dieta per allergia alimentare (intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo),**
  
- d) **tipologia 4 – dieta per affetti da favismo,**
- e) **tipologia 5 – dieta per affetti da diabete,**
- f) **tipologia 6 – dieta per affetti da fenilchetonuria**
- g) **tipologia 7 – dieta per comunità religiosa Islamica**
- h) **tipologia 8 – dieta per comunità religiosa Ebraica**
- i) **tipologia 9 – dieta per poliallergia al pesce**
- j) **tipologia 10 – dieta vegetariana.**

Relativamente alla:

**-Tipologia 1** sarà fornito un menù “standard”, per un massimo di cinque giorni, previa richiesta, presso la scuola, dei genitori o di chi esercita la potestà, per una durata più lunga, massimo venti giorni, la richiesta deve essere supportata da certificato medico, che potrà prevedere la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti dal menù “standard” e deve essere corredato da apposito N.O. da parte del Funzionario Tecnico Dietologo di questo Servizio;

**-Tipologia 2 , 3 e 9** sarà fornito un menù “standard” su richiesta, dei genitori o di chi esercita la potestà, documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibili;

**-Tipologia 4** la richiesta dovrà essere documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibili, sarà fornito un menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano;

**-Tipologia 5 e 6** non prevede la fornitura di alimenti speciali e sarà attivata su richiesta documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e la dieta personalizzata calcolata con estrema precisione delle grammature, anche al fine della preparazione di cestini freddi;

**-Tipologia 7, 8 e 10** sarà fornito un menù “standard” su richiesta, dei genitori o di chi esercita la potestà.

La richiesta dei menù speciali, **relativamente alla tipologia 2, 3, 4, 5, 6 e 9** va presentata su apposito modulo all’U.O. Alimentazione e Nutrizione, e per il primo mese di refezione, dovrà essere presentata almeno 15 giorni prima dell’inizio del servizio e per i mesi successivi almeno 8 giorni lavorativi prima della scadenza dell’iscrizione al servizio, al fine di ottenere il **Nulla Osta**.

**Acquisito il N.O., il genitore o chi esercita la potestà potrà procedere alla compilazione della domanda d’iscrizione al servizio di refezione scolastica e al pagamento del ticket.**

Per un maggiore gradimento dell’utenza, i menù possono essere variati dall’Amministrazione, a parità di prezzo e quantità degli ingredienti, con il consenso della ditta fornitrice.

I pasti completi o i cestini freddi sono destinati agli alunni e al personale avente diritto (insegnanti e operatori comunali).

I menù o il cestino freddo sono preparati presso gli stabilimenti della ditta fornitrice del servizio di refezione scolastica con gli ingredienti riportati nell’allegato **n.2 e 2bis** al Capitolato d’Oneri, secondo le specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche di cui all’allegato **n. 5 e 5bis** al citato Capitolato;

I pasti speciali e i pasti campione sono confezionati in vaschette mono o bicomparto sigillate con film di copertura termosaldato, i pasti del menù standard sono forniti in contenitori multiporzione gastronom di acciaio inox con coperchi di acciaio a tenuta.

Per la distribuzione del multiporzione saranno forniti mestoli graduati e mestolame da servizio, paletta forata e forchettone, in acciaio inox 18/10.

**- Trasporto e Consegna -**

**La consegna dei pasti alle scuole deve essere accompagnata da idoneo documento di trasporto in duplice copia in formato computerizzato, riportante l'orario stampato d'inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta (art.56 del Capitolato d'Oneri), gli stessi devono essere trasportati in contenitori isotermitici (art.53 del Capitolato d'Oneri) rispondenti a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti e con veicoli idonei.**

**La consegna dei pasti avverrà entro un'ora** dalla partenza del mezzo di trasporto dal centro di cottura; gli orari di consegna sono previsti dal Capitolato d'Oneri (art. 56) dalle ore 12,00 alle 13,15 con priorità nella consegna per le scuole dell'infanzia, in queste la consegna dovrà avvenire entro le ore 12,30.

- 1) A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti da consumarsi caldi, dovrà essere **uguale o superiore a 60°C**, per gli alimenti da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere **uguale o inferiore a 10°C** – Legge n. 283/62 – D.P.R. 1980 n. 327 e normativa vigente. Per tale motivo s'invita il personale addetto alla refezione scolastica a non interferire sugli orari di consegna dei pasti previsti dal Capitolato d'Oneri.

Secondo il Piano di autocontrollo previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004:

- 1) **i pasti sono ricevuti dal personale comunale a ciò adibito e accettati o respinti dal Responsabile dell'autocontrollo previo rilevamento della temperatura,**
- 2) **la somministrazione all'utenza dovrà avvenire entro massimo mezz'ora dalla consegna dei pasti; **ove il cibo consegnato non sia somministrato entro il suddetto arco temporale, dovrà essere ricontrollata la temperatura e compilato il modello "c" del piano di autocontrollo.****

*I pasti, nel rispetto di precise norme igienico-sanitarie, si dovranno consumare nei locali della refezione, pertanto, è tassativamente vietato asportare pasti non consumati fuori dal refettorio.*

Gli operatori per il controllo delle temperature e il mantenimento delle stesse dovranno attuare il piano di autocontrollo, utilizzando le apparecchiature e le attrezzature fornite dalla Ditta fornitrice del Servizio.

La Ditta fornitrice, qualora siano prelevati più "pasti campione" da parte degli Organi Ufficiali di Controllo o incaricati dall'A.C., dovrà provvedere al loro reintegro, nei Centri di refezione.

**Ove siano rilevate osservazioni o contestazioni, da parte delle Istituzioni Scolastiche, in merito al pasto, le stesse dovranno essere comunicate, compilando il "Modello di Contestazione", alla Ditta e al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo (refeziunescolastica@comune.palermo.it), per ogni contestazione relativa al pasto, il campione non conforme si dovrà conservare in modo idoneo presso la scuola per almeno 48 ore (art. 80 del Capitolato d'oneri).**

**Ove il personale incaricato, presso i Centri di Refezione, dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, via e-mail, oltre che allo scrivente Servizio, alla Ditta fornitrice e alla A.S.P. di Palermo – Dipartimento di Prevenzione – ([dipprevenzione@asppalermo.org](mailto:dipprevenzione@asppalermo.org)).**

*In caso di rilievo di non conformità dei pasti consegnati relativi al primo e al secondo, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, la Ditta dovrà sostituirli con i cestini freddi tipologia "a" (vedi pag.18 all. n. 4 al Capitolato) entro un'ora dalla comunicazione della scuola, in tal caso, il documento di trasporto (D.T.) sarà restituito privo di firma. Sarà firmato il documento di trasporto relativo ai cestini freddi ad avvenuta consegna degli stessi (art. 56 del Capitolato d'oneri).*

*Nel caso in cui si dovessero rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) trattenendo il pasto che si ritiene idoneo, il Responsabile dell’H.A.C.C.P. firmerà il D.T. apponendo l’indicazione che la fornitura del primo o del secondo respinto è sostituita dai cestini freddi tipologia ”b” (art. 56 del Capitolato d’oneri).*

*Eventuali dubbi di difformità del peso dei menù in distribuzione vanno verificate con la pesatura (peso lordo meno peso del contenitore multiporzione in acciaio inox diviso per il numero di pasti richiesti) che dovrà corrispondere a quella prevista dei pesi a cotto.*

Sul **portale della scuola** è stato inserito il **modello “M” - Controllo gradimento pasti -**, predisposto per raccogliere le informazioni sull’indice di gradimento dei pasti, che **va compilato dal Resp. HACCP e inviato giornalmente**; lo stesso non si può utilizzare come modello per le contestazioni di cui all’art. 80 del vigente Capitolato.

#### **- Controllo del Servizio -**

*Il servizio è controllato come di seguito riportato:*

- dai Carabinieri Nucleo Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.) ;
- dall’A.S.P. di Palermo (Organo Ufficiale di Controllo), che ha il compito di vigilare affinché gli alimenti siano conformi alla legislazione alimentare e inoltre siano sicuri e salubri; la stessa, per quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale, effettua controlli in base a programmi, criteri, frequenze e modalità previsti nella normativa di riferimento, esercitando nelle ditte di ristorazione e nelle scuole la vigilanza;
- dalla Ditta di ristorazione, che assicura, con un proprio programma di controllo di qualità e con un proprio protocollo di autocontrollo, la sicurezza e la salubrità degli alimenti forniti;
- dai Tecnici a ciò incaricati dall’Amministrazione Comunale come previsto dagli art. 76 e 77 del Capitolato d’Oneri;
- da Personale dello scrivente Ufficio e dalla Commissione Genitori (art. 75 del Capitolato d’oneri), per effettuare, presso le scuole, nella fase di consegna e somministrazione dei pasti, il controllo di qualità – che deve essere conforme a quanto previsto dal Capitolato.

La valutazione complessiva sulla qualità del Servizio di Refezione Scolastica sarà effettuata dalla Commissione mensa (prevista dall’art. 9 del Regolamento del Servizio di Refezione scolastica approvato con Delibera di C.C. n. 4 del 17/02/2015).

#### **- Conformità dei Locali –**

I locali devono essere conformi allo schema tipo per il Piano HACCP (allegato), e alle eventuali prescrizioni rilevate dall’A.S.P. di Palermo, durante i sopralluoghi effettuati presso i centri di refezione delle scuole.

- I locali per il servizio di refezione scolastica devono essere conformi a quanto richiesto dalle norme nazionali e regionali vigenti:
  - Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 (in sostituzione del DLgs. 155/97)
  - D.M. 18.12.1975, G.U. n° 29 del 2 febbraio 1976;
  - Circolare n° 1001 del 22 luglio 1999 (GURS n° 37 del 6.08.99 parte I).

Detta circolare: “Linee guida per le ispezioni nella ristorazione collettiva” costituisce, per la sua completezza, una base utile per i requisiti a cui fare riferimento, anche se destinata prioritariamente agli organi che eseguono attività di controllo ufficiale degli alimenti; si fa presente, inoltre, che l’art. 130 del Decreto Legislativo 16 aprile 1994 n. 297: “Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado” esplicita, per la realizzazione dei progetti formativi di tempo lungo, la condizione “che esistano le strutture necessarie e siano effettivamente funzionanti”.

#### **- Adempimenti del piano di autocontrollo previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 -**

Il Regolamento (CE) n. 852/2004, in vigore dal 1° gennaio 2006, ribadisce l’obbligo dell’applicazione delle procedure di autocontrollo nelle imprese alimentari, compresi i Centri di refezione e, pertanto, con l’attivazione del servizio esse dovranno essere attuate scrupolosamente nel rispetto del piano predisposto dall’Amministrazione Comunale, così come di seguito specificate:

- ◆ costituzione gruppo H.A.C.C.P.;
- ◆ nomina, da parte del Capo d’Istituto, in ciascun centro di refezione, del responsabile dell’autocontrollo che deve essere in possesso dell’attestato di formazione del personale alimentarista, e comunicazione della nomina al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell’Obbligo;
- ◆ controllo dell’acqua al rubinetto, da richiedere all’A.S.P. di Palermo qualora il Capo d’Istituto ne ravvisi la necessità (servizio a pagamento);
- ◆ **annuale**, ovvero qualora se ne ravvisi la necessità, derattizzazione e disinfezione dei locali inerenti il servizio, da richiedere alla R.A.P. spa (per il tramite del Servizio Ambiente del Comune di Palermo);
- ◆ **annuale pulizia e disinfezione della cisterna**, come indicato nel piano di autocontrollo e nei modelli allegati;

I suddetti interventi dovranno essere richiesti dal Capo d’Istituto, il quale avrà cura, ad operazioni effettuate, di far pervenire ai Responsabili dell’autocontrollo copia delle certificazioni rilasciate, al fine dell’inserimento dei dati sui modelli “d” ed “e”;

- ◆ compilazione giornaliera, da parte del personale incaricato con specifico ordine di servizio, della modulistica prevista nel suddetto piano (modelli: “a” - “b” e mod. “c”) fin dal primo giorno del servizio di refezione scolastica.

Si fa presente che la mancata o incompleta documentazione delle operazioni di check-list, previste dal piano di autocontrollo, costituisce violazione al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio 29 aprile 2004; l’Autorità preposta al controllo durante le visite ispettive richiede, infatti, l’esibizione di detta documentazione.

- Il personale adibito alle operazioni relative alla mensa scolastica (Collaboratori Professionali ai Servizi Scolastici - Ausiliari ai Servizi Scolastici) dovrà:

- ◆ **possedere obbligatoriamente gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione** (Decreto 31 Maggio 2007 Assessorato Sanità; G.U.R.S. n. 37 del 17 Agosto 2007: “*Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi*”) organizzati da quest’Ufficio e realizzati da personale sanitario e tecnico, accreditati dall’ispettorato regionale sanitario, a ciò individuati dall’Amministrazione Comunale; i suddetti attestati, in copia, devono essere custoditi presso il Centro di refezione;
- ◆ **indossare abiti da lavoro puliti e di colore chiaro e mantenere un elevato livello di igiene personale**, lavandosi e asciugandosi, adeguatamente, le mani con prodotti idonei, prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza anche breve, dal posto di lavoro, dopo essersi soffiato il naso, dopo avere toccato rifiuti o contenitori della spazzatura, superfici sporche e soprattutto uscendo dalla toilette, (vedi allegato “*Come lavarsi le mani?*”);
- ◆ **evitare di ornarsi di bracciali, cinturini, anelli, orecchini e di ogni altro oggetto** che oltre ad impedire un accurato lavaggio possono essere ricettacolo di microbi o cadere nel cibo in distribuzione.
- ◆ **indossare i guanti prima di ogni contatto con i contenitori gastronomici e con le vaschette contenenti gli alimenti**, cambiandoli ad ogni lavaggio di mani ed ogniqualvolta s’interrompano, per qualsiasi motivo, le operazioni della mensa scolastica o siano toccate superfici quali sedie, porte, suppellettili, contenitori della spazzatura, etc..;
- ◆ **indossare un copricapo contenitivo dei capelli;**
- ◆ **non consumare cibi e bevande e non tenere oggetti personali o abiti nei locali adibiti alla mensa scolastica**, gli abiti devono essere conservati negli appositi armadietti biscomparto dislocati in locali diversi da quelli destinati a mensa scolastica;
- ◆ **astenersi dal toccare il cibo in condizioni di malattia**, anche sospetta, **trasmissibile per via oro-fecale o se presenti ferite e/o infezioni cutanee non adeguatamente protette.**

Dette norme sono desunte dalla circolare 22 luglio 1999 n. 1001 Assessore Regionale alla Sanità, pubblicata sulla G.U.R.S. n. 37 parte I del 6.08.1999.

Inoltre, è tassativamente proibito fumare - il divieto è ribadito nella circolare del Ministero della Sanità 28 marzo 2001 n. 4; per i trasgressori, ai sensi della L. n°584 del

11/11/1975 e D.P.C.M. 14.12.1955 sono previste sanzioni con importi compresi tra Euro 25,00 ed Euro 250,00 con possibilità di raddoppio della stessa se in presenza donne in evidente stato di gravidanza e di bambini di età inferiore ai 12 anni.

### - Il Servizio Refezione –

- Il servizio dovrà essere espletato in **turno unico** e con le modalità previste dall’art.56 del Capitolato d’Oneri relativo al Servizio di Refezione scolastica;
- Relativamente alla possibilità d’introdurre pasti diversi da quelli erogati dalla Ditta C.O.T., si segnala la recente sentenza 20504/19 della Corte di Cassazione, la quale sancisce che non esiste un “*diritto soggettivo*” a mangiare il panino portato da casa “*nell’orario della mensa e nei locali scolastici*” e che la gestione del servizio di refezione è rimessa direttamente “*all’autonomia organizzativa*” delle scuole. L’opportunità di consentire l’introduzione nel refettorio di alimenti alternativi a quelli forniti con la refezione scolastica comunale può essere concessa, pertanto, previa valutazione, dal Capo d’Istituto, in quanto sua è la responsabilità del cibo che entra in mensa. Dal momento che l’adesione al servizio di refezione non è obbligatoria, nel caso in cui il Capo d’Istituto consenta l’introduzione in

mensa di alimenti diversi da quelli forniti con la refezione scolastica, dovrà attivare quelle procedure consigliate dal Ministero della Salute e riportate nella Circolare del MIUR n. 348 del 03-03-2017. **I cibi forniti con la mensa scolastica sono, infatti, sottoposti a vigilanza dell'Organo Ufficiale di Controllo (A.S.P. di Palermo) e controllati dagli Enti incaricati dall'Amministrazione Comunale.** La Ditta produttrice, inoltre, garantisce quanto fornito, assumendosi ogni responsabilità penale e civile ed a tale scopo è coperta da idonea polizza assicurativa (art.18 del Capitolato d'oneri). Ne deriva, quindi, che qualunque tipo di problematica o danno derivante agli alunni dall'assunzione di cibi non forniti da questo Servizio, non può essere ascrivibile allo stesso. **Tutto il personale, preposto al servizio di refezione scolastica dovrà vigilare affinché tra i commensali non vi sia comunque scambio di cibo;**

**Si allega:**

- 1) Capitolato D'Oneri e relativi allegati (all. 2, 2bis, 5, 5bis),
- 2) Menù "Autunno/Inverno" e relativi pesi a cotto,
- 3) Schema "Come si lavano le mani?",
- 4) Schema tipo per Piano H.A.C.C.P.,
- 5) Modello di Contestazione,
- 6) Modelli richiesta e Informativa, ai sensi dell'art.13 Reg. UE 2016/679, sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta per:
  - Dieta religiosa Ebraica
  
  - Dieta religiosa Islamica
  
  - Dieta Vegetariana.

*Sarà cura dei Signori Capi d'Istituto di far prendere visione e dare copia della presente circolare agli Insegnanti Responsabili dell'autocontrollo, a tutto il personale addetto al servizio mensa e ai membri della Commissione Genitori.*

**f.to Il Tecnico Dietologo  
Dott. Mario D'Angelo**

**f.to Il Dirigente del Servizio  
Dott.ssa Stella Gallo**



# **COMUNE DI PALERMO**

*Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia*

*Ufficio Servizi per le Scuole*

## **CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI**

## INDICE

### TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Durata dell'appalto
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza
- Art. 5 - Tipologia del servizio
- Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell'utenza
- Art. 7 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva
- Art. 8 - Variazione fornitura giornaliera
- Art. 9 - Specifiche tecniche
- Art. 10 - Standard minimi di qualità
- Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 12 - Inizio del servizio
- Art. 13 - Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art. 14 - Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto
- Art. 15 - Relazione sull'andamento del servizio

### TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 16 - Estensione del contratto
- Art. 17 - Fornitura per servizi di Protezione Civile
- Art. 18 - Assicurazioni
- Art. 19 - Spese inerenti al servizio e al contratto
- Art. 20 - Licenze e Autorizzazioni
- Art. 21 - Fornitura documentazione per contributi CE
- Art. 22 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

### TITOLO III - PERSONALE

- Art. 23 - Personale
- Art. 24 - Organico
- Art. 25 - Reintegro - rimodulazione del personale
- Art. 26 - Direzione del servizio
- Art. 27 - Addestramento, formazione e informazione
- Art. 28 - Vestiario
- Art. 29 - Igiene del personale
- Art. 30 - Controllo della salute degli addetti
- Art. 31 - Rispetto degli obblighi previdenziali
- Art. 32 - Applicazioni contrattuali
- Art. 33 - Disposizioni igienico sanitarie

### TITOLO IV - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 34 - Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica
- Art. 35 - Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti
- Art. 36 - Etichettatura delle derrate
- Art. 37 - Garanzie di qualità

### TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 38 - Autocontrollo da parte dell'Impresa
- Art. 39 - Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti
- Art. 40 - Riutilizzo dei cibi

### TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 41 - Manipolazione e cottura
- Art. 42 - Preparazione piatti freddi
- Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 44 - Linea refrigerata
- Art. 45 - Utensili per la cottura

### TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

- Art. 46 - Menù
- Art. 47 - Modifiche ai menù
- Art. 48 - Struttura dei menù
- Art. 49 - Diete speciali - Menù alternativi per comunità religiose diverse da quella cattolica
- Art. 50 - Diete speciali - menù standard

### TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

Art. 51 - Quantità degli ingredienti

Art. 52 - Introduzione di nuovi piatti

#### TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 53 – Confezionamento pasti, contenitori per il trasporto e materiale a perdere

Art. 53 bis – Attrezzatura da fornire

Art. 54 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori

Art. 55 - Mezzi di trasporto

Art. 56 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

#### TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 57 - Prenotazione dei pasti

Art. 58 - Personale addetto al trasporto dei pasti

Art. 59 - Personale addetto alla distribuzione<sup>27</sup>

#### TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Art. 60 - Operazioni di pulizia

Art. 61 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Art. 62 - Interventi di disinfestazione ordinari e straordinari

Art. 63 – Divieti

Art. 64 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 65 – Rifiuti

Art. 66 - Servizi igienici

#### TITOLO XII – D.U.V.R.I. - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 – D.U.V.R.I.

Art. 68- Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 69 - Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 70 – Sicurezza antinfortunistica

Art. 71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 72 - Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

#### TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ

Art. 73 - Diritto di controllo dell'A.C.

Art. 74 - Organismi preposti al controllo

Art. 75 – Controlli nei Centri di Refezione da parte delle Commissioni Genitori e partecipazione alla Commissione Mensa

Art. 76 - Metodologia del controllo qualità – Conformità

Art. 77 - Tipologia dei controlli presso il Centro cottura

Art. 78- Blocco delle derrate

Art. 79 - Conservazione campioni

Art. 80 – Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

#### TITOLO XIV - PENALI

Art. 81 - Inadempienze e penalità

Art. 82 - Ipotesi di risoluzione del contratto

#### TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 83 - Prezzo dei pasti

Art. 84 - Modalità di pagamento

Art. 85 – Liquidazione

#### TITOLO XVI

Art. 86 – Attività di collaborazione

Art. 87 – Rinvio e controversie

# CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 - Definizioni

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Palermo.
- Per “Stazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Palermo che affida all’Impresa il servizio di refezione scolastica.

### Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- l’approvvigionamento delle derrate;
- la preparazione delle stesse;
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso del loro consumo (salvo quanto previsto dall’art. 44) ;
- il confezionamento in contenitori multi porzione per i menù standard ed in contenitori monoporzioni termosigillabili (all. n.2) per le diete speciali e i pasti campione;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi;
- il trasporto a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità (ove previsto), dal centro Cottura dell’Impresa ai plessi scolastici – Centri di refezione - ubicati sul territorio comunale, con tipologia tecnicamente denominata “*a legame fresco caldo*”;
- il mantenimento dell’idonea temperatura fino al momento della distribuzione come previsto dalla normativa vigente e dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica;
- il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e dei mestoli da servizio.

### Art. 3 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata triennale a decorrere dalla data di stipula del contratto.

#### **Art. 4 – Tipologia dell’utenza**

Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti le scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado, ed al personale scolastico (Collaboratori comunali ed Insegnanti statali) avente diritto al pasto.

#### **Art. 5 - Tipologia del servizio**

L’Impresa deve consegnare i pasti nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente, previa verifica di conformità da parte del personale incaricato all’accettazione dei pasti in consegna.

#### **Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell’utenza**

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i plessi scolastici di cui all’allegato n.1 *“Elenco dei plessi scolastici”*.

Il suddetto elenco, predisposto sulla scorta dei dati relativi ai Centri di refezione (funzionanti o richiedenti il funzionamento) nell’anno scolastico 2016/2017, sarà comunque suscettibile di variazione.

#### **Art. 7 - Dimensione del servizio**

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni effettuate dalle scuole giornalmente. In relazione ai dati degli anni precedenti, si presume che verranno richiesti circa 329.000 pasti annui. L’importo dell’appalto ai sensi dell’art. 35 comma 4 del DLgs. n. 50/2016 indicato nel bando è stato calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto soggetto a ribasso d’asta per il numero presunto di pasti da erogare annualmente pari a 329.000.

Il numero presunto dei pasti da erogare è puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell’offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Nel corso dell’esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere ai sensi dell’art. 106, comma 12, del D.Lgs n. 50/2016 estensioni o contrazioni del contratto. In tal caso l’appaltatore è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

E’ possibile dar corso a contrazioni del contratto anche nell’eventualità di soppressione di scuole derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi o regolamentari, nonché in relazione all’andamento della popolazione scolastica connessa all’evoluzione demografica, al numero di rientri programmati dalle Istituzioni Scolastiche del territorio con riferimento all’offerta formativa, per cause di forma maggiore o derivanti dall’agibilità dei

locali e in qualsiasi altro caso di variazione che implichi la riduzione dei pasti erogati. In tal caso nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta aggiudicataria. Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale contratto a misura intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, al fine di fornire per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti richiesti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni effettuate giornalmente dalle scuole entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico.

Sempre in relazione ai dati degli anni precedenti si presume una media di circa 1830 pasti al giorno da erogare nell'arco di 8/9 mesi.

La dimensione dell'utenza dei cestini freddi, alternativi al pasto è parametrata sulla dimensione/pasti giornalieri.

**L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.**

#### **Art. 8 – Variazione fornitura giornaliera**

Il Servizio potrà aumentare rispetto al numero medio giornaliero di pasti nella misura del 30% (trenta per cento) senza dare luogo a variazione dei costi contrattuali.

#### **Art. 9 – Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente Capitolato d'Oneri, divenendone parte integrante e sostanziale:

- allegato n. 1 Elenco dei plessi scolastici – Centri di refezione.
- allegato n. 2 Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica.
- allegato n. 2 bis Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti vegetali e animali ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica, impiegati o di possibile impiego, nella refezione scolastica.
- allegato n. 3 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.
- allegato n. 4 Specifiche tecniche relative ai menù, diete speciali, cestini
- allegato n. 4 bis Composizione bromatologica di alcuni menù e di alcuni cestini.
- allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche dei menù, dei cestini e delle diete speciali.
- allegato n. 5 bis "Celiachia": alimenti permessi, alimenti a rischio, alimenti vietati .

### **Art. 10 - Standard minimi di qualità**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi essenziali e minimi.

Costituisce parte integrante del presente capitolato l'offerta tecnica proposta dalla I.A. in sede di gara.

### **Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, ferma la facoltà dell'A.C. di determinare le date di inizio del servizio nonché la sospensione dello stesso nell'ultimo mese di attività scolastica – giugno – in relazione al diminuito numero di utenti.

### **Art. 12 - Inizio del servizio**

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno otto giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio e l'elenco dei Centri di refezione effettivamente funzionanti. L'Impresa dovrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. Nei casi d'urgenza è consentita l'esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs.n. 50/16, nei modi e alle condizioni previste dal comma 8 dello stesso articolo.

### **Art. 13 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche e integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi di scioperi e/o interruzioni del servizio, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi di cui all'allegato n.4 del presente capitolato.

Nel caso in cui l'A.C. e/o le Istituzioni Scolastiche abbiano provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, ai sensi dell'art. 107 del Decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'I.A. (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art.81 del presente Capitolato.

#### **Art. 14 – Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto**

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. 18/04/2016 n.50 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art. 15 - Relazione sull'andamento del servizio**

Al termine di ogni semestre, l'Impresa trasmetterà alla Stazione appaltante una relazione inerente l'andamento del servizio per il periodo di riferimento contenente le informazioni relative:

- all'organigramma, all'organizzazione del lavoro ed all'organico impiegato nel servizio di mensa scolastica;
- alle attrezzature impiegate per la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti;
- al piano di qualità e di sicurezza;
- alle attività di addestramento (formazione/informazione) di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente;
- ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità ed alle cause di eventuali controversie con la Stazione Appaltante;
- alle manutenzioni ordinarie e straordinarie eseguite presso il centro cottura;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati;
- agli automezzi ed ai contenitori impiegati nel servizio;
- all'esito dell'ultimo audit da parte dell'organismo di certificazione (se in possesso di certificazione);
- ai prodotti "biologici" e di qualità, certificati, ai prodotti di provenienza siciliana impiegati nella preparazione dei menù;

- alle eventuali misure correttive adottate in relazione al piano H.A.C.C.P. per eliminare o minimizzare i fattori di rischio;
- ai controlli analitici effettuati per il controllo di qualità;
- alla documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera degli alimenti.

## **TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

### **Art. 16 - Estensione del contratto**

Su specifica richiesta scritta della Committente, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio, nei limiti previsti dalla legge .

### **Art. 17 - Fornitura per servizi di Protezione Civile**

Laddove si rendesse necessario ed in presenza di fatti eccezionali, imprevedibili e di forza maggiore, l'I.A. su esplicita richiesta dell'A.C. rimane onerata dal fornire pasti caldi e/o cestini freddi agli stessi patti e condizioni previsti dal presente Capitolato, anche, ove necessario, in aggiunta e/o in sostituzione ai pasti da fornire alle scuole.

### **Art. 18 – Assicurazioni**

L'Impresa – Centro Cottura si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa (ciascun Centro Cottura) si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata “terza” a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi derivanti dai materiali forniti dalla I.A. per il consumo dei pasti, da infezioni e intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose allocate nell'ambito di esecuzione del servizio presso i Centri di Refezione.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a **€.2.000.000,00** (duemilioni/00), per ogni singolo sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, anche al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro la data di inizio del servizio.

#### **Art. 19 - Spese inerenti al servizio e al contratto**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

#### **Art. 20 - Licenze e Autorizzazioni**

L'Impresa aggiudicataria deve avere la proprietà o la disponibilità dei locali del Centro Cottura, attrezzati in modo idoneo e tale da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2) e in particolare, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. E' onere dell'impresa aggiudicataria produrre la suddetta documentazione al Servizio competente prima della stipula del contratto.

#### **Art. 21 - Fornitura documentazione per contributi CE**

L'I.A. è tenuta a fornire alla A.C o a Società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE n.657/08 e s.m.i. della Commissione delle Comunità Europee recante modalità d'applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/07 del Consiglio, riguardante il recupero, ove previsto, di contributi CE per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero - caseari nelle mense scolastiche.

#### **Art. 22 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

L'impresa, al fine di non creare inconvenienti al servizio di refezione, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni necessarie a mantenere in piena efficienza ed igienicità il proprio Centro Cottura, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti. Di tali interventi l'I.A. deve informare l'A.C. mediante relazione di cui all'art.15 del presente capitolato. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.

### **TITOLO III – PERSONALE**

#### **Art. 23 – Personale**

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 2) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata formazione professionale e deve conoscere le norme d'igiene di base, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

#### **Art. 24 – Organico**

L'organico impiegato deve essere non inferiore a quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, deve essere numericamente sufficiente all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal presente capitolato come numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale.

Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. all'inizio del servizio e con frequenza semestrale (art. 15). L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

#### **Art. 25 - Reintegro - rimodulazione del personale**

Qualora il numero delle assenze del personale dell'Impresa impiegato nel servizio di refezione dovesse costituire motivo di disservizi nella corretta esecuzione del servizio stesso, l'Impresa deve garantire il reintegro di tutte quelle unità di personale utili a ripristinare il corretto funzionamento del servizio medesimo.

Di quanto sopra l'I.A. dovrà fornire puntuale informazione all'A.C.

#### **Art. 26 - Direzione del servizio**

L'Impresa deve affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il direttore del servizio, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti della Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

Il direttore del servizio, quale rappresentante dell'amministrazione della Ditta aggiudicataria, è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. n.196/2003 comma 1 lett.g.

Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al direttore designato dall'Impresa si intendono come presentate direttamente all'Impresa. In caso di assenza o impedimento del direttore, per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

#### **Art. 27 – Addestramento, formazione e informazione**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tutti gli addetti alle varie mansioni devono essere in possesso degli attestati relativi ai corsi di formazione in materia sanitaria dettati dal Regolamento (CE) N°852/2004, dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge Regionale 19 maggio 2005, dal Decreto 19 febbraio 2007 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2007 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 31 maggio 2007 (GURS 17/08/2007 n. 37).

Inoltre ai fini della sicurezza sul lavoro tutti gli addetti devono essere formati ai sensi del D.Lgs.81/08.

#### **Art. 28 – Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il medesimo personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. I dipendenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, il medesimo durante tali operazioni deve indossare il copricapo, camice pulito di colore bianco, o comunque di colore chiaro, da tenere abbottonato. L'uso di indumenti di colore chiaro è previsto anche per gli addetti alla preparazione e manipolazione dei pasti pronti, compresi i cuochi.

### **Art. 29 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze nel corso della lavorazione. E' obbligo del personale addetto comunicare tempestivamente al proprio responsabile di settore l'eventuale impossibilità a svolgere la mansione abituale a causa di patologie o ferite che potrebbero contaminare le preparazioni gastronomiche.

Tale comportamento deve essere tenuto anche da coloro che trasportano i pasti pronti.

### **Art. 30 - Controllo della salute degli addetti**

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti (Regolamento CE n.852/2004). A tal fine l'Impresa deve essere in possesso di un piano di sorveglianza sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L.81/08 e successive modifiche ed integrazioni..

### **Art. 31- Rispetto degli obblighi previdenziali**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 32 - Applicazioni contrattuali**

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

### **Art. 33 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione ( D.P.R. n. 327 del 26/03/80) per le parti ancora in vigore.

Con l'entrata in vigore del c.d. Pacchetto Igiene 852/653/854/882-2004 il riferimento di legge sono i regolamenti e la direttiva che lo compongono.

## **TITOLO IV - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 34- Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti- alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle *Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti- alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica (allegato n. 2 e n. 2 bis)*.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al servizio di refezione scolastica oggetto del presente Capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, **negli spazi ad hoc riservati ed evidenziati da opportuna indicazione/cartellonistica**, presso il centro cottura dell'Impresa, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche (all. n. 2 e n. 2 bis); in tal senso le derrate devono essere stoccate in maniera tale da non ingenerare commistioni con le derrate destinate alla preparazione dei pasti per altre utenze non previste dal presente capitolato.

Almeno 20 giorni prima dell'inizio annuale del servizio dovrà essere data comunicazione dei nomi dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti relativi al servizio ed esplicitati nei menù e nelle tabelle dietetiche e nell'allegato n. 2 e n. 2 bis al capitolato e ciò ai fini della rintracciabilità di filiera.

Ove si rendano opportune variazioni dell'elenco dei fornitori accreditati, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione all'A.C..

**È assolutamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate o derivate da trattamenti transgenici** (*allegato n. 2*).

### **Art. 35- Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti**

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica

microbica non superiori ai limiti stabiliti nel fascicolo “**Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti**” (allegato n.3).

#### **Art. 36 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. E' obbligo di legge segnalare con la giusta evidenza tutte le sostanze dichiarate nel D.Lgs. n.114/2006 che recepisce la Direttiva Comunitaria 2003/89/CE, elenco recentemente aggiornato con la direttiva 2006/142/CE della Commissione.

#### **Art. 37- Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2 e n. 2 bis.

L'I.A. deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

### **TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 38- Autocontrollo da parte dell'Impresa**

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento (CE) N°852/2004, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il metodo H.A.C.C.P.

L'Impresa, nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie o dagli Organi appositamente individuati dall'A.C., l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le necessarie azioni correttive.

È fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. tutta la

documentazione prevista nel piano di autocontrollo.

### **Art. 39– Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti**

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalle Leggi vigenti e dalle **Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti** (*allegato n.3*).

### **Art. 40 – Riutilizzo dei cibi**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 44 del presente capitolato.

## **TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Art. 41 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'Impresa ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione.

### **Art. 42- Preparazione piatti freddi**

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad idonea temperatura in conformità sia alle buone pratiche di produzione sia alle normative vigenti.

### **Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte, salvo diverse indicazioni descritte in etichetta:

- a) Tutti i prodotti congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C per circa 12 ore.
- b) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene sottoposta a cottura.
- c) Il personale di cucina addetto alla preparazione del pesce avrà cura di controllare anche visivamente e olfattivamente la conformità del prodotto.
- d) Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, avendo cura di seguire le corrette procedure previste per il lavaggio dei vegetali.

- e) Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- f) Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate tenendo conto delle modalità di trasporto. Gli strumenti di taglio (coltelli, affettatrici) devono essere differenziati per tipologia di prodotto.
- g) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- h) Le minestre di verdure o legumi dovranno essere passate al 70%.
- i) Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica.
- j) La pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso.
- k) Le operazioni di manipolazione delle materie prime, cottura, porzionatura di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione e nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione.
- l) L'Amministrazione potrà richiedere, inoltre, la preparazione di contorni "al vapore" sostituendoli con gradualità a quelli cotti per immersione in acqua.

#### **Art. 44 - Linea refrigerata**

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura, assicurando adeguati tempi di abbattimento della T° per i cibi già sottoposti a cottura (da +60° C a +21° C in meno di 2 ore; da +21° C a +4° C in meno di 4 ore). I cibi soggetti ad abbattimento di T° devono essere posti in recipienti idonei, conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ed opportunamente riattivati presso il Centro di cottura prima della somministrazione.

I cibi refrigerati dovranno essere opportunamente etichettati e recare anche l'indicazione della data e dell'orario di produzione.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, per i quali è consentita la **cottura il giorno antecedente il consumo**, sono arrostiti, roast-beef, lessi, brasati ed eventuali altri secondi piatti da concordare.

#### **Art. 45 - Utensili per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox, vetro o ceramica.

Particolare attenzione nell'uso del pentolame e delle attrezzature in genere dovrà essere posta

nella preparazione delle diete speciali, al fine di evitare contaminazioni con sostanze non idonee.

## **TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

### **Art. 46– Menù**

Si propone un menù “Autunno-Inverno” e “Primavera-Estate” costituito per buona parte da alimenti biologici e per la parte restante da alimenti D.O.P. e I.G.P. (allegato n. 5 al Capitolato) poiché questi comportano, per il rispetto di severe normative e controlli sulla qualità e sul ciclo produttivo, una maggiore sicurezza per la salute dei bambini e dei ragazzi in età scolare e una migliore qualità dei prodotti forniti.

I menù dovranno essere realizzati secondo metodologie che privilegino il ricorso ad alimenti connessi alla cultura e alla produzione siciliana.

L’I.A. dovrà privilegiare l’utilizzo di prodotti acquisiti da coltivazioni Regionali. L’I.A. rimane onerata dal comunicare preventivamente l’elenco dei prodotti provenienti da coltivazioni/produzioni locali.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei rispettivi menù adottati.

L’A.C. si riserva di modificare, all’inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni previste nel menù con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale; inoltre, in caso di rilevato non gradimento da parte dell’utenza di una determinata preparazione, l’A.C. si riserva di sostituire, anche nel corso del servizio, i piatti previsti nei menù.

Oltre ai suddetti menù, l’Impresa deve approntare, su richiesta dell’A.C., dieta standard vegetariana, diete speciali per i diversi utenti affetti da particolari patologie con vincolo dietetico definito, diete modificate nella consistenza per bambini con handicap, diete per utenti appartenenti a comunità diverse da quella cattolica.

Tali menù, concordati tra l’A.C. e l’Impresa, devono essere il più possibile simili a quelli in vigore per la restante popolazione scolastica, fatte salve le debite soppressioni e/o sostituzioni di alimenti, agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione; dette diete speciali/menù standard sono esplicitati negli allegati n. 4, n. 5 e n. 5 bis al capitolato.

### **Art. 47 - Modifiche ai menù**

È consentita, in via temporanea e straordinaria, da parte dell’I.A., una variazione dei piatti previsti nei menù, in merito ai quali l’A.C. potrà richiedere di fornire documentazione,

esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- mancata fornitura dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione, seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. L'autorizzazione rilasciata dall'A.C. deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

### **Art. 48 - Struttura dei menù**

#### **MENÙ**

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane di rimacino <sup>1</sup>
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl
- una bustina di sale iodato-iodurato g 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- g 5 ad utente di parmigiano reggiano D.O.P. grattugiato, opportunamente etichettato.
- una bustina di olio extravergine di oliva g 10

Una volta la settimana è previsto:

- un primo piatto unico
- un contorno
- pane di rimacino <sup>2</sup>
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl
- una bustina di sale iodato-iodurato g 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)

---

<sup>1</sup> *In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C., potrà fornire crackers o fette biscottate*

<sup>2</sup> *In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C., potrà fornire crackers o fette biscottate*

- g 5 ad utente di parmigiano reggiano D.O.P. grattugiato, opportunamente etichettato.
- una bustina di olio extravergine di oliva g 10

Su richiesta dell'I.A., la frutta di stagione potrà essere sostituita con yogurt alla frutta o altro dessert da concordare.

I g 5 ad utente di parmigiano reggiano D.O.P. grattugiato, opportunamente etichettato, previsti nel menù, potranno essere forniti in una o più vaschette multirazione.

Ogniqualevolta la pietanza lo richieda, a completamento della stessa (es. secondi piatti ai ferri o al forno, contorni all'olio, insalate etc.), l'Impresa deve fornire limoni sufficienti per gli utenti, in vaschette da disporre sui tavoli a disposizione dei commensali.

L'A.C. inoltre si riserva di richiedere all'I.A. la fornitura di cestini freddi previsti nell'allegato 4 e 5.

Tale fornitura richiesta dal personale scolastico entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente in occasione di gite scolastiche, può essere effettuata anche in caso di sciopero, improvvisa interruzione di pubblica fornitura o altre emergenze, etc sempre tramite il Portale della Scuola e autorizzata dalla A.C..

In caso di orario ridotto delle attività scolastiche in occasione delle festività natalizie, pasquali etc. le Istituzioni Scolastiche potranno richiedere la sostituzione del pasto caldo con cestini freddi – sempre tramite il Portale della Scuola entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente – e successiva autorizzazione dell'A.C.

L'orario di consegna sarà concordato fra le scuole e l'I.A.

Analogha richiesta di cestini freddi potrà essere effettuata in caso di rilievo di non conformità dei pasti alla consegna tramite contestazione inviata all'A.C. e all'I.A.

Per la ricorrenza della festività di Santa Lucia (13 dicembre), le scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta, per i piatti unici riportati nell'allegato n.5 al capitolato.

La composizione e le grammature dei cestini freddi per le diverse tipologie degli utenti sono riportate all'allegato n.4 e più dettagliatamente nell'allegato n.5.

I cestini prevedono la fornitura di una bottiglia di acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, corredati da stoviglie, tovaglette e tovaglioli (set di apparecchiatura monouso).

**Art. 49 – Diete speciali - Menù alternativi  
per comunità religiose diverse da quella cattolica**

Nei casi di richieste determinate da motivazioni religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi: tipologia "7" e tipologia "8" di cui all'allegato n.4 al capitolato, la cui composizione è indicata nell'allegato n.5 al presente capitolato; sono strutturati in un primo, un secondo, un contorno, pane (speciale ove necessario) frutta, acqua minerale ed una bustina di olio extravergine d'oliva (g 10) e una di sale iodato-iodurato (g 2-3) quando è previsto un contorno da condire (per es. l'insalata).

Le vaschette dovranno essere opportunamente etichettate, affinché siano facilmente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

**Art. 50 - Diete speciali – menù standard**

L' I.A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali – menù standard - per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista nutrizionista dell'I.A. che, in casi particolari, potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Per la dieta speciale in bianco è prevista la fornitura di un menù "standard tipologia 1" per un periodo massimo di tre giorni, previa richiesta, presso la scuola, da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà); per una durata più lunga, massimo venti giorni, la richiesta dovrà essere supportata da certificato medico, che potrà prevedere anche la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti dal menù "standard tipologia 1", e subordinata al nulla osta del tecnico dietologo dell'A.C. e/o dell'Ente preposto.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche e dietetiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù si fa riferimento alle specifiche tecniche di cui agli allegati n.2, n.2 bis, n. 4, n.5 e n.5 bis del presente capitolato.

Ogni dieta speciale – menù standard deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (per quanto attiene all'osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all'art. 26 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

## **TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE**

### **Art. 51 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche (allegato n.5)*”, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, nei cestini e nel menù per la festività di Santa Lucia nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero menù alternativi.

I pesi indicati s’intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte “edibile” (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell’osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).

Almeno 20 gg prima dell’inizio del servizio, l’I.A. dovrà comunicare all’A.C. le tabelle dei relativi pesi a cotto dei piatti cucinati al netto dei contenitori e riceverne specifico nulla osta e, inoltre, la tara delle vaschette comprensiva del film di copertura e del contenitore utilizzati per la veicolazione dei pasti multi porzione.

Per i pesi a cotto i riferimenti dovranno essere le tabelle di composizione degli alimenti edite nell’anno 2003 dall’Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione (INRAN).

Contestualmente alla presentazione dei pesi a cotto, l’I.A. dovrà comunicare l’elenco dei fornitori degli alimenti/derrate impiegati nella realizzazione delle tabelle dietetiche – menù – della refezione scolastica, al fine di garantire e documentare la rintracciabilità di filiera ai sensi del Regolamento C.E. 178 del 28.01.2002.

L’I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell’elenco fornitori.

### **Art. 52 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l’Impresa intendesse introdurre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all’A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Senza l’autorizzazione dell’A.C. nessuna variazione è possibile.

## **TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 53 – Confezionamento pasti, contenitori per il trasporto e materiale a perdere**

I pasti campione e quelli delle diete speciali devono essere confezionati in vaschette monoporzione, termosigillabili. A secondo delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es. freddo – freddo in contenitori bivasca).

I pasti del menù standard devono essere forniti in contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchi anch'essi in acciaio inox a tenuta in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dai rispettivi condimenti, l'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Per il trasporto sia i contenitori gastronorm per il multi porzione che i contenitori monoporzione devono essere veicolati inserendoli in contenitori isotermici in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per gli alimenti sia caldi che freddi all'art. 56.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo

Il pane deve essere confezionato in sacchetti monoporzione di tipo microforato in materiale conforme alla normativa vigente e trasportato in appositi contenitori.

La frutta lavata deve essere conservata in buste ad uso alimentare e trasportata in contenitori di plastica sanificati ad uso alimentare muniti di coperchi.

Dovrà essere fornito giornalmente un numero adeguato di stoviglie (bicchieri, piatti fondi, piani e da dessert), posate e tovaglioli, proporzionato al numero di portate per utente (allegato n.2).

I contenitori devono essere restituiti all'Impresa puliti e in buono stato.

### **Art. 53 bis– Attrezzatura da fornire**

L'I.A. s'impegna a fornire:

- mestoli graduati e mestolame da servizio completamente in acciaio inox 18/10; con evidenza della capacità in cl. per ben determinare, in maniera conforme all'età degli utenti, le grammature dei pasti da distribuire;
- Paletta forata in acciaio inox 18/10;

- Forchettone in acciaio inox 18/10;
- Attrezzature per il mantenimento dell'adeguata temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in conformità alle Linee Guida (banchi raffreddati o riscaldati, carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

#### **Art. 54 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori**

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del Plesso-Centro di refezione cui il contenitore è destinato. Inoltre, i pasti, durante il trasporto, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dal menù del giorno.

Su ciascun contenitore moni o multiporzione deve essere apposta un'etichetta riportante gli ingredienti del piatto; per quanto riguarda le diete speciali si rinvia all'art.49. Inoltre sull'etichetta dovrà essere riportato il peso lordo, il peso netto, la tara del contenitore ed il numero di porzioni.

#### **Art. 55 - Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi il rischio di contaminazione indiretta dei pasti trasportati e di documentare con apposite schede le suddette operazioni.

I mezzi di trasporto devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato e, comunque, in un rapporto di un automezzo ogni tre centri di refezione, specificando che tale proporzione potrà essere soggetta ad eventuale revisione laddove se ne verificassero le esigenze.

#### **Art. 56 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti**

L'Impresa deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Specifiche Tecniche delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell'I.A. nei locali indicati

dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all'I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

La durata del trasporto dal Centro di cottura al Centro di refezione non deve essere superiore a un'ora.

La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario, da rispettare in modo tassativo:

dalle ore 12.00 alle 13.15, con priorità nelle consegne per le scuole dell'infanzia e primarie - la consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12.30.

Nel merito l'Amm.ne si riserva di richiedere il piano trasporti (riportante le specifiche degli orari previsti per la consegna da rispettare tassativamente).

In via straordinaria e solo per motivi eccezionali, comunicati all'A.C. lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo e /o un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante, oltre alle indicazioni di cui all'art.54, l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta. Tale documento contenente l'orario di inizio trasporto dovrà essere prodotto in formato computerizzato.

Il Responsabile dell'Autocontrollo dell'Istituzione Scolastica o suo delegato firmerà il D.d.T. per ricevuta, riportando l'orario di consegna e restituendone copia all'I.A. ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

***In caso di rilievo di non conformità di tutti i pasti consegnati (primo e secondo), al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi, previsti nell'allegato 4, che dovranno essere consegnati entro 1 ora dal fax di richiesta dalla scuola.***

***In tal caso, il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti, oltre all'applicazione delle penali previste.***

Qualora, invece, si dovesse rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) il Responsabile dell'H.A.C.C.P. potrà trattenere il pasto che si ritiene accettabile e rimandare indietro il pasto non conforme. Contestualmente il Responsabile, in sostituzione del pasto rifiutato per valide motivazioni, può richiedere l'immediata consegna dei cestini tipologia "b", senza che questo costituisca aggravio economico per l'Amministrazione Comunale. In tale evenienza il

Responsabile dell' H.A.C.C.P. firmando il D.d.T., apporrà l'indicazione che la fornitura del primo o del secondo respinto viene sostituita dal cestino. Inoltre, al momento della firma del D.d.T. del ricevimento del successivo cestino, dovrà attestare che la fornitura del cestino è in sostituzione del pasto (o primo o secondo) contestato in pari data.

Tuttavia, laddove l'Istituzione Scolastica, difformemente da quanto sopra indicato, dovesse comunque procedere all'accettazione dei pasti non conformi, la esclusiva responsabilità sarà assunta dal Responsabile dell'Autocontrollo che firma per accettazione il D.d.T.

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti da consumarsi caldi dovrà essere **uguale o superiore a +60°C**; per gli alimenti cotti e crudi da consumarsi freddi la temperatura dovrà essere **uguale o inferiore a +10°C**

## **TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 57 - Prenotazione dei pasti**

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici viene ordinato all'Impresa tramite il Portale della Scuola, dal personale scolastico incaricato, entro e non oltre le ore 9.30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali – menù standard.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero dei pasti richiesti in base alla presenza giornaliera degli alunni e del personale scolastico- tramite il Portale della Scuola- ed il numero dei pasti forniti dalla Ditta, quest'ultima dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o alla fornitura di cestini freddi, senza pretesa di oneri aggiuntivi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovranno essere consegnati, in aggiunta al numero dei pasti dell'ordinativo giornaliero, due pasti completi da ritenersi "campione". Tale dicitura dovrà essere chiaramente riportata nei contenitori con i quali si veicolano i pasti.

### **Art. 58 - Personale addetto al trasporto dei pasti**

Il personale dell'I.A. addetto alla consegna dei pasti, oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art.28, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti.

È obbligo della I.A. assegnare al personale addetto al trasporto dei pasti la responsabilità di mantenere chiuso il mezzo di trasporto per evitare furti o sottrazioni del carico.

L'Impresa deve provvedere al ritiro e al lavaggio dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto.

### **Art. 59 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione agli utenti sarà effettuata a cura del personale scolastico preposto al servizio nei centri di refezione.

## **TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE**

### **Art. 60 - Operazioni di pulizia**

L'Impresa deve attuare, presso il proprio Centro Cottura, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

### **Art. 61 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici (scheda tecnica), con particolare attenzione per quanto concerne le modalità d'uso, le concentrazioni e le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

### **Art. 62 - Interventi di disinfestazione ordinari e straordinari**

L'Impresa deve predisporre presso il proprio Centro Cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti (artropodi) e roditori ed, inoltre, interventi periodici ed ogniqualvolta si dovesse rendere necessario, a parere della Stazione Appaltante, di disinfestazione e di derattizzazione generale, da affidare a Ditte specializzate.

Il primo intervento di disinfestazione e derattizzazione dovrà essere attuato poco prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

Tutte le operazioni devono essere documentate.

### **Art. 63 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato effettuare operazioni di pulizia nonchè tenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali provviste della relativa etichetta, in un locale dedicato o in armadi chiusi a

chiave.

#### **Art. 64 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia, presso il Centro cottura dell'Impresa, non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione dei pasti.

#### **Art. 65 – Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.

#### **Art. 66 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a biscomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati idonei prodotti e tovagliette monouso.

### **TITOLO XII – D.U.V.R.I. - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 67 – D.U.V.R.I.**

Il Committente non ha provveduto alla redazione del D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08, in quanto non si ravvisano rischi da interferenze. L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

#### **Art. 68- Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

### **Art. 69 - Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

### **Art. 70 – Sicurezza antinfortunistica**

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa all'impiego di energia elettrica, gas, vapore, è a carico dell'Impresa.

### **Art. 71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa deve predisporre e fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 81/08 e succ. mod. ed integrazioni).

### **Art. 72 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali e altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

## **TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ**

### **Art. 73 - Diritto di controllo dell'A.C.**

È facoltà dell'A.C., in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato e nei relativi allegati, sia presso i Centri di refezione sia presso il Centro di cottura.

L'Impresa deve garantire l'accesso nel centro cottura agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di cui trattasi. In tale circostanza l'Impresa deve fornire ai visitatori camice, copricapo, guanti monouso e mascherina.

Sarà, inoltre, verificata frequentemente la qualità organolettica dei cibi forniti anche in relazione ai tempi di trasporto ed all'orario di consegna, così come previsto dalla normativa vigente.

Nel corso dell'attività di controllo, qualora l'A. C. dovesse ravvisare inadempienze della Ditta

nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

#### **Art. 74 - Organismi preposti al controllo**

I controlli, oltre ad essere effettuati dagli organi ufficiali di controllo preposti a tale compito, verranno effettuati dall'A.C. anche tramite altre strutture specializzate incaricate dalla Committente.

#### **Art. 75 – Controlli nei Centri di Refezione da parte delle Commissioni Genitori e partecipazione alla Commissione Mensa**

La Commissione Genitori, presente all'interno di ciascuna Istituzione Scolastica, è formata all'inizio di ciascun anno scolastico da tre genitori designati dal Consiglio d'Istituto. Di detta composizione verrà data comunicazione scritta all'A.C.

La Commissione Genitori effettua controlli sui pasti campione (Prove d'assaggio), sul peso dei pasti forniti, sulla regolare fornitura dei menù previsti dal capitolato, sulle modalità di somministrazione dei pasti da parte del personale preposto, e in relazione al corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto.

La commissione dei genitori può accedere affiancata da un tecnico incaricato dall'A.C. al Centro di Cottura o ai locali ad esso annessi. Non è consentito a nessuno dei componenti prelevare porzioni di cibo dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze o sulle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti. I membri della Commissione durante lo svolgimento dei sopralluoghi sono tenuti a relazionare nella più assoluta riservatezza su apposita scheda.

Un rappresentante dell'I.A. dovrà partecipare alla Commissione Mensa (prevista dall'art. 9 del Regolamento del Servizio di Refezione scolastica approvato con Delibera di C.C. n. 4 del 17/02/2015) organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica presso ogni Centro di refezione, che sarà convocata almeno due volte durante l'anno scolastico.

#### **Art. 76 - Metodologia del controllo qualità – Conformità**

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli presso il Centro di Cottura secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà

comportare interferenze nello svolgimento dell'attività lavorativa.

Le quantità di derrate, prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati dai tecnici incaricati.

I tecnici incaricati dall'A.C. ad effettuare i controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

### **Art. 77 - Tipologia dei controlli presso il Centro cottura**

I controlli eseguiti presso il centro cottura dell'Impresa, dai tecnici incaricati dalla Committente sono articolati in:

#### ***a) controlli ispettivi***

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- il personale presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio degli alimenti;
- data di scadenza dei prodotti e shelf-life di cui all'allegato n. 2;
- temperatura delle celle di stoccaggio;
- uso dei prodotti alimentari previsti nei menù e nelle tabelle dietetiche (allegati n. 4, n. 5 e n.5 bis al capitolato), compresi gli alimenti biologici e certificati previsti, con riferimento all'allegato n. 2 e n.2 bis;
- modalità di lavorazione delle derrate di cui all'art. 43;
- quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche);
- modalità di confezionamento fino al caricamento dei pasti sul mezzo di trasporto;
- le modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente in relazione alle campionature prelevate;
- stato igienico dei servizi;
- il funzionamento degli impianti tecnologici.

#### ***b) Controlli sulla documentazione inerente a:***

- verifiche analitiche effettuate dal Centro Cottura dell'I.A. sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;

- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- documentazione relativa alla rintracciabilità degli alimenti (rintracciabilità di filiera – Reg. C.E. 178/2002 e successive modifiche) – elenco fornitori;
- documentazione relativa alla formazione del personale addetto, rilasciata ai sensi del Decreto 19 febbraio 2007 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2007 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 31 maggio 2007 (GURS 17/08/2007 n. 37);
- interventi di disinfestazione e derattizzazione.

**c) Controlli analitici a campione**

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio accreditato.

**Art. 78- Blocco delle derrate**

I controlli effettuati presso il Centro Cottura dell'Impresa potranno dar luogo al “**blocco di derrate**”. I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire, in un locale di stoccaggio idoneo di proprietà dell'I.A, il prodotto alimentare identificandolo con un cartellino riportante la dicitura “**in attesa di accertamento**”.

L'A.C. provvederà, entro 6 giorni, a fare valutare le caratteristiche del prodotto alimentare e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per il “blocco derrate”.

**Art. 79 - Conservazione campioni**

Al fine di contribuire all'identificazione delle cause di eventuali episodi epidemici di malattia a trasmissione alimentare, l'Impresa deve prelevare almeno g 500 di ciascuna delle preparazioni fornite giornalmente, riporli in sacchetti del tipo presso-chiuso sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero per le 72 ore successive.

Sui sacchetti devono essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo e la firma dell'addetto incaricato dall'I.A. ad eseguire tale operazione.

**Art. 80 – Osservazioni– Prescrizioni– Contestazioni**

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni in merito a quanto riscontrato nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'Impresa a seguito dei controlli effettuati, proponendo eventuali azioni correttive.

Ove si dovessero verificare inadempienze della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni

contrattuali, i Capi d'Istituto o loro delegati presso i Centri di refezione dovranno informare immediatamente l'Impresa e l'Amm.ne Comunale-Ufficio Servizi per le Scuole, via fax, o via e-mail, utilizzando l'apposito modulo di contestazione. Ogni qualvolta lo riterrà opportuno (ad es. nel caso ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati, per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.2), per pasta cruda o scotta, carne poco cotta o troppo cotta, presenza di ossa – lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori), l'I.A. potrà recarsi immediatamente presso il Centro di Refezione per un riscontro oggettivo. In questo caso il Capo d'Istituto o un suo delegato inoltrerà dettagliata relazione all'Ufficio Servizi per le Scuole con urgenza al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione.

Il Direttore del servizio dell'I.A., di cui all'art.26, dovrà essere reperibile fino alle ore 15.00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per accogliere le eventuali contestazioni sul servizio e per partecipare al contraddittorio presso il Centro di refezione che ha rilevato la non conformità o contestato la fornitura dei pasti.

Il campione non conforme dovrà essere adeguatamente conservato presso la scuola per almeno 48 ore e consegnato ad un incaricato dell'A.C. per essere sottoposto ad eventuali controlli.

Ove il personale incaricato presso i Centri di refezione dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, oltre che all'Ufficio Servizi per le Scuole, all'Impresa ed anche alla A.S.P. 6.

Nel corso dell'attività di controllo nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'Impresa, qualora l'A.C. dovesse ravvisare inadempienze della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

L'Impresa ove lo ritenga opportuno può fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni entro 8 gg. utili dalla data di comunicazione delle stesse.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali diffide e/o prescrizione alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente.

## **TITOLO XIV - PENALI**

### **Art. 81 - Inadempienze e penalità**

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

La confutazione dell'applicazione di penali posta in essere dalla I.A. non costituisce di per se accettazione delle motivazioni addotte; essa si intenderà accettata, con conseguente annullamento della penale applicata, solo mediante esplicita comunicazione scritta da parte dell'Ente Appaltante.

Le **penalità minime** che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- €. 680,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- €. 680,00 per la mancata o ritardata consegna della documentazione prevista agli artt. 15, 18, 20, 21 e 38;
- €. 680,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;
- €. 340,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche (all. n. 4 e n. 5);
- €. 340,00 per mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche – pesi a cotto;
- €. 680,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.n. 2 e n. 2 bis);
- €.1.021,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla ditta;
- €. 340,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
- €. 100,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesti da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;
- € 50,00 per ogni mancata consegna di una pietanza (primo o secondo piatto) prevista dal menu;
- €. 340,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria vigente e dal presente capitolato;
- €. 680,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti (all. n.3);
- €. 6.816,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;

- €. 680,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 79 del presente Capitolato;
- €. 340,00 per carenza igienica degli autisti, dei mezzi di trasporto dei pasti e per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori, etc.;
- €. 680,00 per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.;
- €. 340,00 per assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione, come da articolo 25 del presente capitolato.

Inoltre, sarà applicata una penale da €. 100,00 a €. 350,00 a discrezione dell'A.C. (Ufficio Servizi per le Scuole) per ogni Centro di refezione e in base al danno subito per le seguenti inadempienze:

- ◆ pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a “puntino”, presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata o per veicolazione di pane, frutta etc. nello stesso contenitore, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore, odore e consistenza) che ne determinano il non gradimento;
- ◆ per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovaglietta, etc.;
- ◆ per mancanza di quanto riportato all'art. 48 del capitolato d'oneri ed, in analogia, per le diete speciali;
- ◆ per accertate operazioni o manipolazioni non conformi alle operazioni preliminari, alla cottura e tecnologia di manipolazione di cui all'art. 43 sarà applicata una penale da €. 100,00 a €. 350,00 a discrezione della A.C. (Ufficio Servizi per le Scuole) per ogni Centro di refezione ed in base al danno subito.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nel tempo e/o diffuse in più Centri di refezione serviti, la Committente applicherà ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile (mese di riferimento). L'importo delle penalità verrà comunicato e detratto in sede di liquidazione, sull'ammontare della fattura ammessa al pagamento.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, o nel caso in cui la sospensione dell'attività fosse imposta coattivamente dalle Autorità competenti, l'Amministrazione potrà intervenire come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare,

incompleta o tardiva esecuzione.

### **Art. 82 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, fatto salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

In tema di ipotesi di risoluzione del contratto si applicheranno le disposizioni previste dagli articoli 108 e seguenti del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) il verificarsi delle condizioni previste dall'art. 80 e 110 del D.Lgs.50/16 ;
- b) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- e) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n.5 penalità per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- l) nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il Centro cottura dell'Impresa dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del Centro stesso.

## **TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art. 83 - Prezzo dei pasti**

Il prezzo unitario dei pasti è quello al netto del ribasso d'asta offerto dall'aggiudicatario in sede di gara, oltre IVA.

Per il cestino tipologia "a", di cui al presente capitolato d'oneri e relativi allegati nn. 4 e 5, verrà corrisposto un importo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, come sopra determinato, oltre IVA.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto e del cestino s'intendono interamente compensati dall'A.C. all' I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti su richiesta delle scuole.

### **Art. 84 - Modalità di pagamento**

L'impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m. ed integrazioni. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Committente in favore dell'Impresa a mezzo bonifici bancari, secondo le vigenti disposizioni di legge.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di comunicare all'Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia, all'atto della consegna del servizio, gli estremi del conto corrente, da utilizzare anche in via non esclusiva, per tutte le operazioni relative al presente appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale.

L'appaltatore, ai fini del pagamento, dovrà presentare preventivamente all'Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia, distinta in duplice copia per il ciclo di un mese, firmata dal Capo dell'Istituto Scolastico o suo delegato attestante la rispondenza del documento nel numero e nella tipologia di quanto effettivamente fornito, pasti e cestini freddi, nel corso del mese.

Successivamente al controllo effettuato dall'U.O. Controllo Contabile dell'Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia, sulla rispondenza tra quanto contenuto nelle distinte e quanto riscontrato nei documenti di trasporto, la ditta potrà caricare sul portale "SIA" la fattura elettronica, per la successiva fase di liquidazione.

La liquidazione avverrà con determinazione dirigenziale.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore decaduto, qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione.

### **Art. 85 – Liquidazione**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dall'acquisizione della fattura ai sensi dell'art. 4, comma 4, del Decreto Legislativo n. 231/2002 come modificato dal Decreto Legislativo del 9/11/2012 n. 192 e della circolare del Sig. Ragioniere Generale di questo Comune n. 849060 del 28.11.12.

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

## **TITOLO XVI**

### **Art. 86 – Attività di collaborazione**

L'I.A. dovrà fornire senza ulteriori oneri a carico dell'A.C. adeguata collaborazione, o potrà proporre essa stessa progetti, per tutte quelle iniziative che avranno attinenza con l'educazione alimentare, la comunicazione e la promozione del servizio di vario genere.

### **Art. 87 – Norme di Rinvio e Controversie**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato valgono le norme di cui al D. Lgs. 50/2016 e s.m. ed integrazioni nonché ad ogni altra disposizione di legge.

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Il Foro competente sarà quello di Palermo. E' esclusa la competenza arbitrale.

L'I.A. dovrà eleggere il domicilio legale in Palermo.



## **COMUNE DI PALERMO**

*Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia*  
*Ufficio Servizi per le Scuole*

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI DEI PRINCIPALI PRODOTTI - ALIMENTI IMPIEGATI, O DI POSSIBILE IMPIEGO, NELLA REFEZIONE SCOLASTICA**

Allegato n.2  
(pag.1- 154)

## **INDICE**

- 1. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME .....pag. 3**
- 2. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA..... " 3**
- 3. INDICE DEI PRODOTTI ..... " 7**
- 4. PRODOTTI (*Caratteristiche merceologiche*) ..... " 12**

## 1. CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”.

Per “qualità” s’intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- etichettatura il più possibile esaustiva, assolutamente conforme a quanto previsto dal **D.Lgs. n. 109/92** e s.m.i., dal **Reg.(UE) n.1169/2011** e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, ben visibili, su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, non arrugginito, né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.)
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell’alimento
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idonei alle derrate immagazzinate

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il **Regolamento (CE) n. 178/2002 art. 18**.

## 2. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto e lo stato fisico. La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato. In generale, è opportuno fare riferimento alle seguenti indicazioni circa le caratteristiche degli alimenti:

### **Carni**

Le carni di qualsiasi tipo, devono provenire preferibilmente da allevamenti regionali o nazionali. Le carni bianche dovranno essere alternate adeguatamente alle carni rosse.

### **Pesce**

Deve essere data la preferenza a filetti o tranci (del tipo di pesce surgelato menzionato nel presente allegato) surgelati individualmente o interfogliati.

### **Formaggi**

Utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti; evitare l’uso di formaggi fusi e utilizzare i formaggi DOP e tipici (menzionati nel capitolato).

## **Prodotti di salumeria**

Sono richiesti prodotti di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, DOP e tipici (menzionati nel capitolato). Il prosciutto cotto fornito deve essere privato del grasso periferico. Inoltre, i prodotti di salumeria devono essere *esenti da fonti di glutine*.

## **Uova**

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione regionale o nazionale, in confezioni originali conformi alle norme vigenti.

*Assoluto divieto di preparazioni a base di uova crude.*

## **Pane e prodotti da forno**

Fornire prodotti freschi di giornata. *È richiesta la fornitura di pane fresco preparato con farina di semola rimacinata di grano duro.*

## **Pasta**

Deve essere di semola di grano duro, o pasta fresca speciale (ripiena). È richiesta la fornitura di vari formati per soddisfare sia le esigenze di preparazione dei diversi primi piatti che il gusto degli utenti.

*Può essere richiesta la fornitura anche di pasta aproteica e di pasta senza glutine.*

## **Legumi**

Se consumati assieme ai cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

## **Ortaggi**

Hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali; devono essere utilizzati i prodotti di stagione, o i prodotti surgelati opportunamente variati.

Per salvaguardare i nutrienti, i prodotti orticoli devono essere cotti a vapore o in poca acqua.

*Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei giovani utenti, si suggerisce di curare, in generale, la presentazione delle preparazioni sotto l'aspetto gustativo, olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) e visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).*

*Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.*

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla categoria richiesta dal capitolato (*categoria Extra e/o I*), di norma di provenienza nazionale e, per quanto possibile, di provenienza regionale.

## **Frutta**

Ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi, deve essere presente ogni giorno; dovrà essere utilizzata preferibilmente frutta di stagione. *Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.*

Non possono essere utilizzati prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria, ad eccezione delle "banane".

Anche la *macedonia* dovrà essere preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della consegna e quindi, della somministrazione.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla categoria richiesta dal capitolato (*categoria Extra e/o I*), di norma di provenienza nazionale e, per quanto possibile, di provenienza regionale.

## **Purè di patate**

Deve essere preparato con patate fresche.

## **Dolci**

Orientare la scelta sui dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta o di marmellata, torte di mele o altri prodotti da forno, quali i biscotti secchi.

## **Gelato**

Deve essere fornito in confezioni singole monoporzione; è auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

## **Dessert**

Se preparato presso il centro pasti, deve essere di produzione giornaliera.

## **Aromi**

È preferibile, quando possibile, utilizzare aromi freschi (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.). *Non devono essere utilizzati peperoncino e salse piccanti.*

## **Sale**

Deve essere utilizzato in quantità moderata e il tipo iodurato/iodato, in coerenza con le linee guida della campagna del Ministero della Salute per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

*Si precisa che il sale, nel presente capitolato, non è considerato tra gli ingredienti delle ricette riportate nell'allegato n. 5 in quanto il suo utilizzo è sottointeso, purché sempre in dose moderata.*

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti di brodo a base di glutammato monosodico.

## **Condimenti**

Sono da utilizzare l'olio extravergine di oliva (usualmente da preferire) e il burro; quest'ultimo solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta, e comunque, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

*Evitare l'utilizzo di oli di semi.*

## **Besciamella**

Nella preparazione della besciamella è preferibile l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva in sostituzione del burro

Inoltre, per la formulazione dei menù:

*la gran parte dei prodotti impiegati dovrà essere di provenienza siciliana, pertanto l'approvvigionamento delle derrate deve tener conto della zona di produzione, nel senso che deve essere data priorità ai prodotti regionali, poi nazionali e, nel caso di impossibilità di reperire tali prodotti, possono essere utilizzati quelli di provenienza comunitaria.*

*non possono essere utilizzati prodotti di provenienza extracomunitaria (fatta eccezione per spezie come la "cannella" e frutta come le "banane").*

*le derrate utilizzate devono essere prodotte da aziende di primaria rilevanza commerciale sul territorio nazionale e regionale.*

*è assolutamente vietato l'impiego di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate (OGM) o derivate da trattamenti transgenici.*

le derrate alimentari utilizzate devono essere consegnate in date antecedenti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC\*), quest'ultimo espresso in etichetta come "da consumarsi preferibilmente", e avere una shelf life\*\* residua alla consegna conforme a quanto spesso specificato per singole tipologie di prodotto nel presente allegato.

Infine, per l'approvvigionamento delle derrate che richiedono regimi di temperatura controllata devono essere garantite, durante il trasporto, condizioni adeguate di temperatura, come riportato nella seguente tabella (Tab. 1):

**Tab. 1 Temperature di trasporto**

	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile alla consegna
<i>Prodotti surgelati</i>	- 18	- 15
<b>Prodotti refrigerati</b>		
<i>formaggi freschi</i>	da 0 a +4	+14
<i>ricotta</i>	da 0 a +4	+9
<i>mozzarella</i>	da 0 a +4	+9
<i>burro</i>	da +1 a +6	+14
<i>yogurt</i>	da 0 a +4	+14
<i>salumi e formaggi stagionati</i>	+9	+14

\*TMC: termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente")

\*\*shelf life: ("vita di scaffale"): è il periodo entro il quale il prodotto, in condizioni di conservazione definite, dopo la produzione e/o il confezionamento, risponde alle specifiche organolettiche, nutritive, di composizione e di sicurezza alimentare

Per quanto riguarda i **parametri microbiologici**, si fa riferimento all'Allegato specifico (All. n.3).

Per tutte le produzioni alimentari, l'Impresa dovrà garantire e documentare la "**Rintracciabilità di Filiera**" cioè la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale (**art.18 Reg. (Ce) n. 178/2002.**)

Inoltre, si dovrà prevedere l'impiego di **modalità di cottura idonee** quali la *bollitura, al vapore, al forno, ai ferri* (senza bruciature) con l'esclusione dei fritti per evitare la formazione di sostanze tossiche (acroleina, ecc). La soffrittura deve essere sostituita con la *semplice tostatura in poca acqua o brodo*. Solo in occasione della festività di Santa Lucia, per la cottura delle arancine potrà essere utilizzata la frittura, purché sia effettuata in olio extravergine di oliva portato a temperatura che non superi i 180 °C.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari utilizzati che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi. È importante, quindi, evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e **acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.**

### 3. INDICE DEI PRODOTTI

n. codice	titolo
	<b>FARINE</b>
1.	Farina bianca tipo 0 e 00
2.	Farina di mais
	<b>PANE E PRODOTTI DA FORNO</b>
3.	Pane comune fresco di giornata
4.	Pane integrale
5.	Pane senza glutine
6.	Pangrattato
7.	Pasta per pizza
8.	Crackers, fette biscottate e grissini
9.	Crackers, fette biscottate, grissini e pangrattato senza glutine
10.	Biscotti secchi
11.	Biscotti secchi senza glutine
12.	Crostatine alla frutta
13.	Crostatine alla frutta senza glutine
14.	Prodotti dolci da forno i
15.	<b>PASTE ALIMENTARI</b> ( <i>Caratteristiche generali</i> )
16.	Pasta di semola di grano duro
17.	Pasta senza glutine
18.	Semolino
19.	Paste secche all'uovo
20.	Pasta integrale
21.	Pasta fresca ripiena: ravioli- tortellini
22.	Gnocchi di patate
	<b>RISO</b>
23.	Riso Parboiled
24.	Riso Ribe
25.	Riso Arborio
26.	Riso Roma
	<b>CEREALI IN GRANI</b>
27.	Orzo perlato
28.	Farro decorticato

## **29. CARNE**

- a) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO*
  - b) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO*
  - c) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO*
  - d) *TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO*
  - e) *CARNE DI MAIALE*
  - f) *TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI*
- 30. Bovino adulto fresco refrigerato
  - 31. Arista di maiale fresca refrigerata
  - 32. Carni sottovuoto
  - 33. Cosce, sottocoscce e petti di pollo freschi refrigerati
  - 34. Polli a busto freschi refrigerati
  - 35. Cosce, sottocoscce e petti di tacchino freschi refrigerati
  - 36. Tacchini a busto freschi refrigerati

### **PRODOTTI DI SALUMERIA**

- 37. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP
- 38. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte
- 39. Fesa di tacchino arrosto
- 40. Bresaola della Valtellina IGP

### **41. LATTE E DERIVATI - PRODOTTI A BASE DI LATTE***(Caratteristiche generali)*

- 42. Latte intero UHT *(a lunga conservazione)*
- 43. Panna *(fresca e a lunga conservazione)*
- 44. Yogurt *(intero, magro, alla frutta, ai cereali)*
- 45. Burro di centrifuga
- 46. Dessert *(creme pronte, creme caramel, budino)*
- 47. Cioccolato al latte
- 48. Gelato
- 49. **FORMAGGI** *(Caratteristiche generali)*
- 50. Parmigiano Reggiano DOP
- 51. Fontina DOP
- 52. Ragusano DOP
- 53. Vastedda della Valle del Belice DOP
- 54. Taleggio DOP
- 55. Asiago DOP
- 56. Provolone Valpadana DOP

- 57. Mozzarella o fiordilatte
- 58. Ricotta di vacca - Ricotta di pecora
- 59. Robiola di Roccaverano DOP
- 60. Crescenza
- 61. Italico (Belpaese)
- 62. Emmenthal
- 63. Caciotta mista
- 64. Stracchino
- 65. **PRODOTTI SURGELATI** (*Caratteristiche generali*)
- 66. **Prodotti della pesca surgelati**
  - 1. *filetti di sogliola*
  - 2. *filetti di platessa*
  - 3. *filetti di merluzzo*
  - 4. *filetti di nasello*
  - 5. *tranci di pesce spada*
  - 6. *vongole sgusciate*
  - 7. *calamari*
- 67. **Prodotti orticoli surgelati** (*Caratteristiche generali*)
  - 1. *patate*
  - 2. *fagiolini*
  - 3. *piselli*
  - 4. *legumi misti per minestrone*
  - 5. *biete*
  - 6. *spinaci*
  - 7. *carote*
  - 8. *cuori di carciofi*
  - 9. *verdure miste per minestrone*
  - 10. *crocchette di patate*
  - 11. *verdure da contorno*
  - 12. *zucchine*
- 68. **Legumi secchi** (*Caratteristiche generali*)
  - 1. *fagioli*
  - 2. *lenticchie*
  - 3. *fave*
  - 4. *ceci*

5. *miscela di legumi*

6. *soia*

#### **PRODOTTI EDULCORANTI**

69. Zucchero (semolato e di canna grezzo)

70. Miele

#### **71. UOVA**

72. Uova fresche di gallina

73. Uova pastorizzate

#### **74. CONDIMENTI**

75. Olio extravergine di oliva

76. Sale fino o grosso marino

77. Sale marino fino iodurato

78. Aceto bianco

#### **79. CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE - SOTT'OLIO**

*(Caratteristiche generali)*

80. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

81. Pesto

82. Mais sgranato al naturale

83. Tonno in scatola

84. Macedonia di frutta sciroppata

85. Pesche, pere, ananas sciroppati

86. Marmellate, confetture, gelatine

87. Succhi e nettari di frutta

#### **AROMI - PRODOTTI DOLCIARI**

88. Spezie - Aromi freschi e secchi

89. Cacao amaro

90. Lievito

91. **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI** *(Caratteristiche generali)*

#### **92. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

#### **93. FRUTTA E ORTAGGI**

94. *Ortaggi da frutto*

1. *Pomodori*

2. *Melanzane*

3. *Peperoni*

4. *Zucchine*

5. *Zucca gialla*

6. *Cetrioli*

**95. *Ortaggi da fiore***

96. 1. *carciofi*

97. 2. *cavolfiore- broccolo*

**98. *Ortaggi da seme***

99. 1. *fagiolini*

100. 2. *fagioli*

101. 3. *piselli*

**102. *Ortaggi da foglia***

1. *insalata*

2. *spinaci*

3. *cavoli cappucci e verzotti*

4. *biete*

**103. *Ortaggi da fusto***

1. *sedani da coste*

2. *finocchi*

3. *finocchietti selvatici di montagna*

**104. *Ortaggi da tubero***

1. *patate*

**105. *Ortaggi da radice***

1. *carote*

**106. *Ortaggi da bulbo***

1. *aglio*

2. *cipolle*

3. *porri*

**FRUTTA**

**107. *Frutta acidula***

1. *mele*

2. *pere*

3. *pesche e nettarine*

4. *albicocche*

5. *susine (o prugne)*

6. *agrumi*

a) *arance*

b) *mandarini*

c) *clementine*

d) *limoni*

7. *uva da tavola*
8. *fragole*
9. *actinidie (kiwi)*
10. *ciliegie*

**108. Frutta zuccherina**

1. *banane*
2. *cachi*
3. *meloni*
4. *anguria (cocomero)*

**PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI**

**109. Sarde**

**ACQUA**

**110. Acque minerali naturali**

**111. MATERIALE A PERDERE** (*vaschette, piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli*)

**4. PRODOTTI (Caratteristiche merceologiche)**

**FARINE**

**1. Farina bianca**

<b>Prodotto</b>	<i>Farina di grano tenero tipo 0 e 00</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste da <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e successive modifiche, <i>D.Lgs. 109/92, D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> e <i>D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001</i> ). La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente ( <i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall' <i>art. 10 della Legge 580/67</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Sfarinato di colore bianco latte impalpabile. La farina non deve essere alterata per eccesso di umidità, riscaldamento e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e non facilmente lacerabili nelle usuali procedure di manipolazione al di là dei limiti già stabiliti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione. L' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .
---	---

## 2. Farina di mais

<b>Prodotto</b>	<b>Farina di mais</b> Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> , dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> e dal <i>D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2000</i> ).
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Colore giallo- oro. La farina di mais non deve contenere parassiti animali, non deve essere invasa da crittogame o altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di confezionamento e/o di conservazione.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto. L' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## PANE E PRODOTTI DA FORNO

### 3. Pane comune fresco di giornata

<b>Prodotto</b>	<b>Pane comune fresco di giornata</b> È il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con farine tipo 0, 00 o farina (semola) di grano duro rimacinata, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <i>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</i> , modificato dall' <i>art. 22 del D.Lgs. n.109/92</i> e successivamente dall' <i>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</i> , con l'aggiunta di ingredienti previsti dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> .
-----------------	---

<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/01 n. 187</i> e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.</p> <p>Il contenuto di <i>umidità (in acqua) massimo tollerato</i> nel pane è quello previsto dalla <i>Legge n. 580/67 art. 16</i> in parte modificato dall'<i>art. 22 del D.Lgs. 109/92</i> e precisamente:</p> <table data-bbox="499 398 1061 589"> <tr> <td>pezzature fino a 70 g</td> <td>max 29%</td> </tr> <tr> <td>pezzature da 100 a 250 g</td> <td>max 31%</td> </tr> <tr> <td>pezzature da 300 a 500 g</td> <td>max 34%</td> </tr> <tr> <td>pezzature da 600 a 1000g</td> <td>max 38%</td> </tr> <tr> <td>pezzature oltre i 1000 g</td> <td>max 40%</td> </tr> </table> <p>Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>	pezzature fino a 70 g	max 29%	pezzature da 100 a 250 g	max 31%	pezzature da 300 a 500 g	max 34%	pezzature da 600 a 1000g	max 38%	pezzature oltre i 1000 g	max 40%
pezzature fino a 70 g	max 29%										
pezzature da 100 a 250 g	max 31%										
pezzature da 300 a 500 g	max 34%										
pezzature da 600 a 1000g	max 38%										
pezzature oltre i 1000 g	max 40%										
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <p>crosta dorata e croccante</p> <p>la mollica deve essere morbida, ma non collosa</p> <p>alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica</p> <p>gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro)</p> <p><i>Additivi:</i> assenti</p> <p><i>Fornitura richiesta:</i> <b>pane fresco preparato con farina di semola di grano duro rimacinato.</b></p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98 nel caso si tratti di pane speciale.</i></p>										
<b>Trasporto</b>	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <p>in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i></p>										

#### 4. Pane integrale

<b>Prodotto</b>	<p><b>Pane integrale</b></p> <p>A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali, seguendo le modalità di preparazione previste dalla <i>Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14</i>, modificato dall'<i>art. 22 del D.Lgs. n. 109/92</i> e dall'<i>art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146</i></p>
-----------------	---

<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <i>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</i> e non devono essere trattate con sostanze non consentite.</p> <p>La farina impiegata non deve essere addizionata di crusca.</p> <p>Il contenuto(in acqua) in umidità massimo tollerato nel pane a cottura completa è quello previsto dalla <i>Legge n. 580/67 art. 16</i> in parte modificato dall'<i>art. 22 del D.Lgs.n. 109/92</i> e precisamente:</p> <table border="0"> <tr> <td>pezzature fino a 70 g</td> <td>max 29%</td> </tr> <tr> <td>pezzature da 100 a 250 g</td> <td>max 31%</td> </tr> <tr> <td>pezzature da 300 a 500 g</td> <td>max 34%</td> </tr> <tr> <td>pezzature da 600 a 1000 g</td> <td>max 38%</td> </tr> <tr> <td>pezzature oltre i 1000 g</td> <td>max 40%</td> </tr> </table> <p>In tutte le pezzature, per questo tipo di pane, è consentito un aumento del 2% rispetto ai valori riportati.</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>	pezzature fino a 70 g	max 29%	pezzature da 100 a 250 g	max 31%	pezzature da 300 a 500 g	max 34%	pezzature da 600 a 1000 g	max 38%	pezzature oltre i 1000 g	max 40%
pezzature fino a 70 g	max 29%										
pezzature da 100 a 250 g	max 31%										
pezzature da 300 a 500 g	max 34%										
pezzature da 600 a 1000 g	max 38%										
pezzature oltre i 1000 g	max 40%										
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <p>crosta dorata e croccante</p> <p>la mollica deve essere morbida, ma non collosa</p> <p>alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ben aderente alla mollica</p> <p>gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).</p> <p><i>Additivi:</i> assenti</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal <i>D.P.R. 30/11/98 n. 502</i> nel caso si tratti di pane speciale.</p>										
<b>Trasporto</b>	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <p>in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i</p> <p>in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art.26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i></p>										

## 5. Pane senza glutine

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Pane senza glutine</i></b></p> <p>Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalle suddette normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.</p>

<b>Trasporto</b>	La fornitura deve essere garantita: in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da <i>art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580</i>
------------------	---

## 6. Pangrattato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pangrattato</i></b> Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito ( <i>vedi farine</i> ).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Se il prodotto è confezionato, l' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 7. Pasta per pizza

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pasta per pizza</i></b> Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, sale.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Se congelato, il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti ( <i>D.M. 15 giugno 1971</i> e s.m.i., <i>Regolamento (CE) n. 37/05 del 12.01.2005</i> ).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Se confezionata, l' <i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> . Se non confezionata, deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

## 8. Crackers, fette biscottate e grissini

<b>Prodotto</b>	<b><i>Crackers, fette biscottate e grissini</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono possedere un <i>tenore d'umidità</i> non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non superiore al 10%, con una tolleranza del 2% in peso, per quanto riguarda i grissini. Devono essere freschi, ben cotti, croccanti, integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole, <b>non salati</b> . Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa vigente ( <i>art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del</i>

	27/02/96 e s.m.i.). Devono essere <b>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</b> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Non devono essere presenti aromi artificiali. Devono essere forniti, ove richiesto, anche in monoporzione.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 9. Crackers, fette biscottate, grissini e pangrattato senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Crackers, fette biscottate, grissini e pangrattato senza glutine</i></b> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Come prodotti dietetici sono assoggettati al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotti alimentari per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalle suddette normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Devono essere freschi, ben cotti, croccanti, integri, privi di odori estranei e di colore anormale e devono essere di gusto gradevole, <b>non salati</b> . Devono essere <b>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</b> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Non devono essere presenti aromi artificiali. Devono essere forniti, ove richiesto, anche in monoporzione. Il pangrattato deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco o di fette biscottate o di crackers senza glutine.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i.e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 10. Biscotti secchi

<b>Prodotto</b>	<b><i>Biscotti secchi</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie spezzature o tagli rammollimenti atipici sapore e odore anomali Devono essere <b>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</b> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Non devono essere presenti aromi artificiali.. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti ( <i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.).

	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 11. Biscotti secchi senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Biscotti secchi senza glutine</i></b> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalle suddette normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Devono essere <b><i>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i></b> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Non devono essere presenti aromi artificiali.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 12. Crostatine alla frutta

<b>Prodotto</b>	<b><i>Crostatine alla marmellata o alla confettura di frutta</i></b> Prodotto dolciario da forno composto da pasta frolla e marmellata o confettura di frutta (ciliegia, albicocca, pesca) spalmata in superficie e ricoperta da ulteriore pasta frolla grigliata
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <b><i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i></b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Le crostatine devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono essere prodotte con uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, marmellata o confettura di frutta (pesca, ciliegia, albicocca). Devono essere <b><i>prodotte con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</i></b> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Possono essere dolcificate esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non

	previsti ( <i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i> ). Non devono contenere aromi artificiali. Le crostatine devono essere fornite in monoporzione dal peso variabile di 30- 40 g.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate.

### 13. Crostatine alla frutta senza glutine

<b>Prodotto</b>	<i>Crostatine alla marmellata o alla confettura di frutta senza glutine.</i> Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92 e s.m.i.</i> e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009..</i>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Le crostatine devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono essere prodotte con uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, marmellata o confettura di frutta (pesca, ciliegia, albicocca). Devono essere <b>prodotte con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</b> , e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.. Possono essere dolcificate esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti ( <i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i> ). Non devono contenere aromi artificiali. Le crostatine devono essere fornite in monoporzione dal peso variabile di 30- 40 g.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate.

### 14. Prodotti dolci da forno

<b>Prodotto</b>	<b>Prodotti dolci da forno</b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 0 e 00 o farina di mais.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.</p> <p>Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Devono essere <b>prodotti con l'impiego di grassi quali olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole o burro</b>, e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.</p> <p>Non devono essere presenti aromi artificiali.</p> <p>Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.</i>)</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate

## 15. PASTE ALIMENTARI (*Caratteristiche generali*)

<b>Caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari</b>	<p><b><i>Le Paste alimentari devono:</i></b></p> <p>essere di buona qualità</p> <p>essere corrispondenti, per caratteristiche, alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti, in particolare, devono sottostare alla <i>Legge 30/04/62 n. 283</i>, alla <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e s.m.i.</p> <p>avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime (semola, semolati, graniti, farine di frumento duro o tenero, sfarinati da altri cereali e legumi) impiegate singolarmente o in combinazione, con acqua e con o senza aggiunta di altri ingredienti</p> <p>essere esenti, all'interno della confezione, da materiali estranei, di natura organica o inorganica</p> <p>avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche, 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo</p> <p>avere un grado di spappolamento basso</p> <p>avere un'elevata tenuta di cottura</p> <p>avere un'elevata resa di cottura (rapporto tra volume finale e quello iniziale &gt; 0,4)</p> <p>avere un elevato assorbimento dei condimenti</p> <p>avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta</p> <p><b><i>Le confezioni devono</i></b></p> <p>essere costituite (<i>imballaggio</i>) da materiali conformi alla normativa vigente (<i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.)</p> <p>riportare la data di produzione, il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione, la data di scadenza</p> <p>dichiarare esattamente il tempo di cottura</p> <p><b><i>Può essere richiesta la fornitura anche di paste a proteiche.</i></b></p>
---	--

## 16. Pasta di semola di grano duro

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pasta di semola di grano duro</i></b> Preparata con semola e acqua.
-----------------	--

<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e s.m.i.</p> <p>Dovrà possedere le caratteristiche di legge di seguito indicate:</p> <p>umidità massima: 12,50%</p> <p>ceneri: minimo 0,70% massimo 0,90%</p> <p>cellulosa: minimo 0,20% massimo 0,45%</p> <p>sostanze azotate: minimo 10,50%</p> <p>acidità massima: 4 gradi su 10 parti di sostanza secca</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <p>presenze di macchie bianche e nere</p> <p>bottatura o bolle d'aria</p> <p>spezzature o tagli</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p><i>Additivi</i> : non ammessi</p> <p>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.</p> <p>Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:</p> <p>tempo di cottura</p> <p>resa (aumento di peso con la cottura)</p> <p>tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)</p> <p>tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'assenza di spaccature</p> <p><i>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.</i></p> <p><i>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte, sigillate, non devono presentare difetti e l'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 17. Pasta senza glutine

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Pasta senza glutine</i></b></p> <p>Per menù standard per dieta particolare (morbo celiaco).</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.</p>

	<p><i>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.</i></p> <p><i>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>I materiali usati per la confezione devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le confezioni devono pervenire intatte, sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 18. Semolino

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Semolino</i></b></p> <p>Prodotto con farina di riso o di grano duro, macinata grossa.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <i>Legge n. 580/67</i> e s.m.i.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Non deve presentare alterazioni.</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p><i>Additivi : non ammessi</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 19. Paste secche all'uovo

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Paste secche all'uovo</i></b></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nel <i>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).</p> <p>Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uovo per ogni Kg di semola (come citato <i>nell'art. 8 del D.P.R. 9/2//2001 n. 187</i>).</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e l'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 20. Pasta integrale

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Pasta integrale</i></b></p> <p>Pasta integrale: semola integrale di grano duro e acqua.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Se indicata come "<i>prodotto dietetico</i>" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute.</p>

	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e s.m.i. e nel <i>D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187</i>).</p> <p>In particolare deve essere costituita da:</p> <p>farina integrale  cellulosa max 1,60%  glutine secco min. 10%  ceneri max 1,40%  antiossidante (acido ascorbico)</p> <p>È accettata anche la seguente composizione:</p> <p>semola di grano duro  cruschello di grano  cellulosa microcristallina  antiossidanti (acido ascorbico)</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Pasta essiccata, non triturrata , con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <p>presenze di macchie bianche e nere  bottatura o bolle d'aria  spezzature o tagli</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 21. Pasta fresca ripiena: ravioli - tortellini

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Ravioli - tortellini</i></b></p> <p>Pezzetti di pasta con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>L'umidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri, rispondendo ai requisiti della <i>Legge 580/67, artt. 33 e 34</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p>Il prodotto deve essere di buona qualità. Il ripieno dovrà essere <i>esente da qualsiasi conservante e/o additivo</i>.</p> <p>Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere indicati in percentuale.</p> <p>La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.</p> <p><i>Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg.</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Da fornirsi in confezioni chiuse e sigillate, sottovuoto o in atmosfera protettiva e l'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 22. Gnocchi di patate

<b>Prodotto</b>	<b>Gnocchi di patate</b> Bocconcini tondeggianti di pasta di farina e patate
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto deve rispondere ai requisiti della <i>Legge n. 283 del 30/04/62</i> e <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e s.m.i. Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Devono essere: esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione con buone caratteristiche microbiche  <i>Additivi:</i> quelli usati per la preparazione devono essere conformi al <i>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</i> e s.m.i.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Se forniti in confezioni chiuse e sigillate, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## RISO

### 23. Riso Parboiled

<b>Prodotto</b>	<b>Riso Parboiled</b> <i>Non è una varietà di riso. È un riso ottenuto dal trattamento a vapore "parboilizzazione" (precottura) del risone.</i> Tale trattamento consente di aumentare il contenuto di micronutrienti e di renderlo più resistente alla cottura.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. n.109/92</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve avere i seguenti requisiti: deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume deve avere granelli interamente gelatinizzati non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento) non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico umidità non superiore al 14% % di rottura non superiore al 5% di peso il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50% <i>Tempo di cottura minimo :14-16 min.</i>

	<p>Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e s.m.i.</i>)</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73 e s.m.i.</i></p>

## 24. Riso Ribe

<b>Prodotto</b>	<p><b>Riso Ribe</b></p> <p><b>Gruppo merceologico: FINO</b></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. n. 109/92</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>Tolleranze consentite:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>grani spuntati 5%</li> <li>grani striati rossi 3%</li> <li>deformità naturali e impurità varietali 10%</li> <li>rotture 5%</li> </ul> </li> <li>b) <i>Tolleranze di corpi estranei:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%</li> <li>sostanze vegetali commestibili 0,10%</li> </ul> </li> <li>c) <i>Lunghezza:</i> lungo 6,50 mm</li> <li>d) <i>Forma:</i> affusolato</li> <li>e) <i>Groschezza:</i> medio / larghezza 2,58 mm</li> <li>f) <i>Perlatura:</i> centro laterale poco estesa</li> <li>g) <i>Striscia:</i> breve</li> <li>h) <i>Dente:</i> poco pronunciato</li> <li>i) <i>Sezione:</i> schiacciata</li> <li>j) <i>Tempo di gelatinizzazione:</i> 18' 78''</li> <li>k) <i>Tempo cottura:</i> medio 18' - 20'</li> <li>l) <i>Resa cottura:</i> 3,87 (volume)</li> <li>m) <i>Sostanze perse alla cottura:</i> 10,37%</li> </ul> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</i>).</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>

<b>Caratteristiche della confezione</b>	L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011. L'imballaggio deve essere conforme al DM. 21/03/73 e s.m.i.
---	---

## 25. Riso Arborio

<b>Prodotto</b>	<b>Riso Arborio</b> <b>Gruppo merceologico: SUPERFINO</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. n. 109/92.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>Tolleranze consentite:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>grani spuntati 5%</li> <li>grani striati rossi 3%</li> <li>deformità naturali e impurità varietali 10%</li> <li>rottore 5%</li> </ul> </li> <li>b) <i>Tolleranze di corpi estranei:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%</li> <li>sostanze vegetali commestibili 0,10%</li> </ul> </li> <li>c) <i>Lunghezza:</i> molto lungo 6,61 -7,6 mm</li> <li>d) <i>Forma:</i> semitondo</li> <li>e) <i>Grossezza:</i> molto grosso / larghezza 3,15 mm</li> <li>f) <i>Perlatura:</i> centrale estesa</li> <li>g) <i>Striscia:</i> assente</li> <li>h) <i>Dente:</i> pronunciato</li> <li>i) <i>Sezione:</i> schiacciata</li> <li>j) <i>Tempo di gelatinizzazione:</i> 17' 68''</li> <li>k) <i>Tempo cottura:</i> basso &lt; 18'</li> <li>l) <i>Resa cottura:</i> 4,34 (volume)</li> <li>m) <i>Sostanze perse alla cottura:</i> 10,30%</li> </ul> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche).</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011. L'imballaggio deve essere conforme al DM. 21/03/73 e s.m.i.

## 26. Riso Roma

<b>Prodotto</b>	<b>Riso Roma</b> <b>Gruppo merceologico: SUPERFINO</b>
-----------------	---

<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge 18 marzo 1958 n. 325 modificato dall'art. 28 del D. Lgs. n. 109/92.</i>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Deve avere i seguenti requisiti:</p> <p>a) <i>Tolleranze consentite:</i>  grani spuntati 5%  grani striati rossi 3%  deformità naturali e impurità varietali 10%  rotture 5%</p> <p>b) <i>Tolleranze di corpi estranei:</i>  sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%  sostanze vegetali commestibili 0,10%</p> <p>c) <i>Lunghezza:</i> lungo 6,80 mm  d) <i>Forma:</i> semiaffusolato  e) <i>Groschezza:</i> grosso / larghezza 2,80 mm  f) <i>Perlatura:</i> centro laterale  g) <i>Striscia:</i> allungata  h) <i>Dente:</i> normale  i) <i>Sezione:</i> tondeggiante  j) <i>Tempo di gelatinizzazione:</i> 17' 58''  k) <i>Tempo cottura:</i> basso &lt; 18'  l) <i>Resa cottura:</i> 3,92 (volume)  m) <i>Sostanze perse alla cottura:</i> 10,35%</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico</p> <p><i>Antiparassitari:</i> devono essere nei limiti fissati dalla normativa vigente (<i>D. Ministero della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche</i>).</p> <p><i>Additivi e Conservanti:</i> è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

## CEREALI IN GRANI

### 27. Orzo perlato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Orzo perlato</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e s.m.i. sulla lavorazione e commercio dei cereali.

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Le granaglie devono essere in perfetto stato di conservazione. La granella deve essere uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.</p> <p>Orzo in grani nella forma “perlato”: i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco -giallo- paglierino.</p> <p>Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della normativa vigente.</p> <p>Il prodotto deve avere una vita residua &gt;50%.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura..</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

## 28. Farro decorticato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Farro decorticato</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve rispondere ai requisiti della Legge <i>n. 580 del 04/07/67</i> e s.m.i. sulla lavorazione e commercio dei cereali.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p>Le granaglie devono essere perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della normativa vigente.</p> <p>Il prodotto deve avere una vita residua &gt;50%</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>L'<i>imballaggio</i> deve essere conforme al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

## 29. CARNE

### a) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

#### BRIONE

*Muscoli*: bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo

*Base ossea*: omero (anteriore), radio (anteriore)

#### CAPPELLO DA PRETE

*Muscoli*: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)

*Base ossea*: fossa retrospinosa della scapola

#### FESONE DI SPALLA

*Muscoli*: anconeii, deltoide (parte chiusa)

*Base ossea*: angolo scapolo-omerale

## **FUSELLO**

*Muscoli:* antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)

*Base ossea:* fossa antispinosa della scapola

## **GERETTO ANTERIORE**

*Muscoli:* estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi *Base ossea:* radio e ulna

## **PUNTA DI PETTO**

*Muscoli:* sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali *Base ossea:* prime quattro emisternebre

## **REALE**

*Muscoli:* lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo *Base ossea:* prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

## **b) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO**

### **CONTROFILETTO**

*Muscoli:* lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostale

*Base ossea:* emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste

### **FILETTO**

*Muscoli:* piccolo psoas, grande psoas, iliaco

*Base ossea:* inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali

### **SCAMONE**

*Muscoli:* tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto *Base ossea:* fossa sacro-iliaca

### **NOCE**

*Muscoli:* retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio *Base ossea:* femore e rotula

### **FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA**

*Muscoli:* parametrale, bicipite femorale

*Base ossea:* femore (parte esterna)

### **MAGATELLO**

*Muscoli:* semitendinoso

*Base ossea:* femore (parte esterna)

### **PESCE**

*Muscoli:* gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi

*Base ossea:* tibia (parte posteriore)

### **GERETTO POSTERIORE**

*Muscoli:* flessori ed estensori del metatarso e delle falangi

*Base ossea:* tibia

## **c) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO**

### **ALETTA**

*Muscoli:* deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso

*Base ossea:* scapola

## **TRAVERSINO**

*Muscoli:* bicipite brachiale, brachiale (parte) estensore anteriore del metacarpo  
*Base ossea:* omero

## **GERETTO DI SPALLA**

*Muscoli:* estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi  
*Base ossea:* radio e ulna

## **REALE**

*Muscoli:* lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo  
*Base ossea:* prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

## **FIOCCO DI PUNTA**

*Muscoli:* sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali  
*Base ossea:* prima emisternebra

## **PUNTA DI MEZZO**

*Muscoli:* sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte) triangolare dello sterno  
*Base ossea:* rimanenti emisternebre

## **PANCIA**

*Muscoli:* obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome  
*Base ossea:* prolungamenti cartilaginei delle ultime coste

## **d) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO**

### **COSTOLETTE**

*Muscoli:* lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso  
*Base ossea:* ultime otto vertebre dorsali

### **NODINI**

*Muscoli:* lungo costale, intercostali  
*Base ossea:* vertebre lombari

### **SCAMONE**

*Muscoli:* tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto  
*Base ossea:* fossa sacroiliaca

### **FESA**

*Muscoli:* semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce)  
*Base ossea:* femore (parte interna), regione ischiopubica

### **SOTTOFESA**

*Muscoli:* paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte)  
*Base ossea:* femore e tibia

### **NOCE**

*Muscoli:* retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio  
*Base ossea:* femore e rotula

### **GERETTO POSTERIORE**

*Muscoli:* flessore ed estensore del metatarso e delle falangi

**Base ossea:** tibia

## **e) CARNE DI MAIALE**

### **LOMBO**

*Muscoli:* lunghissimo del dorso

## **f) TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI**

### **-POLPETTE-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

REALE (vitello)

SPALLA (vitello)

### **-HAMBURGER-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

### **-BISTECCHIE-**

#### **Tagli**

SCAMONE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

FESA (vitello)

### **-CARNE TRITA-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

### **-SPEZZATINO-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

REALE (vitello)

SPALLA (vitello)

### **-BRASATO-**

#### **Tagli**

SOTTOFESA (bovino adulto)

### **-COTOLETTE-**

#### **Tagli**

NOCE (bovino adulto)

PETTO (pollo, tacchino)

### **-SCALOPPE-**

#### **Tagli**

NOCE (bovino adulto)

SCAMONE (bovino adulto)

FESA (vitello)

FESA (tacchino)

### **-BOLLITO-**

#### **Tagli**

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)

REALE (bovino adulto)

### **-ARROSTI-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

NOCE (bovino adulto)

FESONE (bovino adulto)

PUNTA (vitello)

FESA (vitello)

COSCIA (vitello)

FESA (tacchino)

ARISTA (maiale)

### **-ROAST BEEF-**

#### **Tagli**

CONTROFILETTO (bovino adulto)

## **30. Bovino adulto fresco refrigerato**

<b>Prodotto</b>	<b><i>Bovino adulto fresco refrigerato</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto deve:</p> <p>soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i></p> <p>provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE</p> <p>ai fini della prevenzione delle <i>encefalopatie spongiformi</i> trasmissibili, essere stato prodotto, macellato e sezionato nel rispetto della Legge 19.1.2001 n. 3 e della O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica</p> <p>Inoltre:</p> <p>deve essere specificata la provenienza</p> <p>deve essere dichiarata la data di macellazione</p> <p>deve essere dichiarato, per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che al medesimo animale non siano state somministrate sostanze vietate</p> <p>deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:</p> <p>tessuto muscolare a grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso</p> <p>tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato</p> <p>marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta</p>

	<p>Le carni non devono essere di animali appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della <i>Legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2</i> e s.m.i.</p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p> <p>Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il <i>Regolamento (CEE) 1026/91</i>.</p> <p>Non devono essere accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.</p> <p>Per la <i>rintracciabilità</i> si fa riferimento al <i>Regolamento (CE) 178/2002 del 28/01/2002</i>.</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>La carne deve:</p> <p>essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dal <i>Regolamento CE n. 854/04</i></p> <p>essere trasportata secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i> e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i <math>-1^{\circ}\text{C}</math> e <math>+7^{\circ}\text{C}</math></p> <p>essere <i>conservata</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <math>+0^{\circ}\text{C}</math> e <math>+4^{\circ}\text{C}</math></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme all'<i>art. 9 del Disciplinare di Etichettatura, D.M. 18 aprile 2000</i>, nonché ai <i>D.M. 30/08/2000</i> e <i>22/01/2001</i> che forniscono indicazioni e modalità applicative del <i>Regolamento CE 1760/2000</i> (sull'<i>etichettatura</i> obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine) e del <i>Regolamento CE 1825/2000</i> in vigore dal 27/08/2000.</p>

### 31. Arista di maiale fresca refrigerata

<b>Prodotto</b>	<i>Arista di maiale fresca refrigerata</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto deve:</p> <p>soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i></p> <p>provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE</p> <p>Inoltre:</p> <p>deve essere dichiarata la data di macellazione</p> <p>deve essere dichiarato, per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che al medesimo animale non siano state somministrate sostanze vietate</p> <p>deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</p>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:          colore rosato          odore nullo          taglio resistente          grana fine serrata          non deve essere state né congelata, né scongelata, deve essere priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica</p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p> <p>Le carni da fornire dovranno provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale.</p> <p>La carne di maiale dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato "arista".</p> <p>Per la <i>rintracciabilità</i> si fa riferimento al <i>Regolamento (CE) 178/2002 del 28/01/2002</i></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>La carne deve:          essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dal <i>Regolamento CE n. 854/04</i>          essere trasportata secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i> e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i <math>-1^{\circ}\text{C}</math> e <math>+7^{\circ}\text{C}</math>          essere <i>conservata</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <math>+0^{\circ}\text{C}</math> e <math>+4^{\circ}\text{C}</math></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.</p>

### 32. Carni sottovuoto

<b>Prodotto</b>	<i>Carni sottovuoto</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice 30</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice 30</b></p> <p>Inoltre, il <i>prodotto</i> deve presentare i seguenti requisiti:          colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione          odore tipico del prodotto fresco          assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di aponeurosi, di parti tendinee e peli          il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto (sierosità) non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto</p> <p>I <i>tagli anatomici</i> devono:          essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento) di carni macellate da non più di cinque giorni (ottimale tra il 3° e il 5° giorno dalla macellazione)          devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale</p>

	<p>che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e la sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto</p> <p><i>Dovranno essere respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio.</i></p> <p>presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso avere tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato presentare mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta</p> <p>La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore all' 80% della vita commerciale totale.</p>
<p><b>Trasporto e conservazione</b></p>	<p>La carne deve: essere trasportata secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327/80</i> e s.m.i., con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i <math>-1^{\circ}\text{C}</math> e <math>+7^{\circ}\text{C}</math> essere <i>conservata</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <math>+0^{\circ}\text{C}</math> e <math>+4^{\circ}\text{C}</math></p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><i>Imballaggio:</i> Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. I tagli di carne fresca devono essere <i>confezionati sottovuoto</i> secondo la normativa vigente. I suddetti tagli devono essere confezionati sottovuoto (<i>imballaggio primario</i>) usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti (<i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.), in quanto a composizione e prove di migrazione che ne regolano il loro impiego. Le confezioni devono avere l'involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto. L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>. Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile: denominazione della specie e relativo taglio anatomico stato fisico categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni data di produzione espressa in giorno mese ed anno termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro il" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno <i>(Il termine minimo di conservazione indicato sull'etichetta, per i porzionati non macinati, sotto la responsabilità del produttore, è comunque non inferiore a 2 settimane, rispetto alla data di scadenza, mentre deve essere inferiore a 6 gg. per quelli macinati)</i> modalità di conservazione</p>

	<p>nome, ragione sociale del marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore  sede dello stabilimento di produzione/confezionamento  riproduzione del bollo sanitario (CE)</p> <p>Dovranno essere riportate ulteriori informazioni previste dalla <i>etichettatura obbligatoria</i> come:</p> <p>paese di nascita  allevamento</p> <p>numero di identificazione del capo o del gruppo di animali, ecc.  percentuale di grasso e rapporto collagene/proteine, solo per le carni macinate, come previsto dal <i>D.P.R. 309/98</i></p> <p>peso netto</p> <p>Inoltre, dovrà essere assicurata l'<i>etichettatura obbligatoria</i> prevista dal <i>Regolamento CE n. 1760/2000</i> che deve essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne e che dovrà riportare le indicazioni secondo quanto previsto dall'<i>Ordinanza Ministero della Salute del 26 agosto 2005</i> e s.m.i. (<i>Ordinanza Ministeriale del 10 ottobre 2005</i>).</p> <p>Sugli imballaggi secondari devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre, dovrà essere indicato il peso netto.</p> <p>Per la <i>rintracciabilità</i> si fa riferimento al <i>Regolamento (CE) 178/2002</i> del 28/01/2002.</p>
--	--

### 33. Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le carni di pollame devono:  soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i>  provenire da animali allevati sul territorio nazionale o sui territori dei Paesi membri dell'Unione Europea. Il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e <i>sezionati</i> esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>.</p> <p>Inoltre:  devono appartenere alla Classe A secondo i <i>Regolamenti (CEE) 153/91 e 1980/92</i>  non devono aver subito azione di sostanze estrogene  devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore  devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche</p>

<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b>Caratteristiche generali</b></p> <p>I vari tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle; inoltre, il dissanguamento deve essere completo.</p> <p>La <i>pelle</i>, se presente, dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>di colorito rosa chiaro</li> <li>di consistenza elastica</li> <li>asciutta alla palpazione</li> <li>priva di evidenti segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione</li> <li>priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume</li> </ul> <p>I <i>tessuti muscolari</i> dovranno avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori</li> <li>consistenza sodo - pastosa</li> <li>spiccata lucentezza</li> <li>assenza di umidità</li> </ul> <p>Inoltre, se sottoposti alla prova della cottura, non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una inadeguata alimentazione del pollame.</p> <p><i>Caratteristiche dei tagli anatomici</i></p> <p><i>a) Cosce e sottocosce di pollo</i></p> <p>devono provenire da animali di Classe A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata</li> <li>devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica</li> <li>la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume</li> <li>non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni</li> <li>il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti</li> </ul> <p>non devono presentare fratture, edemi ed ematomi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato</li> <li>le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</li> </ul> <p><i>b) Petti di pollo</i></p> <p>devono provenire da animali di Classe A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>devono corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale</li> <li>il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g</li> <li>devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee</li> </ul>
--	--

	<p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>I prodotti devono essere <i>trasportati</i> secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i> e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i <math>0</math> e <math>+2^{\circ}\text{C}</math>  essere <i>conservati</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <math>0^{\circ}\text{C}</math> e <math>+4^{\circ}\text{C}</math></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Imballaggio (primario e secondario):</i>  il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici.  I materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.  L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.</p> <p>Inoltre, le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs.n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>Le varie <i>indicazioni</i>, indelebili, facilmente visibili e leggibili, riportate direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominazione della specie e relativo taglio anatomico</li> <li>categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono stato fisico (fresco)</li> <li>termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza)</li> <li>modalità di conservazione</li> <li>nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore / confezionatore</li> <li>sede dello stabilimento di produzione/confezionamento</li> <li>identificazione del laboratorio di sezionamento ("S")</li> <li>conformemente alla legislazione vigente</li> <li>data di confezionamento espressa in giorno, mese e anno</li> </ul> <p>Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre, su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.</p>

### 34. Polli a busto freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Polli a busto freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice n. 33</b></p> <p>I busti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono</p> <p>Inoltre, i polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, di classe A, devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>di regolare sviluppo</li> <li>di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi</li> <li>di buona conformazione</li> <li>in ottimo stato di nutrizione e con assenza di callosità sternale</li> <li>di recente macellazione (non oltre i 3 gg.)</li> <li>completamente dissanguati</li> <li>raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento privi di collo (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale), di testa, di zampe (zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica), completamente eviscerati e privi di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino</li> <li>perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi</li> <li>perfettamente puliti, privi di segni di scottature e di piume residue</li> </ul> <p>Devono avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca</li> <li>una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida</li> <li>un peso netto alla consegna di 1,100 – 1,200 Kg</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>

### 35. Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>
<b>Requisiti</b>	<b>Vedi codice n. 33.</b>

<b>organolettici e merceologici</b>	<p>Inoltre, questi tagli devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A.</p> <p><i>Caratteristiche dei tagli anatomici</i></p> <p><b>a) Cosce e sottocosce di tacchino</b>  devono provenire da animali di Classe A  devono essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata  devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica  la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume  non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni  il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti  non devono presentare fratture, edemi ed ematomi  le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato  le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</p> <p><b>b) Petti di tacchino</b>  devono provenire da animali di Classe A  devono corrispondere ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea  devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee  in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; il gozzo deve essere asportato  il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra 4 e 6 Kg</p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>

### 36. Tacchini a busto freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Tacchini a busto freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice n. 33</b></p> <p>Inoltre, i busti devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A, di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale.</p> <p>Inoltre:</p> <p>le carni devono essere molto tenere scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile</p> <p>i tagli devono essere privi di testa e collo (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale)</p> <p>le zampe devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica</p> <p>i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio</p> <p>la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti</p> <p>alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera</p> <p>il tacchino deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi</p> <p>il dissanguamento deve risultare completo</p> <p>il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti</p> <p>devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca</p> <p>la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre</p> <p>la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco – rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità</p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74 e s.m.i).</i></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 33</b>

## PRODOTTI DI SALUMERIA

### 37. Prosciutto crudo di Parma disossato DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b>Prosciutto crudo di Parma disossato DOP</b>  Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Prodotto ottenuto dalla stagionatura, nella zona tipica di produzione, di cosce di suini nazionali nati, allevati e macellati in una delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte, Molise, Umbria Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto dovrà essere garantito qualitativamente dall'osservanza di tutte le norme igienico- sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne (D.Lgs. n. 537/92 e al D.P.R. 03.08.98 n. 309) e provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.  Deve essere conforme alla normativa vigente sulla tutela della denominazione di origine del «Prosciutto di Parma» (art. 2 della Legge 13/02/1990 n. 26 e art. 3 del D.M. 15/02/1993 n. 253).</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve possedere tutte le <i>caratteristiche qualitative</i> previste dalla legge di tutela della denominazione d'origine:  masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse  carne di sapore delicato e dolce  colore e aroma fragrante, caratteristici  deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione  la componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo né avere odore o sapore di rancido  umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-60%  valore dell'aw deve essere &lt; a 0,93  periodo di <i>stagionatura</i> non inferiore ai 10 mesi per prosciutti con un peso compreso tra i 7-9 kg, non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno  forma tondeggianti dopo la stagionatura, senza la parte distale, senza imperfezioni esterne e con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm  Non è ammesso l'uso di qualsiasi trattamento chimico, mentre è consentito l'uso di sale e pepe.  Il prodotto deve essere <i>marchiato con la corona ducale a cinque punte</i> con inscritta la parola <i>PARMA</i> impressa a fuoco sulla cotenna, in numero minimo di due, sui lati sinistro e destro della faccia comprendente la superficie muscolare scoperta.  Shelf-life residua al consumo: 30 giorni.</p> <p><b><i>Il prodotto fornito dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.</i></b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Etichettatura</i>  Oltre a quanto prescritto dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e dal Reg.(UE) n.1169/2011 sull'etichetta devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:  “Prosciutto di Parma”  denominazione di origine tutelata (DOP)  la specie animale da cui le carni sono state ottenute</p>

	<p>il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore</p> <p>la sede dello stabilimento di confezionamento</p> <p>la quantità netta</p> <p>l'indicazione del lotto (tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o della data di preparazione o del termine minimo di conservazione, espressi in giorno, mese ed anno)</p> <p>la modalità di conservazione</p> <p>Sulla cute di ogni singolo prosciutto dovrà essere riprodotto il marchio a fuoco della corona ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione (o indicata in etichetta).</p> <p>Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro.</p> <p><i>Imballaggio</i></p> <p>Deve rispondere a tutte le norme igieniche.</p> <p>I materiali per il confezionamento, conformi al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.</p> <p>Gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore devono riportare la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione; tale codice può essere riportato sui documenti di accompagnamento.</p> <p>Il prosciutto crudo è possibile che sia trasportato non confezionato o imballato, purché sia trasportato appeso, evitando il contatto con le pareti o con il pavimento del mezzo di trasporto o tra loro.</p> <p>In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale plastico trasparente e traforato, o in sottovuoto nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	---

### **38. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte**

<b>Prodotto</b>	<i>Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati e proteine del latte</i>
-----------------	--

<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p>Deve essere conforme al <i>D. Lgs. 537/92</i> e <i>D.P.R. n. 309/98</i> e provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.</p> <p>Le carni utilizzate devono essere <i>di provenienza nazionale</i> come da indicazioni riportate nel <i>D.M. 21 settembre 2005</i> del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali e il prodotto deve riportare il bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).</p> <p>Deve essere ottenuto utilizzando cosce di suino, disossate o mondate, ricavate da animali macellati del peso vivo non inferiore ai 140 Kg.</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <p>deve avere grasso duro, bianco e consistente</p> <p>non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti</p> <p>deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici</p> <p>la cotenna deve ricoprire l'intera superficie</p> <p>non devono essere presenti sacche di gelatina o sacche vuote</p> <p>l'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole per accumulo di idrogeno solforato</p> <p>il grasso di copertura deve essere compatto, privo di parti ingiallite o sapore o odore di rancido</p> <p>la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali</p> <p>deve presentare la superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione rosa opaca, compatta e mostrare la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino</p> <p>i grassi devono costituire il 6-10%</p> <p>il valore dell' aw deve essere massimo 0,95</p> <p>non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi, in sezione, devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari</p> <p>il peso non deve essere inferiore a 7 Kg</p> <p><b><i>Il prodotto fornito deve essere senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine.</i></b></p> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge.</p> <p>Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> e s.m.i.</p> <p>Shelf-life residua al consumo: 30 giorni.</p> <p><b><i>Il prodotto fornito dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.</i></b></p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, sull'etichetta dei prodotti da salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <p>la specie animale da cui le carni sono state ottenute</p> <p>una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo</p>

	<p>di conservazione espressi in giorno, mese ed anno</p> <p><i>Imballaggio e trasporto</i></p> <p>Deve rispondere a tutte le norme igieniche.</p> <p>I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.</p> <p>All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.</p> <p>Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.</p> <p>Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	--

### 39. Fesa di tacchino arrosto

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Fesa di tacchino arrosto</i></b></p> <p>Deve essere prodotta esclusivamente con carne di tacchino allevato e macellato in Italia.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme al <i>D.Lgs. 537/92</i> e al <i>D.P.R. n. 309/98</i>.</p> <p>Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e <i>sezionati</i> esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i></p> <p>La carne deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>di consistenza compatta</li> <li>di odore delicato</li> <li>di gusto dolce</li> </ul> <p>di colore bianco rosato</p> <p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.</p> <p><b><i>Il prodotto fornito deve essere senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine. .</i></b></p> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge.</p> <p>Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> e s.m.i.</p> <p>Shelf-life residua al consumo: 30 giorni.</p> <p><b><i>Il prodotto fornito dovrà essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo.</i></b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, sull'etichetta dei prodotti da salumeria devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la specie animale da cui le carni sono state ottenute</li> <li>una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da</li> </ul>

	<p>presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno</p> <p><i>Imballaggio e trasporto</i>  Deve rispondere a tutte le norme igieniche.  Le temperature di trasporto sono quelle previste dal <i>D.P.R. n. 327/1980</i>.  I materiali per il confezionamento, conformi alle disposizioni del <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.  Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.  Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.</p>
--	--

#### 40. Bresaola della Valtellina IGP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Bresaola della Valtellina IGP</i></b>  Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.  Deve essere preparata, in un solo pezzo, a partire dalle masse muscolari della coscia bovina.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme al <i>D.Lgs. n. 537/92</i>, al <i>D.P.R. n. 309/98</i> e al <i>D.M. 28/01/99</i>, provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i>  consistenza soda ed elastica, uniforme, senza zone di rammollimento  il prodotto, al taglio, deve essere compatto ed esente da fenditure  profumo delicato e leggermente aromatico  gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido  il grasso (4%-7%) non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido  il colore della parte magra deve essere rosso uniforme con bordo scuro appena accennato, bianco per la parte grassa  umidità, calcolata sulla parte magra, max 65%  il valore dell' aw non deve essere superiore a 0,92  forma vagamente cilindrica e, per il prodotto pressato, a mattonella</p> <p>Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.  La pezzatura può variare da 3 a 4 Kg.  Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni (4-8 settimane)</p> <p><i>Il prodotto deve essere esente da:</i>  macchie grigiastre o biancastre al suo interno  odore della superficie di sezione pungente o tipicamente acre per</p>

	<p>processo fermentativo in atto          brunatura per eccesso di sale che si evidenzia dopo alcuni giorni sulla superficie di sezionamento          sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto (segno di insufficiente stagionatura)</p> <p>Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge.          Gli eventuali additivi aggiunti (permessi) devono essere dichiarati nelle quantità consentite dal <i>D. M. 27/02/1996 n. 209</i> e s.m.i.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Etichettatura</i>          Oltre a quanto prescritto dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, sull'etichetta deve essere riportata la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura e, come per tutti i prodotti da salumeria, devono comparire in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:          la specie animale da cui le carni sono state ottenute          una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe (<i>Lotto</i>) e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno</p> <p><i>Imballaggio</i>          Deve rispondere a tutte le norme igieniche.          I materiali per il confezionamento, conformi al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i., devono essere tali da garantire una protezione efficace del prodotto e da impedire alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine del prodotto.          In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale idoneo, sottovuoto o in atmosfera protettiva, nel rispetto delle norme igieniche.          Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo CEE riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Qualora tale bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso. Inoltre, l'etichetta deve riportare:          la dicitura "<i>bresaola della Valtellina IGP</i>"          il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore          la sede dello stabilimento di produzione, di sezionamento o affettamento e di confezionamento          il marchio IGP approvato dalla CEE</p>

## 41. LATTE E DERIVATI - PRODOTTI A BASE DI LATTE

(*Caratteristiche generali*)

<b>Caratteristiche generali</b>	<p>I prodotti devono essere di buona qualità.          Il latte e i prodotti a base di latte devono essere conformi ai <i>Regolamenti (CE) n.852/04, n. 853/04 e n. 854/04</i>.</p> <p>Sulla confezione di ogni prodotto, oltre le diciture previste dal <i>D. Lgs. n. 109/92</i>, e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> devono essere riportati:          il bollo CEE</p>
---------------------------------	---

	<p>la natura del trattamento termico subito dal latte qualsiasi menzione in chiaro o in codice che consenta l'identificazione della data dell'ultimo trattamento termico la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato</p> <p>La presenza di <i>antibiotici, sulfamidici e chemiofarmaci</i> deve rientrare nei limiti previsti dal <i>Regolamento (CEE) n. 2377/90</i> e s.m.i.</p>
--	---

## 42. Latte intero UHT

<b>Prodotto</b>	<p><b>Latte intero UHT</b> (a lunga conservazione) È il prodotto della mungitura delle vacche. Sottoposto a una temperatura min. di 135 °C per almeno 2 secondi.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Deve essere conforme ai <i>Regolamenti (CE) n.852/04, n. 853/04 e n. 854/04.</i></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>Caratteristiche del prodotto</i> colore bianco opaco, tendente al giallo sapore dolce caratteristico e gradevole odore tipico si conserva a temperatura ambiente fino a tre mesi</p> <p>Il latte intero deve contenere almeno il 3,5% di grasso e un contenuto proteico <math>\geq 32</math> g/l. Va consumato entro tre mesi.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni e i recipienti opachi, asettici, in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo, devono pervenire integri, privi di ammaccature e sporcizia superficiali.</p> <p><i>Etichettatura</i> Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> deve indicare: la denominazione del tipo di latte il termine minimo di conservazione per il latte UHT il nome e la ragione sociale del fabbricante la sede dello stabilimento di produzione le modalità di conservazione la quantità netta per ogni confezione il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento, "bollo CEE"</p> <p><i>Imballaggio</i> Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

## 43. Panna

<b>Prodotto</b>	<p><b>1. Panna fresca</b> <b>2. Panna a lunga conservazione (stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT)</b></p> <p>È un derivato del latte, di consistenza cremosa, costituisce prodotto</p>
-----------------	---

	intermedio tra il latte e il burro; deve essere utilizzato : al più presto possibile se il latte non è refrigerato entro le 36 ore successive al suo ingresso nello stabilimento, se il latte è conservato a temperatura non superiore a +6°C entro le 48 ore successive al suo ingresso nello stabilimento, se il latte è conservato a temperatura inferiore a +4°C
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	In quanto derivato del latte: <b>vedi codice n. 42</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<i>Caratteristiche del prodotto:</i> consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte sapore gradevole, leggermente dolciastro 20% di materia grassa non deve presentarsi come un coagulo molle , composto di grumi se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro  Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, come rigonfiamenti, protuberanze e ammaccature che deprimono il contenuto. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. È conservato e commercializzato in contenitori sigillati.
<b>Trasporto e conservazione</b>	Per il prodotto fresco, il <i>trasporto</i> deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e +4°C (D.P.R. 327/80)
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le apposite confezioni devono rispondere alla normativa vigente relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: DM. 21/03/73 e s.m.i.  <i>Etichettatura:</i> Conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e al Reg.(UE) n.1169/2011 deve indicare: denominazione di vendita nome o ragione sociale del fabbricante data di scadenza sede dello stabilimento di produzione modalità di conservazione quantità netta bollo CEE

#### 44. Yogurt (intero, magro, alla frutta, ai cereali)

<b>Prodotto</b>	<b>Yogurt</b> È il prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte fresco (intero, scremato o parzialmente scremato) con <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e deve contenere fermenti vivi in numero elevato fino alla scadenza. È spesso zuccherato e addizionato di frutta, cereali, marmellata e simili: • <b>Yogurt intero naturale</b> • <b>Yogurt intero alla frutta o ai cereali</b> • <b>Yogurt magro naturale</b> • <b>Yogurt magro alla frutta o ai cereali</b>
-----------------	--

<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve essere conforme alla normativa vigente ( <i>Circolare Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12/3/1974 e n. 9 del 3/2/1985</i> ). Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i> consistenza liquida cremosa colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato sapore leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2) Il <i>grasso</i> deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non superiore all'1% per lo yogurt magro.</p> <p>Il prodotto può manifestare <i>segni di alterazione</i> causata da svariati fattori: può presentarsi come un coagulo molle, composto di grumi poco saporito se il fermento è indebolito la presenza di una pellicola in superficie, spesso, indica che esso è stato preparato con l'aggiunta di latte in polvere se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro</p> <p>Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, come rigonfiamenti, protuberanze e ammaccature che deprimono il contenuto.</p> <p><b><i>Yogurt intero</i></b> Deve contenere una quantità di materia grassa non inferiore al 3%.</p> <p><b><i>Yogurt magro</i></b> Deve contenere una quantità di materia grassa inferiore all'1%.</p> <p><b><i>Yogurt alla frutta</i></b> Addizionato a succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito.</p> <p>Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti e aromi artificiali.</p> <p><b><i>Richieste confezioni da 125g</i></b></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il <i>trasporto</i> deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e +4°C (<i>D.P.R. 327/80</i>)</p> <p>Deve essere <i>conservato</i> a +4°C per non oltre 20 gg. dal confezionamento; la confezione, una volta aperta, deve essere consumata al momento.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Etichettatura:</i> Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>. Le apposite confezioni devono rispondere alla normativa vigente relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

## 45. Burro di centrifuga

<b>Prodotto</b>	<p><b>Burro di centrifuga</b>          Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dalla quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del burro devono essere conformi alla normativa vigente.          Devono essere rispettate le norme della <i>Legge 283/62</i>, della <i>Legge n. 62 del 13/05/83</i>, del <i>D. Lgs. n.142/92</i>, della <i>C.M. n. 3 del 02/04/98</i> che prevede l'applicazione del <i>Regolamento CEE 2991/94</i> per il burro di qualità.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>Caratteristiche del prodotto:</i>          deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato          pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo          deve avere sapore dolce          vita residua superiore al 70%          umidità non superiore al 16%          deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento          Inoltre:          non deve essere in alcun modo alterato          non deve avere gusto di rancido          non deve presentare alterazioni di colore sulla superficie          non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni</p> <p><b>Composizione chimica</b>          acqua 12,5 %          grasso 86,7%          proteine 0,3%          lattosio 0,4%          ceneri 0,1%</p> <p><b>Contenuto in materia grassa</b>          il burro <i>non deve avere</i> un contenuto in materia grassa inferiore a 80% per il burro destinato al consumo diretto          60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso          39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso</p> <p><b>Confezioni</b>          Confezioni presenti sul mercato.</p> <p>Le attuali disposizioni legislative (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i>) consentono l'aggiunta a tutti i tipi di burro di caroteni (E 160a) come coloranti e cloruro di sodio; per questo ultimo è richiesta l'indicazione come ingrediente.</p>

<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>I <i>mezzi di trasporto</i> devono possedere i requisiti igienici previsti dagli <i>artt. 47 e 48 del DPR 327/80</i> e le <i>temperature</i> durante il trasporto devono essere mantenute tra 1 e 6°C ( <i>art. 52 del DPR 327/80</i>).</p> <p>Il prodotto deve essere accompagnato, nel trasferimento, da un documento riportante il nome della ditta fornitrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga; per ogni partita deve essere specificato il luogo di provenienza.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Etichettatura</i> Sulle confezioni devono essere riportati il bollo CEE e le indicazioni previste dal <i>D.Lgs .n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p><i>Imballaggio</i> In genere, il burro è avvolto in carta pergamena o in fogli di alluminio la cui faccia interna è rivestita da un sottile strato di polietilene; in ogni caso il <i>materiale utilizzato</i> deve essere conforme ai requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>

#### 46. Dessert (*Crema pronte, crema caramel, budino*)

<b>Prodotto</b>	<i>Crema pronte, crema caramel, budino</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>I prodotti devono essere conformi ai <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</i></p> <p>Ogni prodotto deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>Caratteristiche dei prodotti:</i> prodotti di consistenza cremosa, dolci. Se preparati presso il centro pasti, gli ingredienti (latte, zucchero, semolino ecc.) nonché le modalità di preparazione devono essere conformi alle leggi vigenti. Inoltre, i prodotti suddetti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna e devono essere forniti in monoporzioni (<i>vasetti monodose del peso di circa 110g</i>) adeguatamente protette.</p> <p>Se si utilizzano i prodotti già confezionati, bisogna diffidare di quelli che presentano alterazioni, come: rigonfiamenti e protuberanze ammaccature che deprimono il contenuto</p> <p><i>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> . Gli appositi contenitori devono rispondere ai requisiti di legge: <i>DM. 21/03/73</i> s.m.i</p>

## 47. Cioccolato al latte

<b>Prodotto</b>	<b>Cioccolato al latte</b> Prodotto alimentare costituito da un miscuglio solido di cacao, zucchero e altre sostanze.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto è definito dalla <i>Legge 1 marzo 2002, n. 39 (art. 28)</i> e <i>D. Lgs .n.12/06/2003, n. 178</i> , in attuazione della <i>Direttiva 2000/36/CE</i> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<b>Caratteristiche del prodotto:</b> consistenza lapidea sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli la superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea colore omogeneo, sia in superficie che nell'interno e privo di efflorescenze  <b>Composizione</b> >50% di saccarosio 30% di sostanza secca totale di cacao 18% di materie provenienti dalla disidratazione totale o parziale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato  <b>Additivi:</b> rispetto del <i>DM 27/02/96 n. 209</i> e s.m.i..  <b>Richieste tavolette di cioccolato extra al latte da 50 g circa.</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Imballaggio</b> Le tavolette di cioccolato devono essere avvolte da incarto di alluminio, conforme a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.  <b>Etichettatura</b> I prodotti confezionati devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili sulle etichette, quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i., dalla <i>Dir. CE 2000/36</i> , recepita con <i>D. Lgs. 12/06/2003 n. 178</i> e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 48. Gelato

<b>Prodotto</b>	<b>Gelato</b> <i>1. Gelato</i> <i>2. Gelato senza glutine</i> <i>3. Gelato senza lattosio</i> Prodotto dolciario industriale, portato allo stato solido mediante congelamento della massa costituita dagli ingredienti utilizzati nella preparazione, con successivo inglobamento di aria, nella misura del 30-50% e pastorizzazione.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla <i>Legge n. 283 del 30/4/62</i> e s.m.i.

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>Caratteristiche</i> non deve presentare odore, sapore, colore anomali e/o sgradevoli deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)</p> <p><i>Additivi:</i> sono consentiti gli <i>additivi</i> previsti per i gelati dal <i>D.M. 27/02/96 n. 209</i> Inoltre, il prodotto richiesto deve essere <b><i>privo di grassi idrogenati e, preferibilmente, senza aromi artificiali</i></b></p> <p><b>Fornitura richiesta:</b> gelato nei vari gusti gelato nei vari gusti per celiaci (senza glutine) gelato nei vari gusti senza latte e derivati (per intolleranza al lattosio)</p> <p><b><i>Deve essere fornito in confezioni singole monoporzione; è auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.</i></b></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il trasporto e la conservazione deve avvenire rispettando le condizioni specificate nel <i>D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327</i> e s.m.i.</p> <p><i>Temperatura:</i> -15°C limite massimo al momento del carico e durante il trasporto -18°C temperatura di conservazione</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Imballaggio</i> Confezioni integre e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p><i>L'etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>La normativa sui gelati prevede che: la quantità e la qualità degli ingredienti è prevista solo dal “codice di autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale” l’elenco degli ingredienti è obbligatorio sulla confezione dei gelati preconfezionati</p> <p>Inoltre, sull’etichetta deve essere riportata anche l’avvertenza che il prodotto, <b><i>in caso fortuito di scongelamento, non deve essere ricongelato.</i></b></p>

#### 49. FORMAGGI (*Caratteristiche generali*)

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Formaggi</i></b></p> <p>La classificazione dei formaggi può essere effettuata in base ad una serie di parametri che vanno dalla loro composizione, alle caratteristiche organolettiche, fino alla tecnologia di ottenimento.</p> <p>Si distinguono in base a</p> <p><b>1) <i>tipo di latte impiegato:</i></b> <i>formaggi vaccini</i> <i>formaggi pecorini</i></p>
-----------------	---

	<p><i>formaggi bufalini</i> <i>formaggi misti</i></p> <p><b>2) consistenza della pasta:</b> <i>formaggi a pasta molle:</i> con un contenuto di acqua superiore al 40% <i>formaggi a pasta dura o semidura:</i> con un contenuto di acqua inferiore al 40%</p> <p><b>3) tempo di maturazione:</b> <i>formaggi freschissimi</i> (48-72 ore) <i>formaggi freschi</i> (15 giorni) <i>formaggi semi-stagionati</i> (da 40 giorni a 6 mesi) <i>formaggi stagionati</i> (da 6 mesi ad 1 anno) <i>formaggi molto stagionati</i> (oltre 1 anno)</p> <p><i>I formaggi a pasta filata</i>, caratterizzati da una filatura della cagliata in acqua calda, possono rappresentare un gruppo a sé stante.</p> <p><b>N.B.</b> Il periodo di maturazione e il periodo di durata del prodotto sono due cose completamente differenti. La data di scadenza, infatti indica il lasso di tempo in cui il prodotto finito può essere conservato in condizioni idonee.</p> <p><b>4) tecnologia e temperatura di lavorazione della cagliata:</b> <i>formaggi a pasta cruda</i>, quando la cagliata non viene riscaldata <i>formaggi a pasta semicotta</i> (riscaldamento della cagliata non &gt; 48°C) <i>formaggi a pasta cotta</i> (riscaldando della cagliata &gt; 48°C)</p> <p><b>5) contenuto di grasso:</b> <i>formaggi preparati con latte intero</i>, il cui contenuto di grasso è superiore al 35% della sostanza secca (fatta eccezione per quelli DOC e per i tipici che restano regolati dai rispettivi disciplinari di produzione) <i>formaggi leggeri</i>, quando il contenuto di grasso varia tra il 20 e il 35% della sostanza secca <i>formaggi magri</i>, fatti con latte scremato, con contenuto di grasso inferiore al 20% della sostanza secca. I contenuti di sostanza grassa devono essere valutati in rapporto alla sostanza secca (ciò che resta dopo l'allontanamento dell'acqua)</p> <p>Per una serie di formaggi italiani, a fine di tutela dei prodotti, sono state stabilite le denominazioni di origine (<i>DOP</i>) e di tipicità. La denominazione di origine "<b>Formaggi DOP</b>" (<i>Denominazione d'Origine Protetta</i>) è definita dalle zone di produzione, dai metodi di lavorazione e da precise caratteristiche merceologiche secondo il <i>Regolamento CEE n. 510/06</i>.</p> <p>La denominazione di tipicità "<b>Formaggi a Denominazione Tipica</b>" viene data ai formaggi prodotti a livello nazionale, ma sulla base di usi leali e costanti, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione</p>
<p><b>Aspetti sanitari</b> Tutti i formaggi <i>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</i></p>	<p>devono essere prodotti in osservanza dei <b>igienico -</b> <i>Trasporto</i> Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e</p>

	<p>con mezzi idonei a garantire la temperatura prevista dalla legge per le diverse tipologie di prodotto.</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><i>Caratteristiche richieste :</i></p> <p>i formaggi devono essere di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto ed essere in perfetto stato di conservazione</p> <p>tutti i prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati</p> <p>i prodotti devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura</p> <p>i prodotti non devono presentare difetti d'aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause</p> <p>il prodotto deve essere esente da difetti esterni quali colorazioni nocive, macchie, gonfiori, muffe e marcescenze</p> <p>il prodotto non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza devono essere caratteristici</p> <p>anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche</p> <p>nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, ad eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale</p> <p>il prodotto non deve aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori</p> <p>Eventuali <i>additivi</i> aggiunti, nel rispetto del <i>D.M. 27 febbraio 1996, n. 209</i> e s.m.i.</p> <p>La fornitura deve essere prodotta, confezionata, etichettata, immagazzinata e trasportata in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti.</p> <p>Le caratteristiche dei <i>formaggi porzionati</i> devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi; devono essere costituiti da un unico pezzo o da un'unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p>Per i prodotti confezionati, l'<i>etichettatura</i> deve riportare, in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili, le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p> <p>Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici, commercializzati in parti preconfezionate, deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, <i>sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri</i> che le contengono, rispettando quanto previsto dal relativo <i>D.P.R. 22/09/81</i>.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> s.m.i.</p>

## 50. Parmigiano Reggiano DOP

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b><i>Parmigiano Reggiano DOP</i></b>          Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacche la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.</p> <p>La denominazione “<i>Parmigiano Reggiano</i>” è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d’origine dal 30/10/55</i>  <b>È un prodotto DOP dal 12/06/96</b> (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia. È contrassegnato da un marchio d’origine.</p>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>deve essere di prima scelta; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause</p> <p>colorazione esterna di tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale</p> <p>forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con</p> <p>  facce piane leggermente orlate</p> <p>dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm</p> <p>peso minimo di una forma: 24 Kg</p> <p>colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino</p> <p>aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante</p> <p>struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia e occhiatura minima appena visibile</p> <p>spessore della crosta: circa 6 mm con quantità non superiore al 18%</p> <p>grasso sulla sostanza secca: minimo 32%</p> <p>usi: formaggio facilmente conservabile, usato principalmente per condimento</p> <p><i>Il prodotto oggetto della fornitura deve inoltre:</i></p> <p>essere di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi</p> <p>riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura</p> <p>essere idoneo ad essere grattugiato</p> <p>avere una umidità del 30% con tolleranza di +/-5%</p> <p>essere fornito secondo modalità concordate ( in forma intera, porzionato sottovuoto, in tranci o in monoporzioni, grattugiato in atmosfera protettiva) e, comunque, con relativa etichetta riportante le caratteristiche necessarie ad identificare il prodotto, come previsto dalle normative vigenti in materia.</p>

<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare sullo scalzo l'apposita <i>marchiatura a fuoco</i> "Parmigiano Reggiano", l'anno, il mese di produzione ed il codice di identificazione di chi l'ha prodotto.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'etichettatura, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>
---	---

## 51. Fontina DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b>Fontina DOP</b></p> <p>Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve avere subito, prima della coagulazione, riscaldamento superiore ai 36°C. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.</p> <p>La denominazione "fontina" è riservata al prodotto indicato nel DPR n. 1269 del 13/10/55.</p> <p>È un prodotto a denominazione d'origine dal 30/10/55.</p> <p>È un prodotto DOP dal 12/06/96 (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96).</p> <p>Zona di produzione: attuale territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta. È contrassegnato da un marchio d'origine.</p> <p>Periodo medio di maturazione: tre mesi.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane</p> <p>peso da 8 a 12 Kg con variazioni , in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</p> <p>dimensioni: altezza 7-10 cm; diametro 30-45 cm, con variazioni in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</p> <p>crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm ; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino</p> <p>gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione.</p> <p>grassoso sulla sostanza secca: minimo 45%</p> <p>I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, interi o porzionati sottovuoto in tranci.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché</p>

	l'etichettatura, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.
--	---

## 52. Ragusano DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b>Ragusano DOP</b>  È un formaggio a pasta filata cotta, prodotto da solo latte vaccino intero crudo, da allevamenti dell'altopiano ibleo, coagulato a 34°C per 60-90' con caglio in pasta, di capretto o di agnello.  Il periodo di stagionatura è di 4-6 mesi per il semi-stagionato, oltre 6 mesi per lo stagionato.</p> <p>La denominazione "Ragusano" è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13/10/55.</p> <p>È un prodotto a denominazione d'origine dal 02/05/95  È un prodotto DOP dal 01/07/96 (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1263/96).</p> <p>Zona di produzione: parte delle province di Siracusa e Ragusa.  È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma di parallelepipedo a sezione quadrata con angoli smussati e con facce rettangolari piane da 10 a 15 cm</p> <p>peso variabile dai 12 ai 15 Kg</p> <p>crosta liscia, sottile e compatta, dello spessore di circa 2 mm</p> <p>colore giallo dorato o paglierino. Con il protrarsi della stagionatura, la crosta stessa assume un colore più forte, tendente al marrone cupo; la pasta del formaggio assume un colore bianco tendente al giallo paglierino, con una consistenza pastosa, compatta, elastica, con scarsa occhiatura, fondente in bocca</p> <p>aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione</p> <p>sapore gradevole, dolce, delicato e poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante, a stagionatura avanzata</p> <p>gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione</p> <p>% di grasso sulla sostanza secca: <math>\geq 40</math> % fino a 6 mesi di stagionatura, <math>\geq 38</math> % oltre i 6 mesi</p> <p>% di Umidità Relativa massima: 40 %</p> <p>I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.</p> <p><b>Secondo le necessità relative alle tabella dietetiche, deve essere fornito Ragusano semi-stagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi).</b></p>

<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 49</b> Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. <i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, e l' <i>etichettatura</i> , devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.
---	---

### 53. Vastedda della Valle del Belice DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Vastedda della Valle del Belice DOP</i></b></p> <p>È un formaggio a pasta filata, ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione, di pecore di razza Valle del Belice, coagulato a 36- 40°C con caglio in pasta di agnello.</p> <p>La denominazione “<i>Vastedda della Valle del Belice DOP</i>” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal disciplinare di produzione.</p> <p><b><i>È un prodotto DOP dal 28/10/2010</i></b> (riconoscimento del <i>Regolamento (UE) n. 971/2010</i>)</p> <p><i>Zona di produzione:</i> a) in provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca; b) in provincia di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita; c) in provincia di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata “San Biagio”.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d’origine.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dal disciplinare di produzione:</p> <p>forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse</p> <p>dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l’altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm</p> <p>peso: compreso tra 500 e 700 g. in relazione alle dimensioni della forma</p> <p>superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro</p> <p>pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l’occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione</p> <p>aroma: caratteristico del latte fresco di pecora</p> <p>sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule</p> <p>percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca</p> <p>percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 49</b> <i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l' <i>etichettatura</i> , devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

	All'atto dell'immissione al consumo il formaggio Vastedda della Valle del Belice deve recare apposto sull'involucro esterno delle forme idonee e certificate, realizzato in polietilene, il contrassegno costituito dal logo specifico depositato dal relativo consorzio. Il marchio deve essere riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio, costituito da materiale conforme alle disposizioni di legge relative all'imballaggio dei prodotti alimentari.
--	---

## 54. Taleggio DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b>Taleggio DOP</b>  È un formaggio a pasta molle cruda, prodotto da solo latte vaccino intero crudo o pastorizzato, coagulato a 30-36°C per 20-25' con caglio liquido di vitello.  La denominazione "Taleggio" è riservata al prodotto indicato nel DPR n. 1269 del 13/10/55.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 15/09/88</i>  <b>È un prodotto DOP dal 12/06/96</b> (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi, Milano, Pavia, Treviso, Novara.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.  Il periodo di stagionatura è di 25- 40 giorni a bassa temperatura e ad alta umidità.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma di parallelepipedo quadrangolare con lati di 18-20 cm e scalzo diritto alto 4-7 cm  peso variabile da 1,7 a 2,2 kg  crosta sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde – salvia chiaro  pasta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma  colore della pasta variabile da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura  sapore dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato  odore caratteristico  grasso minimo sulla sostanza secca: 48%</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato; deve essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni ).</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 49</b> Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla

	<p>crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>
--	--

## 55. Asiago DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b>Asiago DOP</b></p> <p>È un formaggio semigrasso a pasta compatta semicotta, prodotto con solo latte vaccino intero crudo o pastorizzato, coagulato a 30-36°C per 20-25' con caglio liquido di vitello nelle tipologie <i>Asiago d'allevato</i> (stagionato) e <i>Asiago pressato</i> (fresco).</p> <p>La <i>denominazione "Asiago"</i> è riservata al prodotto indicato nel <i>D.P.R. n. 1269 del 13/10/55</i>.</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 21/12/78</i></p> <p><b>È un prodotto DOP dal 12/06/96</b> (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> Padova, Trento, Treviso, Vicenza</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.</p> <p>Il <i>periodo di stagionatura</i> va dai 25- 40 giorni per l'Asiago pressato, ai 4- 18 mesi per l' Asiago d'allevato</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane</p> <p>dimensioni: altezza cm 9-12 cm, diametro 32-40 cm, con variazioni, in +/-, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</p> <p>peso medio di una forma: da 9 a 14 Kg, con variazione in +/- in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</p> <p>crosta: liscia, regolare, elastica tendente al bruno con l'invecchiamento</p> <p>pasta compatta</p> <p>colore della pasta: giallo paglierino</p> <p>sapore: passa dal dolce al saporito al leggermente piccante, in rapporto al diverso periodo di stagionatura ma anche alla differente tecnica di lavorazione del prodotto</p> <p>grasso minimo sulla sostanza secca: 24% per l'Asiago d'allevato e 44% per l' Asiago pressato</p> <p><b><i>I prodotti oggetto della fornitura</i></b> non devono presentarsi in alcun modo alterati; devono essere maturi (devono riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), interi o porzionati sottovuoto in monoporzioni o in tranci maturi.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
	Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

	<i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché <i>l'etichettatura</i> , devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.
--	--

## 56. Provolone Valpadana DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Provolone Valpadana DOP</i></b></p> <p>È un formaggio grasso a pasta filata cotta, compatta, prodotto da latte vaccino intero, previamente pastorizzato, coagulato a 37°C e per 15', adoperando il caglio di capretto o agnello in pasta nel Provolone piccante (stagionato molto a lungo, fino a un anno per le forme destinate alla grattugia) e il caglio liquido di vitello e tempi molto brevi di stagionatura nel Provolone dolce.</p> <p><i>La denominazione "Provolone Valpadana DOP" è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13/10/55.</i></p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 09/04/93</i>  <b>È un prodotto DOP dal 12/06/96</b> (riconoscimento del Regolamento (CE) n. 1107/96).</p> <p><i>Zona di produzione:</i> Brescia, Cremona, Padova, Piacenza, Rovigo, Verona, Vicenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento.</p> <p>È contrassegnato da un marchio d'origine.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma tipica tronco-conica, con leggere insenature per il passaggio delle corde, utilizzate per appendere a coppie i formaggi a stagionare, ma anche forma sferica, a pera, cilindrica e perfino a parallelepipedo peso variabile dal chilo scarso al quintale, in media 4-5 kg</p> <p>crosta liscia e sottile; ha un colore giallo dorato ed è a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina</p> <p>pasta compatta, di colore leggermente paglierino, con qualche leggera o rada occhiatura</p> <p>sapore della pasta variabile a seconda che si tratti di Provolone dolce o piccante</p> <p>grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 40%</p> <p>crosta sottile e lucida, di colore giallo dorato e a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina</p> <p><i>I prodotti oggetto della fornitura non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>Il prodotto, conforme alla normativa vigente, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché <i>l'etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

## 57. Mozzarella o fiordilatte

<b>Prodotto</b>	<p><b>Mozzarella o fiordilatte</b></p> <p>È un formaggio fresco a pasta filata molle. Prodotto esclusivamente con latte vaccino fresco intero pastorizzato con la sola aggiunta di sale, caglio e fermenti lattici, da consumarsi freschissimo.</p> <p>Riconosciuto S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita) dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con <i>Decreto del 28 giugno 2001</i>.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; il prodotto deve essere consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +1- +4°C.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia crosta sottilissima, morbida ed edibile, liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte, si lascia separare dalla pasta sottostante pasta bianca, a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, possibile presenza di distacchi ma non di occhiatura consistenza morbida e leggermente elastica sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. liquido di governo costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità 57%, maturazione di 24 ore</p> <p>Il prodotto deve, inoltre essere di ottima qualità e di fresca produzione avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna</p> <p><i>Il prodotto dovrà essere fornito in mensa senza l'involucro e senza il liquido di governo.</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p>

## 58. Ricotta di vacca - ricotta di pecora

<b>Prodotto</b>	<p><b>Ricotta di vacca - ricotta di pecora</b></p> <p>È un prodotto ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>La ricotta deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche previste per legge.</p> <p>Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di trasporto del prodotto che deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq + 4^{\circ}\text{C}</math>.</p>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale  forma del contenitore  pasta compatta morbida, granulosa, soffice, di sapore dolce e delicato, di colore bianco  senza crosta</p> <p>Si richiede che la ricotta abbia:  tenore di grasso 10- 20% circa  umidità non superiore a 60-65%  additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico</p> <p>il prodotto deve avere una vita residua del 50%  deve essere fornita in recipienti chiusi (la ricotta è confezionata in cestelli tronco-conici di plastica) puliti ed idonei al trasporto secondo la normativa vigente</p> <p><i>È richiesta la fornitura del prodotto regionale</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>La confezione, sigillata, deve riportare in etichetta dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto, il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.</p>

## 59. Robiola di Roccaverano DOP

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Robiola di Roccaverano DOP</i></b></p> <p>Formaggio fresco a pasta tenera compatta, con stagionatura fino a 20 giorni (stagionato) - 30 giorni(secco); è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, sottoposto a maturazione.</p> <p>È utilizzato latte crudo intero (anche pastorizzato), proveniente da mungiture esclusive dell'aria di produzione, di capra in purezza o in rapporto variabile in misura minima del 50% con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50% .</p> <p><i>È un prodotto a denominazione d'origine dal 14/03/79</i></p> <p><b><i>È un prodotto DOP dal 01/07/96</i></b> (riconoscimento del <i>Regolamento (CE) n. 1107/96</i>).</p> <p><i>Area di produzione:</i> comuni di Roccaverano, Acqui Terme e pochi altri in provincia di Asti e in provincia di Alessandria.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>Il <i>trasporto</i> deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti , con particolare riguardo al rispetto della temperatura del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq + 4^{\circ}\text{C}</math>.</p>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso</p> <p>diametro delle facce compreso tra i 10 e 13 cm con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm</p> <p>peso della forma variabile dai 250 ai 400 g</p> <p>crosta: inesistente (prodotto fresco), oppure, può presentarsi con una lieve fioritura naturale di muffe (prodotto stagionato)</p> <p>aspetto esteriore: bianco latte, paglierino, oppure leggermente rossiccio (prodotto stagionato)</p> <p>pasta: colore bianco latte, cremosa, morbida o leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura</p> <p>sapore e aroma: delicato e/o leggermente acidulo, più o meno saporito in relazione ai giorni di maturazione</p> <p>grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 40%</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. La data di confezionamento, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>In conformità alla normativa vigente, all'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, a sigillo della confezione, il logo comunitario adesivo (marchio).</p> <p><i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge.</p>

## 60. Crescenza

<b>Prodotto</b>	<p><b>Crescenza</b></p> <p>Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato.</p> <p><i>Area di produzione:</i> tutta la Lombardia, con propaggini venete e friulane.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili; la consegna deve essere effettuata conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq + 4^{\circ}\text{C}</math></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma parallelepipedica a base quadrata (lato 16-20 cm.), a scalzo diritto (4-5 cm)</p> <p>peso medio: 1,8-2 Kg</p> <p>crosta assente anche se in superficie la pasta risulta più asciutta</p> <p>pasta: omogenea, non eccessivamente molle, colore bianco-burro fondente in bocca</p> <p>sapore dolce e delicato, esente da sapori amari o piccanti</p> <p>odore caratteristico di latte</p>

	<p>grasso minimo: 45% sulla sostanza secca con maturazione non superiore a una settimana a temperatura controllata (+4°C) non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause</p> <p>Il formaggio deve essere <i>fornito in confezioni sigillate</i>, idoneamente etichettate e le confezioni non dovranno contenere siero.</p> <p>È un formaggio che va consumato nel giro di pochi giorni perché le caratteristiche organolettiche tendono ad alterarsi in breve tempo, specie se il prodotto non viene mantenuto al fresco, pertanto, la data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p> <p>Se fornito in monoporzione, la carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.</p>

## 61. Italico (Belpaese)

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Italico (Belpaese)</i></b></p> <p>È un formaggio a pasta morbida ottenuto con latte intero pastorizzato o latte vaccino fresco, a maturazione media (30-40 giorni)</p> <p><i>Area di produzione:</i> tutto il territorio nazionale</p> <p><i>Il capostipite di questo gruppo di formaggi è stato ed è il Belpaese, prodotto da Galbani ad inizio del 1900. A tale tipologia si rifanno molti altri formaggi che oggi non usano più necessariamente nemmeno il nome di Italico, ma propri marchi aziendali o nomi di fantasia.</i></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma cilindrica, diametro 20 cm, scalzo 7 -8 cm, leggermente bombato</p> <p>peso medio circa 2 kg</p> <p>pasta da semimolle a semidura, morbida ma elastica, compatta ed uniforme, senza occhiature</p> <p>crosta sottile, liscia, giallo paglierino tendente al rosato</p> <p>sapore dolce, leggermente burroso, fondente</p> <p>odore delicato</p> <p>grasso minimo sulla sostanza secca: 50%</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato; deve essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b></p>

## 62. Emmenthal

<b>Prodotto</b>	<b>Emmenthal</b> È un formaggio grasso, a pasta cotta, prodotto da puro latte vaccino fresco tipo bavarese. La denominazione Emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con <i>DPR 18/11/1953 n. 1099</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge: forma cilindrica peso sino a 130 kg pasta soda ed elastica, giallo-avorio, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare (fori del diametro di 1-2 cm) crosta dura, liscia, di colore marrone sapore fresco e dolce, esente da amaro odore delicato grasso minimo sulla sostanza secca: non inferiore al 46%  Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato, non deve presentare difetti quali gessosità e gonfiore deve essere maturo (maturazione di circa 3 mesi) e deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, intero o porzionato sottovuoto.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 49</b> <i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l' <i>etichettatura</i> , devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

## 63. Caciotta mista

<b>Prodotto</b>	<b>Caciotta mista</b> Formaggio fresco, a pasta semi-cotta, nel quale l'ingrediente principale è il latte di mucca pastorizzato, misto a latte di pecora (max 20%).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 49</b> Il prodotto è incluso nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali con <i>D.M. del 22 luglio 2004 "Quarta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali"</i> in conformità con il <i>D.M. 8 settembre 1999, n. 350</i>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma schiacciata e rotondeggiante  pasta di colore bianco, consistenza sostenuta, resistente alla pressione e al taglio, chiusa o con piccole e rare occhiature sparse  gusto tendente al dolciastro  crosta di spessore max di 1 mm, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto  grasso minimo 30% sulla sostanza secca con stagionatura minima di 20 giorni</p> <p>Il prodotto oggetto della fornitura non deve presentarsi in alcun modo alterato, essere maturo (deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura), intero o porzionato sottovuoto (anche in monoporzioni).</p> <p>Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua del 60%.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b>  <i>Materiali e contenitori</i> utilizzati per il confezionamento, nonché l'<i>etichettatura</i>, devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.</p>

## 64. Stracchino

<b>Prodotto</b>	<p><b>Stracchino</b>  Formaggio fresco, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero fresco, pastorizzato.  <i>Area di produzione:</i> Valli Bergamasche</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 49</b>  Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve rispondere a tutte le caratteristiche di produzione previste dalla legge:</p> <p>forma schiacciata (diametro 25 cm)  scalzo 15-18 cm  crosta assente o leggerissima (pelle), a volte ricoperta da leggera muffa bianca  pasta molle e grassa, cremosa e fondente  colore bianco con venature verde-bluastro  sapore dolce e delicato, di latte e di panna  profumo delicato  grasso minimo 45- 50% sulla sostanza secca  peso medio 1-2 Kg  non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti fermentazioni indesiderate o ad altre cause</p> <p>La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C</p> <p>È un formaggio che va consumato nel giro di pochi giorni perché le</p>

	<p>caratteristiche organolettiche tendono ad alterarsi in breve tempo, specie se il prodotto non viene mantenuto al fresco, pertanto, la data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a due giorni e deve avere una vita residua del 60%.</p> <p>Il formaggio deve essere <i>fornito in confezioni sigillate</i>, idoneamente etichettate.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 49</b>

## 65. PRODOTTI SURGELATI (*Caratteristiche generali*)

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Prodotti surgelati</i></b></p> <p>I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel <i>D.M. 15.06.1971</i>.</p> <p>Per prodotti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "<i>surgelazione</i>", che porta rapidamente e mantiene il prodotto ad una temperatura pari o inferiore a -18°C in tutti i suoi punti (<i>D. Lgs .n. 27.1.1992 n. 110, artt. 2 e 4</i>).</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.</p> <p>Devono essere preparati, confezionati, trasportati in conformità alle norme vigenti (<i>Legge 30 aprile 1962, n. 283; D. Lgs. 27/01/1992 n. 110 e s.m.i., Regolamento (CE) n. 37/05 del 12.01.2005</i>).</p> <p><i>Non sono consentite aggiunte di additivi.</i></p> <p>Il <i>trasporto</i> degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (<i>D.P.R. 26.03.1980 n. 327 art. 52, all. C</i>).</p> <p>I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente e a temperature comprese tra 0 e +4°C).</p>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>In generale i prodotti <i>non devono presentare</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione</li> <li>alterazioni di colore, odore o sapore</li> <li>bruciatore da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità</li> <li>parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione</li> </ul> <p><b><i>Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.</i></b></p> <p>La <b><i>durata di conservazione</i></b> dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.</p> <p><b><i>È vietato:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>lo scongelamento in acqua</li> <li>congelare un prodotto fresco o già scongelato</li> </ul> <p>Il <i>test di rancidità</i> deve risultare negativo.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.</p> <p>Le confezioni devono essere fatte in modo che non sia possibile la manomissione (<i>D.M. 15.6.1971, art. 12, D. Lgs. n. 110/92</i>).</p> <p>I materiali di confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>Le confezioni devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti</li> <li>proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche</li> <li>impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas</li> <li>non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee</li> </ul> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n. 109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 66. Prodotti della pesca surgelati

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Prodotti della pesca surgelati</i></b> oggetto della fornitura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b><i>1. filetti di sogliola</i></b></li> <li><b><i>2. filetti di platessa</i></b></li> <li><b><i>3. filetti di merluzzo</i></b></li> <li><b><i>4. filetti di nasello</i></b></li> <li><b><i>5. tranci di pesce spada</i></b></li> <li><b><i>6. vongole sgusciate</i></b></li> <li><b><i>7. calamari</i></b></li> </ol>
-----------------	---

<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 65</b></p> <p>Inoltre:</p> <p>la materia prima deve essere di provenienza comunitaria ed essere stata lavorata in stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi dei <i>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</i></p> <p>il pesce surgelato deve essere di buona qualità e corrispondere ai requisiti previsti dal <i>D.Lgs. n. 110/92</i></p> <p>al momento della lavorazione/surgelazione, il prodotto deve appartenere alla categoria di freschezza extra in base al <i>Regolamento CEE 2406/96</i></p> <p>il prodotto deve essere in buono stato di conservazione e non deve presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione)</p> <p>il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici, antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento devono essere rispettati i limiti relativi ai contaminanti ambientali (Pb, Hg, istamina ecc.) indicati nel <i>Regolamento CE n. 466/2001</i></p> <p>La <i>temperatura</i> al cuore del prodotto non deve essere superiore a <math>-18^{\circ}\text{C}</math>. La <i>temperatura durante il trasporto</i> deve essere conforme alla normativa vigente.</p> <p>È ammesso un rialzo termico in fase di trasporto che comunque non può superare <math>3^{\circ}\text{C}</math>.</p> <p>I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.</p>
--	---

<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 65</b>  <b>Inoltre, <i>il pesce fornito</i></b>  deve presentare caratteristiche organolettiche paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di massima freschezza (come appena pescato)  deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle; le vongole devono essere sgusciate  allo scongelamento, non deve sviluppare odore di rancido e le perdite di sgocciolamento devono essere contenute (intorno al 5%)  deve avere la consistenza (valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente) della carne soda ed elastica  non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione  deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode, non lattiginose, spugnose o gessose  deve essere esente da sapori e odori indesiderabili dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido</p> <p>I filetti devono essere a glassatura monostratificata.  La glassatura (acqua di copertura stratificata) deve essere presente come strato uniforme e continuo e non dovrà superare, per ciascuna tipologia di pesce, i seguenti limiti:</p> <table data-bbox="485 981 965 1099"> <tr> <td>filetti di sogliola/ platessa</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>filetti di nasello/ merluzzo</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>pesce spada in trancio</td> <td>20%</td> </tr> </table> <p>I filetti di pesce e i tranci di pesce spada, dopo scongelamento, devono avere una pezzatura uniforme e peso netto conforme alle grammature previste.  La quantità fornita dovrà intendersi al netto della glassatura.</p>	filetti di sogliola/ platessa	20%	filetti di nasello/ merluzzo	10%	pesce spada in trancio	20%
filetti di sogliola/ platessa	20%						
filetti di nasello/ merluzzo	10%						
pesce spada in trancio	20%						
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><i>Etichettatura</i>  Ai sensi del <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e del <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura “<i>surgelato</i>”</li> <li>metodo di produzione: pescato o allevato</li> <li>zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato</li> <li>quantità netta o quantità nominale</li> <li>nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell’Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore</li> <li>sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento</li> <li>codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto</li> <li>termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) con l’indicazione della data entro cui il prodotto può essere conservato dal consumatore</li> <li>modalità di conservazione dopo l’acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell’apparecchiatura necessaria</li> <li>dicitura con l’avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato</li> </ul>						

	<p>Inoltre, deve essere sempre indicata in etichetta la <i>glassatura</i> espressa in percentuale o in peso sgocciolato.</p> <p><i>Materiali utilizzati</i> per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>I filetti o i tranci, al momento del confezionamento devono essere stati divisi tramite una <i>interfogliatura I.Q.F.</i> (Individually Quick Frozen) con materiale idoneo per alimenti (<i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.).</p>
--	--

## 67. Prodotti orticoli surgelati (*Caratteristiche generali*)

<p><b>Aspetti igienico - sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 65</b></p> <p><i>Inoltre:</i></p> <p><b>le forniture devono provenire da produzioni nazionali</b></p> <p>il tenore di <i>nitriti</i> non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla <i>O.M. del 6 giugno 1985</i> e s.m.i.</p> <p>non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del <i>D.M. 27/02/96 n. 209</i> e s.m.i.</p> <p>devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (<i>D. Lgs. n. 110/92</i>)</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b>Caratteristiche generali</b></p> <p>L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità</p> <p>Non devono essere presenti colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve o frammenti di insetti, tracce di infestazione da roditori</p> <p>Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato</p> <p>Non devono essere presenti unità fessurate più o meno profondamente, parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite</p> <p>Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche</p> <p>Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</p> <p>L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine</p> <p>La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato</p> <p>Il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo (inferiore al 20%)</p> <p>Non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito</p>

	<p><b>Prodotti orticoli surgelati oggetto della fornitura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>patate</i></li> <li>2. <i>fagiolini</i></li> <li>3. <i>piselli</i></li> <li>4. <i>legumi misti per minestrone</i></li> <li>5. <i>biete</i></li> <li>6. <i>spinaci</i></li> <li>7. <i>carote</i></li> <li>8. <i>cuori di carciofi</i></li> <li>9. <i>verdure miste per minestrone</i></li> <li>10. <i>crocchette di patate</i></li> <li>11. <i>verdure da contorno</i></li> <li>12. <i>zucchine</i></li> </ol>
<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche richieste</b>
<i>1. patate</i>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <p>essere accuratamente pulite, mondare e tagliate</p> <p>essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</p> <p>essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</p> <p>non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</p> <p>avere odore e sapore propri del prodotto di origine</p> <p>non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle</p> <p>avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</p>
<i>2. fagiolini</i>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <p>essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</p> <p>essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</p> <p>essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</p> <p>non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</p> <p>avere odore e sapore propri del prodotto di origine</p> <p>non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati</p> <p>avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</p> <p>devono essere giovani e teneri</p> <p>chiusi e con semi poco sviluppati</p> <p>sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti</p> <p>sono esclusi i fagiolini affetti da <i>Colletricum lindemunthianum</i></p> <p>diametro massimo: fini 9 mm.</p>
<i>3. piselli</i>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <p>essere accuratamente puliti, mondati e tagliati</p>

	<p>essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</p> <p>essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</p> <p>non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</p> <p>avere odore e sapore propri del prodotto di origine</p> <p>non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati</p> <p>avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</p> <p>devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà</p> <p>diametro massimo: fini. 8-8,5 mm</p>
<p><b>4. legumi misti per minestrone</b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <p>essere accuratamente puliti, mondati</p> <p>essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</p> <p>essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</p> <p>non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</p> <p>avere odore e sapore propri dei prodotti di origine</p> <p>non avere consistenza legnosa e non apparire spappolati</p> <p>avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</p> <p>i vari ingredienti avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà utilizzate</p>

<p><b>5. <i>biete</i></b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b>  Inoltre, devono:  essere accuratamente pulite, mondare e tagliate  essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni  essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti  non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie  avere odore e sapore propri del prodotto di origine  non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle  avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</p>
<p><b>6. <i>spinaci</i></b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b>  Inoltre, devono:  essere accuratamente puliti, mondati e tagliati  essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni  essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti  non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie  avere odore e sapore propri del prodotto di origine  non avere consistenza eccessivamente molle  avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</p>
<p><b>7. <i>carote</i></b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b>  Inoltre, devono:  essere accuratamente pulite, mondare e tagliate  essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni  essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti  non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie  avere odore e sapore propri del prodotto di origine  non avere consistenza legnosa, non essere spappolate  avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%  presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.</p>

<p><b>8. cuori di carciofi</b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b>  Inoltre, devono:  essere accuratamente puliti, mondati e tagliati  essere privi di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni  essere privi di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti  non essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie  avere odore e sapore propri del prodotto di origine  non avere consistenza eccessivamente molle  avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</p>																																							
<p><b>9. verdure miste per minestrone</b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b>  Inoltre, devono:  essere accuratamente pulite, mondate e tagliate  essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni  essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti  non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie  avere odore e sapore propri dei prodotti di origine  non avere consistenza legnosa e non apparire spappolate  avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%  avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà utilizzate</p> <p>Per tutte le verdure valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.</p> <p>La composizione merceologica del minestrone deve essere la seguente:</p> <table data-bbox="619 1384 1077 1892"> <tr><td>patate</td><td>25%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>carote</td><td>17%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>pomodori</td><td>9%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>fagiolini</td><td>8%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>borlotti</td><td>7,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>zucchine</td><td>6,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>piselli</td><td>10%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>porri</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>sedano</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>cavolfiori</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>verza</td><td>4%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>prezzemolo</td><td>0,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> <tr><td>basilico</td><td>0,5%</td><td>+/- 3%</td></tr> </table>	patate	25%	+/- 3%	carote	17%	+/- 3%	pomodori	9%	+/- 3%	fagiolini	8%	+/- 3%	borlotti	7,5%	+/- 3%	zucchine	6,5%	+/- 3%	piselli	10%	+/- 3%	porri	4%	+/- 3%	sedano	4%	+/- 3%	cavolfiori	4%	+/- 3%	verza	4%	+/- 3%	prezzemolo	0,5%	+/- 3%	basilico	0,5%	+/- 3%
patate	25%	+/- 3%																																						
carote	17%	+/- 3%																																						
pomodori	9%	+/- 3%																																						
fagiolini	8%	+/- 3%																																						
borlotti	7,5%	+/- 3%																																						
zucchine	6,5%	+/- 3%																																						
piselli	10%	+/- 3%																																						
porri	4%	+/- 3%																																						
sedano	4%	+/- 3%																																						
cavolfiori	4%	+/- 3%																																						
verza	4%	+/- 3%																																						
prezzemolo	0,5%	+/- 3%																																						
basilico	0,5%	+/- 3%																																						

<p><b>10. crocchette di patate</b></p>	<p><b>N.B. Da utilizzare solo previa autorizzazione</b></p> <p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b></p> <p><i>Ingredienti base:</i> farina, latte, patate. Devono essere impanate in pane grattugiato con granulometria fine e uniforme. Sono da preferire quelle di forma ovoidale con diametro compreso fra i 3 e i 4 cm di pezzatura uniforme. Il prodotto deve essere confezionato surgelato, trasportato, conservato secondo le vigenti normative.</p>						
<p><b>11. verdure da contorno</b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>essere accuratamente pulite, mondate e tagliate</li> <li>essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle</li> <li>avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul> <p>La composizione merceologica deve essere la seguente:</p> <table border="0"> <tr> <td>patate</td> <td>50% ± 3%</td> </tr> <tr> <td>carote</td> <td>30% ± 3%</td> </tr> <tr> <td>piselli</td> <td>20% ± 3%</td> </tr> </table>	patate	50% ± 3%	carote	30% ± 3%	piselli	20% ± 3%
patate	50% ± 3%						
carote	30% ± 3%						
piselli	20% ± 3%						
<p><b>12. zucchine</b></p>	<p><b>Vedi codici n. 65 e n. 67</b></p> <p>Inoltre, devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>essere accuratamente pulite, mondate e tagliate</li> <li>essere prive di fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), di attacchi fungini o di insetti, di solanina e di malformazioni</li> <li>essere prive di corpi estranei di alcun genere, di insetti e altri parassiti</li> <li>non essere impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie</li> <li>avere odore e sapore propri del prodotto di origine</li> <li>non avere consistenza legnosa né eccessivamente molle</li> <li>avere il calo peso dopo lo scongelamento inferiore al 20%</li> </ul>						

## 68. Legumi secchi (*Caratteristiche generali*)

<b>Prodotto</b>	<p><i>Legumi secchi</i></p> <p><b>1. Fagioli</b> Borlotto- Scozzese- Cannellino- Fagiolo di Spagna- Fagiolo di Lima</p> <p><b>2. Lenticchie</b> Villalba- Ustica- Mignon verdi di Monreale- Mignon rosse di Monreale- Lenticchie di Pantelleria- Altamura- Castelluccio</p> <p><b>3. Fave</b> Fava cottoia di Monreale- Fava cottoia modicana- Fava bianca di Valledolmo- Baggiana- Paceco- Aguadulce- Windsor- Siviglia- Fava larga di Leonforte-Corniola di Caltagirone, Riesi, Marsala</p> <p><b>4. Ceci</b> Villalba- Pascià- Sultano- Vulcano- Cottoio</p> <p><b>5. Miscela legumi</b></p> <p><b>6. Soia</b></p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%.  Il <i>trattamento disinfestante</i> eventuale deve rispettare le indicazioni della <i>Legge 26/02/63 n. 441</i></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Tutti i semi devono essere:  uniformemente essiccati  puliti  perfettamente integri  di pezzatura omogenea ( saranno ammessi leggeri difetti di forma)  di dimensione:  - seme di cece: dimensione media e colore caratteristico  - seme di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone  - seme di fagiolo: lunghezza compresa tra 1,2 e 1,5 cm  privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)  sani e quindi privi di muffe, di insetti, di attacchi da parassiti vegetali o animali (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti del prodotto e qualsiasi parzializzazione organica di essi)  privi di residui di pesticidi (usati in fase di produzione o stoccaggio)  Il prodotto deve essere di provenienza preferibilmente regionale e poi nazionale o comunitaria e dovrà aver subito al massimo un (1) anno di conservazione dopo la raccolta.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Il confezionamento deve avvenire in sacchi regolamentari muniti di tagliando non asportabile con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura (che deve, comunque, soddisfare le esigenze del committente), il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il</p>

	<p>peso netto e la data di scadenza.</p> <p><i>Imballaggio:</i> i materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le etichette devono riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibili le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p>
--	--

## PRODOTTI EDULCORANTI

### 69. Zucchero

<b>Prodotto</b>	<p><i>a) Zucchero semolato:</i> estratto dalla barbabietola. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.</p> <p><i>b) Zucchero di canna grezzo:</i> ottenuto direttamente dal succo estratto dalle canne schiacciate mediante operazioni artigianali (quindi senza l'utilizzo di sostanze chimiche).</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme al <i>D. Lgs. 20/02/04 n. 51</i>(attuazione della <i>Direttiva n. 2001/111/CE</i>).</p> <p>Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere max 15 mg/Kg.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><i>a)</i> Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, assenza di sapori estranei e di cristallizzazione. Non deve presentare impurità o residui di insetti.</p> <p><i>b)</i> Deve presentarsi sottoforma di cristalli uniformi per dimensione e colore (giallo-beige). Non deve presentare impurità o residui di insetti.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni devono essere integre e a tenuta, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p>

### 70. Miele

<b>Prodotto</b>	<p><b>Miele</b></p> <p>Per «<i>miele</i>» si intende la sostanza dolce naturale che le api (<i>Apis mellifera</i>) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante, o le sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare (<i>Art. 1 del D. Lgs 21/05/2004, n. 179</i> attuativo della <i>Direttiva 2001/110/CE</i>.)</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il miele deve rispondere ai requisiti del <i>D. Lgs 21/05/2004, n. 179</i>.</p> <p>Un miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria (oltre alle indicazioni previste).</p>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il miele non deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.</li> <li>presentare sapore od odore estranei</li> <li>avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente</li> <li>essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi</li> <li>essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine</li> </ul> <p><b><i>È richiesta la fornitura di miele di origine nazionale (preferibilmente regionale) e comunitaria.</i></b></p> <p>Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi del <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Gli <i>imballaggi</i>, i <i>contenitori</i> o le <i>etichette</i> del miele confezionato, ai sensi del <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e del <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la denominazione “miele”</li> <li>la qualità netta o nominale</li> <li>il nome o la ragione sociale e l’indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE</li> <li>la dicitura di identificazione del lotto</li> </ul> <p><b><i>Per miele vergine integrale</i></b> si intende il prodotto non sottoposto a trattamenti termici e possessa le caratteristiche stabilite dalla legge.</p>

## UOVA

### 71. Uova fresche di gallina

<b>Prodotto</b>	<b><i>Uova fresche di gallina</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le uova devono essere conformi al <i>Reg. (CE) n. 853/2004</i> e al <i>Reg. CE n. 1028/06</i> (norme per la commercializzazione delle uova):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>devono essere di produzione nazionale</li> <li>devono provenire da centri d’imballaggio ufficialmente riconosciuti</li> <li>devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico - sanitarie ottime</li> <li>non devono essere state pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b><i>Caratteristiche delle uova fresche di gallina:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione</li> <li>guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci</li> <li>camera d’aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile</li> <li>albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura</li> <li>tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza</li> </ul>

	<p>contorno apparente, che non si allontana sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; all'apertura, il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso, e di struttura globosa; la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze; non deve essere appiattito, il contorno deve essere intero (tuorlo e albume) e non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio ecc.</p> <p>devono essere di categoria "A" o uova fresche del peso di 65 -70 g e devono possedere determinate caratteristiche tra cui quello di non avere subito alcun trattamento di conservazione</p> <p>non devono contenere residui da concimi chimici e pesticidi e non devono contenere coloranti artificiali</p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il <i>trasporto</i> delle uova deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la <i>temperatura</i> è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore. <i>L'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto è obbligatoria dal 01/06/94.</i></p> <p>La consegna deve avvenire almeno <i>entro il termine di 14 giorni dalla data di deposizione ( o dalla data del TMC).</i></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Imballaggio ed etichettatura</i></p> <p>Le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi secondo la normativa vigente.</p> <p>Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.</p> <p>Gli <i>imballi</i> devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>il nome o la regione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce</li> <li>il numero distintivo del centro di imballaggio</li> <li>la categoria di qualità e di peso</li> <li>il numero delle uova imballate</li> <li>data di durata minima (obbligatoria dal 01/06/94), non superiore a 28 giorni, espressa con il giorno e il mese, seguita dalle raccomandazioni idonee di stoccaggio di utilizzazione e/o la data di imballaggio</li> </ul>

## 72. Uova pastorizzate

<b>Prodotto</b>	<i>Uova pastorizzate</i> Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere stato preparato conformemente alle prescrizioni sanitarie del <i>Reg. (CE) n. 853/04</i> e pertanto:

	<p>devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico – sanitarie ottime</p> <p>devono essere di produzione nazionale</p> <p>non devono essere state pulite con procedimento né umido né a secco</p> <p>In particolare, il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento equivalente, almeno, alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Le uova pastorizzate:</p> <p>devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura</p> <p>non devono emanare odori estranei</p> <p>dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti additivi di guscio</p> <p><i>Additivi: assenti</i></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti, con particolare riguardo al controllo della temperatura di conservazione del prodotto che deve essere mantenuta, per tutta la durata del trasporto, <math>\leq + 4^{\circ}\text{C}</math>.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Il confezionamento e i <i>contenitori</i> utilizzati, devono soddisfare tutte le prescrizioni della normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, deve indicare:</p> <p>denominazione di vendita</p> <p>identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE</p> <p>quantità netta</p> <p>termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione da consumarsi entro “(data di scadenza)”</p> <p>le istruzioni relative alla conservazione del prodotto</p> <p>lotto di appartenenza</p> <p>modalità di conservazione</p> <p>data di confezionamento</p> <p>Inoltre, <i>deve essere garantita:</i></p> <p>l’assenza di residui di sostanze antibiotiche ed inibenti</p> <p>l’assenza di Salmonella</p>

## CONDIMENTI

### 73. Olio extravergine di oliva

<b>Prodotto</b>	<p> <b>1. Olio extravergine di oliva</b>  <b>2. Olio extravergine di oliva in bustine</b>  Denominazione in vigore dal 01/01/1991 (<b>D.M. n. 509 ottobre 1987</b>)  La denominazione <b>"olio extravergine d'oliva"</b> è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna; alla denominazione <b>"olio extravergine di oliva"</b> dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza </p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono riferirsi a: <i>Legge n. 1407 del 13/11/60</i> <i>Legge n. 1104 del 24/07/62</i> <i>Regolamento CEE 2568/91</i> <i>Regolamento CEE 356/92</i> <i>Legge n. 169 del 05/02/92</i> <i>D. Lgs. n. 109 del 27/01/92</i> <i>D.M. n. 573 del 04/11/93</i>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve essere esente da odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc. essere limpido, fresco, privo di impurità, non amaro possedere sapore e odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva ( <i>Legge 13/11/1960 n. 1407</i> )  Devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva. Anche il <i>grado di acidità</i> e la <i>qualità della categoria merceologica</i> deve rispondere al <i>D.M. n. 509/87</i> e al <i>Regolamento CEE n. 1429/92</i> . Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale all'1%.  <i>Conservanti : assenti</i>  <i>Fornitura:</i> - <b>Bottiglie di 1 litro</b> o <b>latte di 5 litri</b> ermeticamente chiuse. - <b>Bustine sigillate</b> dal contenuto netto di <b>10g.</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Il prodotto deve essere commercializzato in recipienti ermeticamente chiusi, in conformità a quanto previsto dall' <i>art. 26 del D. Lgs. n. 109/92</i> e dal <i>Regolamento (CE) n. 1019/2002 (Norme di commercializzazione dell'olio d'oliva)</i> . In tema di <i>etichettatura</i> , sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> ed inoltre, dovrà essere riportata sull'etichetta il <i>luogo di coltivazione e molitura delle olive</i> ( <i>Legge n. 204 del 03/08/04</i> ). Il sistema di <i>imballaggio</i> deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.

## 74. Sale fino o grosso marino

<b>Prodotto</b>	<b>Sale fino o grosso marino</b> Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato”.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve essere conforme al <i>D.M. 31/01/199, n. 106.</i>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. Le confezioni di sale fino o grosso marino deve essere destinato esclusivamente agli usi di cucina.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	L'etichettatura, secondo il <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e il <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> deve indicare la denominazione "sale " integrata dalla denominazione specifica "alimentare" oppure "per uso alimentare" oppure "da cucina" oppure "da tavola".

## 75. Sale marino fino iodurato

<b>Prodotto</b>	<b>Sale marino fino iodurato</b> Sale marino ad uso commestibile arricchito con iodio
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Deve essere conforme al <i>D.M. 01/08/1990 n. 255</i> , al <i>D.M. 10/08/1995 n. 562</i> , alla <i>Legge 21 marzo 2005 n. 55</i> , al <i>decreto 29 Marzo 2006</i>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il sale deve essere cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di impurità e corpi estranei. È richiesta la consegna in bustine di circa 3g
<b>Caratteristiche della confezione</b>	L'etichettatura, secondo il <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e il <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> , deve indicare la specifica denominazione “sale iodurato” oppure “sale iodato” oppure “sale iodurato e iodato”.

## 76. Aceto bianco

<b>Prodotto</b>	<b>Aceto bianco</b> Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto deve essere conforme all'art. 41 del <i>D.P.R. 12/02/65 n. 162</i> (modificato e convertito nella <i>Legge n. 739/70</i> )

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal <i>D.M. 27/03/1986</i>.</p> <p>Deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume.</p> <p>È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da <i>Legge n. 527/82</i></p> <p>L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di <i>2 litri, 1litro, 0,5 litri e 0,25 litri</i> come descritto dall'<i>art. 29 del D.P.R. 12/02/65 n. 162</i> (vedi anche <i>art. 11 del D.P.R. 14/05/68 n. 773</i>)</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><i>Etichettatura</i></p> <p>Fatte salve le indicazioni del <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e del <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>, le <i>etichette</i> dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal <i>D.P.R. 12/02/65 n. 162</i>:</p> <p>in lingua italiana deve essere riportata la denominazione di “aceto” o di “aceto di vino”</p> <p>il nome e la sede della ditta produttrice</p> <p>lo stabilimento ove l’aceto è stato prodotto mediante la dicitura “prodotto nello stabilimento di” seguito dal nome della località di produzione; se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura “sede e stabilimento di produzione in” seguita dal nome della località</p> <p>la quantità del contenuto reale di aceto con l’indicazione della sua gradazione di acidità così espressa “contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità” con tolleranza del 2,5%</p> <p>gli estremi dell’Aut.Min.</p> <p>Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili.</p>

## 77. CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE - SOTT'OLIO

(*Caratteristiche generali*)

<b>Prodotto</b>	<i>ConsERVE alimentari al naturale - sott'olio</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Gli alimenti conservati in scatola (o in contenitori di vetro), conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppata, ecc., debbono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa vigente.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Le materie prime devono essere di produzione dell'annata, di ottima qualità (i vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie).</p> <p>La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (<i>D.P.R. 26.3.80 n. 327</i>).</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Relativamente ai materiali utilizzati per le confezioni, si faccia riferimento al <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>Per le <i>scatole di latta</i>, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive.</p>

	<p>La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Gli eventuali <i>contenitori di vetro</i> dovranno essere <i>a chiusura ermetica</i>.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> e deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominazione e tipo di prodotto</li> <li>peso sgocciolato e peso netto</li> <li>nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice</li> <li>luogo di produzione</li> <li>ingredienti impiegati in ordine decrescente</li> <li>data di scadenza</li> </ul> <p>Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg., ai sensi dell'<i>all. A e dell'art. 6 del D.P.R. 26/03/80, n. 327</i>.</p>
--	---

## 78. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

<b>Prodotto</b>	<p><b>-Pomodori pelati:</b> ottenuti da pomodori sani, freschi e maturi, privati dalla pelle, inscatolati e sterilizzati. Possono contenere anche succo di pomodoro ma non concentrato</p> <p><b>-Passata di pomodoro:</b> si intende quella preparata dalla spremitura diretta del pomodoro sano, fresco e maturo e poi sottoposta ad un procedimento di raffinazione meccanica per eliminare le impurità</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 77</b></p> <p>Tali prodotti devono possedere i requisiti previsti dall'<i>art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975</i>.</p> <p>La suddetta norma prevede che i pomodori utilizzati siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre, <i>la passata di pomodoro</i> deve essere prodotta <i>in conformità al Decreto Legge n. 157/2004 e al D.M. del 23/09/05</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento.</p> <p>Inoltre, per i pelati, il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.</p> <p>Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>Il peso netto effettivo deve presentare uno <i>scarto</i>, rispetto il dichiarato, <i>inferiore all'1%</i>, come dall'<i>art. 67 del DPR n. 327/80</i>, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 Kg.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 77</b></p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme a quanto previsto dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i></p>

## 79. Pesto

<b>Prodotto</b>	<i>Pesto</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 77</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. L'olio presente deve essere olio extravergine di oliva; non devono essere presenti aromi o additivi. <i>Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate.</i> Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 77</b>

## 80. Mais sgranato al naturale

<b>Prodotto</b>	<i>Mais sgranato al naturale</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 77</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento. Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto può essere commercializzato in contenitori di vetro o in banda stagnata.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 77</b> I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.  Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg. <i>(DPR n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67).</i>

## 81. Tonno in scatola

<b>Prodotto</b>	<i>1. Tonno in scatola al naturale</i> <i>2. Tonno in scatola sott'olio</i>
-----------------	--

<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p><b>Vedi codice n. 77</b></p> <p>Il tonno in scatola deve essere prodotto, conservato, commercializzato nel rispetto della normativa generale (<i>Legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive s.m.i.</i>) del recepimento di direttive (CEE) ed in particolare <i>dei Reg. (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004</i> inerente i prodotti ittici.</p> <p>Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE), nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e di controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno di corsa propriamente detto, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola.</p> <p>Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati.</p> <p>Per tonno propriamente detto si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tunnidi, (e per le quali dalla normativa vigente è consentito l'inscatolamento con la denominazione di "tonno") catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15 Kg per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto, l'ala lunga o tonno bianco e tutte le specie di tonnetti o tombarelli.</p> <p>Il prodotto, di norma, prima della sua commercializzazione, deve essere stato sottoposto ad un periodo di maturazione della durata di almeno 6 mesi (<i>Regolamento CEE 92/1536</i>).</p> <p>Il tonno sott'olio deve essere conservato in olio extravergine di oliva, limpido, trasparente, deve riempire la confezione e formare un film che copra tutta la superficie del prodotto.</p> <p>Le carni non devono presentare lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.</p> <p>Il tonno deve risultare di trancio intero e deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche:</p> <p>odore: all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole; non si devono apprezzare odori ammoniacali o di idrogeno solforato</p> <p>colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa chiaro a rosso bruno (in relazione al genere inscatolato) e non deve presentare altre colorazioni anomale</p> <p>consistenza: solida (i fasci muscolari devono essere ben consistenti e devono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro), tenero, non stopposo, né sbriciolato</p> <p>gusto: deve essere di gusto delicato, di sapore gradevole, caratteristico, di giusta salatura</p> <p>Pertanto, all'atto dell'apertura della confezione, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio (extravergine) d'oliva, non deve emanare odore sgradevole e, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare, anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti,</p>

	<p>né viraggi di colore.</p> <p>Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalla normativa vigente.</p> <p>Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>In base al <i>D. M. del 9/12/1993</i> il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è di <i>1 mg/Kg</i>.</p> <p>Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate e può essere fornito in confezioni di vario peso.</p> <p>Per il tonno confezionato sottolio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del <i>6%</i>.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 77</b></p> <p>Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><i>Etichettatura:</i></p> <p>conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

## 82. Macedonia di frutta sciroppata

<b>Prodotto</b>	<i>Macedonia di frutta sciroppata</i>										
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 77</b></p> <p>Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal <i>DPR del 18/05/82 n. 489</i>.</p>										
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>I frutti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarata in etichetta e devono presentare le seguenti caratteristiche:</p> <p>polpa gialla e consistente ( pesche )  polpa consistente (pere)  ammezzate (pesche)  senza epicarpo (pesche e pere)  denocciolate (pesche e ciliegie)  detorsolate e depicciolate (pere)</p> <p>La materia prima deve essere costituita da frutta sana, con sviluppo adeguato, priva di difetti.</p> <p>Composizione merceologica:</p> <table> <tr> <td>pera</td> <td>30% +/- 3%</td> </tr> <tr> <td>pesca</td> <td>40% +/-3%</td> </tr> <tr> <td>ananas</td> <td>15% +/-3%</td> </tr> <tr> <td>ciliegie</td> <td>8% +/-3%</td> </tr> <tr> <td>uva</td> <td>7% +/-3%</td> </tr> </table> <p>Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al <i>57%</i> del peso totale.</p> <p>Il prodotto deve avere una vita residua superiore al <i>50%</i>.</p>	pera	30% +/- 3%	pesca	40% +/-3%	ananas	15% +/-3%	ciliegie	8% +/-3%	uva	7% +/-3%
pera	30% +/- 3%										
pesca	40% +/-3%										
ananas	15% +/-3%										
ciliegie	8% +/-3%										
uva	7% +/-3%										
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 77</b></p> <p>Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti</p>										

	<p>previsti dalla legge.          Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><i>Etichettatura:</i>          conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>
--	---

### 83. Pesche, pere, ananas sciropati

<b>Prodotto</b>	<i>Pesche, pere, ananas sciropati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 77</b>          Conformi a quanto stabilito dal <i>DPR del 18/05/82 n. 489</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.</p> <p><i>Caratteristiche organolettiche delle pesche:</i>          polpa gialla e consistente          ammezzate          senza epicarpo          denocciolate</p> <p><i>Caratteristiche organolettiche delle pere:</i>          polpa consistente          senza epicarpo          detorsolate</p> <p><i>Caratteristiche organolettiche degli ananas:</i>          completamente decorticati;          privi del nucleo centrale          consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto</p> <p>Il frutto, immerso nel liquido di governo, deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.          Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.          Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 77</b>          I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente.          Se la confezione è di latta, la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa.          Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</p> <p><i>Etichettatura:</i>          conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.</p>

### 84. Marmellate, confetture, gelatine

<b>Prodotto</b>	<p><i>Marmellata</i>          È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi:</p>
-----------------	--

	<p>polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.</p> <p><b>Confettura extra</b> È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. . La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 450 g e deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.</p> <p><b>Gelatina extra</b> È la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	I prodotti devono essere conformi al <i>D. Lgs. 20/02/ 2004 n. 50</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i> )
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Le marmellate</b> devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.</p> <p><b>Le confetture</b> devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.</p> <p><b>Le gelatine</b> devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.</p> <p>In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.</p> <p>All'esame organolettico non si devono riscontrare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>caramellizzazione degli zuccheri</li> <li>sineresi</li> <li>cristallizzazione degli zuccheri</li> <li>sapori estranei</li> <li>ammuffimenti</li> <li>presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo</li> </ul> <p>I prodotti non devono essere alterati, colorati con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non devono essere aromatizzati con essenze artificiali.</p> <p>Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.</p> <p><b>L'unico additivo ammesso è il gelificante (pectina).</b> Gli zuccheri, definiti dalle disposizioni del <i>D. Lgs. 20/02/ 2004 n. 50</i> (attuazione della <i>Direttiva 2001/111/CE</i>), devono essere utilizzati nella percentuale del 25% rispetto alla frutta.</p> <p>I prodotti potranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da 25g e in barattoli di vetro da 300- 350- 700 g e oltre (secondo accordi) ed esclusivamente ai seguenti gusti:</p> <p>pesca albicocca</p>

	ciliegia arancia
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 77</b> I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. <b>Etichettatura:</b> conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> . Le confetture e le gelatine devono riportare la <i>dicitura extra</i> , ovvero devono avere più di 45 g di frutta per 100 g di prodotto.

## 85. Succhi e nettari di frutta

<b>Prodotto</b>	<i>a) Succhi e nettari di frutta (nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca)</i> <i>b) Succhi e nettari di frutta senza zucchero(nei gusti: ananas, pompelmo, arancia)</i> Prodotti della spremitura o della riduzione in purea di frutti diversi, con l'aggiunta di acqua e/o zuccheri.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia: <i>D. Lgs. n.21/05/2004 n. 51</i> (attuazione della <i>Direttiva 2001/112/CE</i> ) e s.m.i.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	I <i>succhi di frutta</i> devono possedere colore, aroma e gusto caratteristici della frutta di provenienza e i <i>nettari di frutta</i> , che comprendono i noti "succo e polpa di...", devono contenere un tenore minimo di succo e/o di purea dal 25 al 50%, in rapporto al tipo di frutta utilizzata. Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenze; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche. Deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali  <i>Potrebbero essere richiesti anche succhi e nettari di frutta senza aggiunta di zucchero (per diete speciali).</i>  <i>Devono essere forniti in tetrapak di 200 ml circa; i succhi di frutta senza zucchero, anche in confezioni di 1 litro.</i>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 77</b> I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. <b>Etichettatura:</b> conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## AROMI - PRODOTTI DOLCIARI

### 86. Spezie - Aromi freschi e secchi

<b>Prodotto</b>	<p><b>Spezie - Aromi secchi e freschi</b>  Piante aromatiche o parti di queste  <b>Erbe aromatiche seccate</b> (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)  <b>Erbe aromatiche fresche</b> (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc)  <b>Spezie</b> (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zafferano ecc..)  <b>Frutta secca</b> (uva passa e pinoli)</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Devono rispondere ai requisiti previsti, dalla <i>Legge n. 283/62</i> e dal <i>D.Lgs. del 25/01/92 n. 107</i></p> <p>Relativamente allo <b>zafferano</b>, per le norme della tutela della denominazione di zafferano, si fa riferimento al <i>R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936</i>.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.</p> <p><b>Erbe aromatiche seccate :</b>  devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, non devono essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate; è tollerata la presenza di parti di stelo.  Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.  Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana.  Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.</p> <p><b>Erbe aromatiche fresche:</b>  devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.</p> <p><b>Spezie e uva passa e pinoli:</b>  dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine e non devono essere soggette ad attacchi parassitari.  I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati, completamente avvolti nell'imballaggio.  <b><i>I prodotti devono essere , per quanto possibile, di provenienza regionale e nazionale</i></b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>Le confezioni possono essere di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali, idonei secondo la normativa vigente, non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo proteggano dall'insudiciamento.</p> <p><i>Etichettatura:</i>  conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>.  Le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili</p>

## 87. Cacao amaro

<b>Prodotto</b>	<p><b>Cacao amaro</b>  Polvere rosso-bruno ottenuta dalla macinazione dei semi di cacao essiccati, decorticati, torrefatti e separati dai germi.</p>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto è definito dalla <i>Legge 30 /4/1976 n. 351</i> e s.m.i. e, in attuazione della direttiva 2000/36/CE, <i>art. 28 della Legge 01/03/ 2002, n. 39</i> e <i>D. Lgs. 12/06/2003, n. 178</i></p>

<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della cortecchia del seme. La sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni integre e chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.P.R. 327/80</i> , dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 88. Lievito

<b>Prodotto</b>	<i>Lievito</i> <b>1. Lievito per dolci</b> <b>2. Lievito per torte salate</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Prodotto ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53 o, come polvere lievitante, dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), oppure da sostanze acide (fosfato monocalcico, tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico), oppure da amidi modificati, con l'aggiunta di aromi naturali o artificiali.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Il prodotto deve essere di buona qualità: la consistenza deve essere impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità. Il prodotto può essere vanigliato, ovvero aromatizzato alla vanillina, (lievito per dolci) nel rispetto delle norme legislative degli additivi alimentari (D.M. 27/02/96, n. 209).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Le confezioni devono essere integre, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i. La confezione deve riportare i dati previsti per l' <i>etichettatura</i> dal <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e dal <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i> .

## 89. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

(Caratteristiche generali)

<b>Prodotto</b>	<b>Prodotti ortofrutticoli freschi</b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	I prodotti devono essere conformi al <i>D.M. n. 339 del 2 giugno 1992</i> , al <i>D.Lgs. n. 306 del 10 dicembre 2002</i> che prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli ( <i>Regolamento (CE) n. 2200/96</i> relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli e s.m.i. <b><i>Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria</i></b> poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. <i>Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.</i>  Il <b>trasporto</b> deve avvenire secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi autorizzati ai sensi

	<p>dell'art. 43 del D.P.R. 327/80.</p> <p><b>Ogni prodotto ortofrutticolo fresco è regolamentato da precise normative comunitarie riguardanti la commercializzazione ed il controllo della qualità commerciale.</b></p> <p>L'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale.</p>
<b>Caratteristiche di categoria</b>	<p>Una delle differenze sostanziali, tra le diverse categorie di un prodotto, è spesso il calibro che, a seconda dei casi, può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto; in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza. Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EXTRA:</b> prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. È ammesso il 5% della <i>categoria prima</i> o frutti con leggeri difetti</li> <li>• <b>PRIMA:</b> prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. E' ammesso il 10% di <i>categoria seconda</i> o frutti con lievi difetti.</li> <li>• <b>SECONDA</b> : comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>I prodotti ortofrutticoli richiesti</b> devono essere di <b>prima categoria (cat.I)</b>.</p> <p>I prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.</p> <p><b>Sono richiesti i prodotti di produzione regionale( prodotti siciliani)</b> e, ove non sia possibile, i prodotti di produzione nazionale.</p> <p>In generale i prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore , sapore estranei e devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. La frutta, se sottoposta a frigo - conservazione e/o bagni conservativi, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolto.</p> <p><i>I frutti della categoria extra</i> sono prodotti di qualità superiore che non presentano difetti di alcun genere.</p> <p><i>I frutti della categoria prima</i>, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.</p> <p>Rispetto ai frutti della categoria “extra” è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l’aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.</p> <p>Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di</p>

	<p>confezionamento, devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative.</p> <p><b><i>Gli ortaggi devono :</i></b>  presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste  essere di recente raccolta  essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei  essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso  non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine in grado di alterare i caratteri organolettici delle verdure stesse  la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile</p> <p>Sono <b><i>esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:</i></b>  presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti  abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale</p> <p>Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti devono possedere i requisiti specifici riportati per ciascuna tipologia di prodotto.</p> <p><b><i>I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere esenti da residui di fertilizzanti e antiparassitari</i></b> e in ogni caso, i residui dei prodotti fitosanitari devono essere compresi nelle quantità massime stabilite con l'<i>Ordinanza del Ministro della Sanità</i> in data 14.07.1993 e successive modifiche ( <i>D.M. del 19.05.2000</i> ).</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p>Il sistema di <b><i>imballaggio</i></b> deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il <i>DM. 21/03/73</i> e s.m.i.</p> <p>Gli imballaggi devono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.</p> <p>Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.</p> <p>Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.</p> <p>I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.</p>

	<p>Per i prodotti venduti a “tara merce” il peso dell’imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc.), il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.</p> <p>Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.</p> <p>Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull’imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.</p> <p>Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.</p> <p>In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.</p> <p><i>Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio, ai sensi della Legge n. 441/81. e s.m.i..</i></p> <p><b>Etichettatura</b></p> <p>Conforme al <i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e al <i>Reg. (UE) n.1169/2011</i>.</p> <p>In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto</li> <li>prodotto, varietà e tipo</li> <li>qualifica di selezione “extra” o “prima” o “mercantile”, ove prevista</li> <li>calibratura con l’indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista</li> <li>origine del prodotto (<i>Regr CE n. 2200 del 28/10/1996 ecc</i>)</li> <li>per gli ortaggi deve figurare l’indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi</li> </ul> <p>Possono, inoltre, essere riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>il marchio commerciale</li> <li>la denominazione della zona di produzione</li> </ul>
--	---

## 90. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Generalmente la fornitura della frutta e della verdura deve essere eseguita nei tipi che di seguito si riportano per ciascun mese, tenuto conto, però, dell’andamento della stagione, quando questa abbia delle caratteristiche fuori del consueto.

Il prospetto di seguito indicato ha mero carattere indicativo ed è derogabile.

<b>MESE</b>	<b>FRUTTA</b>	<b>VERDURA</b>
<i>Gennaio</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi,	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, scarola, lattughe, patate, spinaci, radicchio
<i>Febbraio</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, lattughe, carciofi, indivia riccia, scarola, patate, spinaci, radicchio
<i>Marzo</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi	Cavolfiore, cavoli, verzotti, finocchi, indivia riccia, patate, lattughe, scarola, spinaci, carciofi, radicchio
<i>Aprile</i>	Arance, mele, pere, kiwi,	Biete, carciofi, cavoli verzotti, cipolle, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci
<i>Maggio</i>	Mele, kiwi,	Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine, radicchio
<i>Giugno</i>	Albicocche, prugne, pesche, kiwi, nettarine	Biete, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine, radicchio
<i>Luglio</i>	Albicocche, pere, pesche, prugne, nettarine	Biete, carote, pomodori, cavolo cappuccio, fagiolini, lattughe, patate, spinaci, zucchine, melanzane
<i>Agosto</i>	Albicocche, pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Biete, carote, fagiolini, cavolo cappuccio, indivia riccia, melanzane, patate, pomodori, lattughe
<i>Settembre</i>	Pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine	Biete, , cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, carote, patate, pomodori, lattughe
<i>Ottobre</i>	Mele, pere, uva da tavola, kiwi, cachi	Biete, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, indivia riccia, lattughe, patate melanzane, spinaci, radicchio
<i>Novembre</i>	Arance, mele, pere, cachi, kiwi	Biete, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, finocchi, indivia riccia, patate, spinaci, lattughe, radicchio
<i>Dicembre</i>	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, cachi	Biete, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio e verzotto, insalata, indivia, lattughe, spinaci, finocchi, patate, radicchio

## ORTAGGI

### 91. Ortaggi da frutto (*Richiesti di categoria "Extra" e "I"*)

Prodotto	Caratteristiche
<b>1. Pomodori</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i <i>pomodori</i>: <i>Regolamenti (Ce) n. 790/2000 e n. 717/2001</i></p> <p>Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori: <i>tondi, costoluti, oblungi o allungati, pomodori "ciliegia"</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; sono consentite leggere screpolature superficiale e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo</li><li>puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità</li><li>non bagnati o eccessivamente umidi</li><li>privi di odori o sapori anormali</li></ul> <p>Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I pomodori della <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Essi devono avere la polpa resistente e presentare la forma, l'aspetto e lo sviluppo tipici della varietà.</p> <p>I pomodori della <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Rispetto ai frutti classificati nella categoria <i>Extra</i>, possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è obbligatoria per la categoria <i>Extra</i> e per la categoria <i>I</i>, mentre non si applica ai pomodori "ciliegia"</p> <p>I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo una scala di calibrazione.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> è tollerato, in ciascun collo, per l'<i>Extra</i> il 5% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria <i>I</i>;</p>

	<p>per la <i>categoria "I"</i>, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria inferiore;</p> <p><b>b) di calibro:</b> per tutte le categorie il 10% in calibro o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti" e di 28 mm per quelli "oblunghi"</p> <p>Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.</p>
<p><b>2. Melanzane</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>melanzane</i>:  <i>Regolamenti (Cee) n. 1292/81, (Ce) n. 888/97 e (Ce) n. 1135/2001</i></p> <p>Secondo la forma, si distinguono <i>melanzane lunghe e melanzane globose</i>.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  Le melanzane devono essere:  intere  di aspetto fresco  consistenti  sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo  pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili  munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati  giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi  prive di umidità esterna anormale  prive di odore e/o sapori estranei</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  Le melanzane classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.  Inoltre devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:  lieve difetto di forma  lieve decolorazione della base  lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm<sup>2</sup></p> <p><b>Calibrazione</b>  La calibrazione è obbligatoria per la categoria I.  La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso.  Nel caso di calibrazione in funzione del diametro, il diametro minimo è di 40 mm per le melanzane lunghe e di 70 mm per quelle globose.</p>

	<p>Nel caso di calibrazione in funzione del peso, il peso minimo è di 100 g.</p> <p><b>Tolleranze</b>  <b>a) di qualità:</b> il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria  <b>b) di calibro:</b> il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p>
<p><b>3. Peperoni</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>peperoni dolci</i>:  <i>Regolamenti (Ce) n. 1455/1999 e n. 2706/2000</i></p> <p>Secondo la loro forma, si distinguono quattro tipi commerciali di peperoni dolci: <i>peperoni dolci lunghi (appuntiti)</i>, <i>peperoni dolci quadrati senza punta</i>, <i>peperoni dolci quadrati appuntiti ("trottola")</i>, <i>peperoni dolci di forma appiattita ("topepo")</i>.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  I peperoni dolci debbono essere:  interi  di aspetto fresco  sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo  puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili  ben sviluppati  esenti da danni prodotti dal gelo  privi di lesioni non cicatrizzate  esenti da bruciature prodotte dal sole  muniti di peduncolo  privi di umidità esterna anormale  esenti da odori e/o sapori estranei</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  I peperoni dolci classificati nella <i>categoria I</i> debbono essere di buona qualità. Inoltre essi debbono essere:  consistenti  di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione  muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro  praticamente esenti da macchie</p> <p><b>Calibrazione</b>  La calibrazione è obbligatoria per la <i>categoria I</i>  Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della</p>

	<p>sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza del diametro tra il peperone dolce più grande ed il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.</p> <p>La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:  20 mm per i peperoni dolci lunghi  40 mm per i peperoni dolci quadrati, senza punta e appuntiti  55 mm per i peperoni dolci di forma appiattita</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> il 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria subito inferiore o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria</p> <p><b>b) di calibro:</b> il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.</p>
<p><b>4. Zucchine</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le zucchine:  <i>Regolamenti (CEE) n. 1292/81 e (CE) n. 888/97 e n. 1135/2001 e s.m.i.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Le zucchine devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato</li> <li>di aspetto fresco</li> <li>consistenti</li> <li>sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo</li> <li>esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti</li> <li>esenti da cavità</li> <li>esenti da screpolature</li> <li>pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili</li> <li>giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri</li> <li>prive di umidità esterna anormale</li> <li>prive di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>Il grado di sviluppo e lo stato delle zucchine devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>Le zucchine classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>lievi difetti di forma</li> <li>lievi difetti di colorazione</li> <li>lievi difetti cicatrizzati della buccia</li> </ul>

	<p>Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.</p> <p><b>Calibrazione</b> La calibrazione delle zucchine è determinata: dalla lunghezza, misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto( da 7 a 30 cm) dal peso ( da 50 a 450 g)</p> <p><b>Tolleranze</b> <i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria. <i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.</p> <p>Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dei limiti fissati.</p>
<p><b>5. Zucca gialla</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alla norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le zucche: <i>Regolamenti (CEE) n. 1292/81 e (CE) n. 888/97 e n. 1135/2001 e s.m.i.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> il prodotto deve essere: intero di aspetto fresco, consistente sano; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili ben sviluppato esente da danni prodotti dal gelo privo di lesioni non cicatrizzate esente da bruciature prodotte dal sole, esente da macchie privo di umidità esterna anormale esente da odori e/o sapori estranei con polpa compatta e maturazione omogenea</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato delle zucche devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, esse giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> Le zucche classificate nella <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Il prodotto è molto variabile nella forma e nella dimensione a seconda delle varietà: da sferica, a molto grande ed allungata a piriforme con superficie liscia o rugosa, con polpa dal colore giallo/arancio, di consistenza farinosa e dal gusto dolciastro. Il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di</p>

	<p>attaccamento.</p> <p>La buccia della zucca matura si presenta di color verde grigio, giallo oppure arancio-rossiccio.</p> <p>Può, tuttavia, presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità la conservazione e la presentazione del prodotto:</p> <p>lievi difetti di forma</p> <p>lievi difetti di colorazione</p> <p>lievi difetti cicatrizzati della buccia</p> <p>È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica ed uniforme.</p>
<p><b>6. Cetrioli</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i cetrioli: <i>Regolamenti (Cee) n. 1677/88 e (Ce) n. 888/97</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I cetrioli devono essere:</p> <p>puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili</p> <p>sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo</p> <p>privi di attacchi di parassiti</p> <p>di aspetto fresco e sufficientemente turgidi</p> <p>senza sapore amaro</p> <p>di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà</p> <p>sufficientemente sviluppati ed avere al tempo stesso semi teneri</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei cetrioli devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I cetrioli della <i>categoria extra</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Devono avere raggiunto uno sviluppo sufficiente; essere di forma abbastanza regolare e praticamente diritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo).</p> <p>I cetrioli della <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.</p> <p>Ammessi i seguenti difetti:</p> <p>leggera deformazione, esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi</p> <p>lieve difetto di colorazione, in particolare la colorazione chiara della parte del cetriolo che è stata in contatto con il suolo durante la crescita</p> <p>lievi difetti della buccia dovuti allo strofinamento, alla manipolazione o a basse temperature purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è determinata dal peso unitario.</p> <p>Il peso minimo dei cetrioli coltivati in pieno campo è stabilito in 180 g.</p>

	<p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> <i>categoria Extra:</i> Il 5% in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;</p> <p><i>categoria I:</i> il 10% in numero di cetrioli non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.</p> <p><b>b) di calibro:</b> per tutte le categorie, il 10% in numero dei cetrioli non conformi alle norme fissate per la calibrazione</p>
--	---

## 92. Ortaggi da fiore

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<b>1. Carciofi</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i carciofi: <i>Regolamento (CE) n. 963/98 e s.m.i.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I capolini devono essere: di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento interi sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari privi di odore e sapore estranei</p> <p>I peduncoli devono presentare un taglio netto ed essere di lunghezza non superiore a 10 cm.</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato dei carciofi devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I carciofi classificati nella categoria Extra devono essere di qualità superiore. Devono presentare tutte le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate in funzione delle caratteristiche della varietà. Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee, purché esse non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione</p> <p>I capolini di categoria I devono essere di buona qualità. Devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti: lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature) lievissime ammaccature</p>

	<p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è obbligatoria per i carciofi delle categorie Extra e I. Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale dei capolini (rispettivamente da 13 cm ed oltre e da 11 cm inclusi); il diametro minimo è fissato a 6 cm.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità: categoria Extra:</i> Il 5% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;</p> <p><i>categoria I:</i> il 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo</p> <p><i>b) di calibro:</i> per tutte le categorie è tollerato un 10% di carciofi non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore, con un diametro di almeno 5 cm per i carciofi classificati nel calibro minimo previsto (da 6 a 7,5 cm). Nessuna tolleranza di calibro è ammessa per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".</p>
<p><b>2. Cavolfiore- broccolo</b></p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per tali ortaggi: <i>Regolamenti (CE) n. 963/98, n. 2551/99 e n. 1135/2001</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Le infiorescenze (teste) devono essere: intere, ben formate sane; sono esclusi i prodotti colpiti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo di aspetto fresco, prive di umidità esterna anormale pulite: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità esenti da danni provocati da attacchi di parassiti privi di odori e sapori estranei</p> <p>Il grado di sviluppo e lo stato di questi ortaggi devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p>.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I cavolfiori appartenenti alla <i>categoria Extra</i>, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione).</p> <p>I cavolfiori appartenenti alla <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e, rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria Extra,) possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>un lieve difetto di forma o di sviluppo</li> <li>un lieve difetto di colorazione</li> </ul>

	<p>una leggerissima peluria</p> <p>Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.</p> <p>Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale: il diametro minimo è fissato a 11 cm.</p> <p>La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve, comunque, superare i 4 cm.</p> <p>Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio).</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità: categoria Extra:</i> è tollerato un 5% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria;</p> <p><i>categoria I:</i> è tollerato un 10% di cavolfiori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente rientranti nelle tolleranze di tale categoria. È tollerato il 10%, in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;</p> <p><i>b) di calibro:</i> per tutte le categorie è tollerato un 10% di cavolfiori non conformi alle disposizioni riguardanti la calibrazione o il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello menzionato sull'imballaggio, con un diametro di almeno 10 cm per le infiorescenze (teste) classificate nel calibro minimo previsto.</p> <p>L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.</p>
--	--

### 93. Ortaggi da seme

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<i>1. Fagiolini</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei fagiolini: <i>Regolamento (CE) n. 912/2001 e s.m.i.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I fagiolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interi</li> <li>sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria)</li> <li>di aspetto fresco</li> <li>puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili</li> <li>esenti da danni provocati da parassiti</li> <li>privi di pergamena (endoderma duro)</li> </ul>

	<p>privi di odore e sapori estranei privi di umidità esterna anormale</p> <p>I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> I fagiolini appartenenti alla <i>categoria Extra</i>, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono essere dritti, turgidi e teneri tali da poter essere spezzati facilmente a mano, senza filo e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà. I fagiolini filiformi devono essere privi di semi.</p> <p>I fagiolini appartenenti alla <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità e presentare forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e/o del tipo commerciale. I semi, se presenti, devono essere piccoli e teneri. possono presentare i seguenti lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: lieve difetto di forma o di sviluppo lieve difetto di colorazione lievi alterazione della buccia</p> <p><b>Calibrazione</b> Il calibro è determinato dalla larghezza massima del baccello, misurata perpendicolarmente alla sutura. Il calibro è obbligatorio solamente per i fagiolini filiformi. Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente: molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm. fini: larghezza del fagiolino non superiore a. 9 mm medi: larghezza del fagiolino che può superare i. 9 mm</p> <p><b>Tolleranze</b> <i>c) di qualità: categoria Extra:</i> è tollerato un 5% di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle dalla categoria I o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria; <i>categoria I</i> è tollerato un 10% di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria <i>d) di calibro:</i> Per tutte le categorie (quando è prevista una calibrazione): il 10% in numero o in peso di fagiolini non rispondenti ai requisiti relativi al calibro.</p>
<p><b>2. Fagioli</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente</p> <p><b>Cultivar:</b> <i>Borlotti, Bianchi di Spagna, Cannellini</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> I baccelli devono essere: interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche</p>

	<p>della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo</p> <p>puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità</p> <p>non bagnati o eccessivamente umidi</p> <p>privi di odori e sapori anormali</p> <p>non avvizziti</p> <p>I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I fagioli della <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi</li> <li>i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi</li> </ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p>È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% di peso di fagioli con caratteristiche della categoria inferiore.</p>
<p><b>3. Piselli</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i piselli: <i>Regolamento (CE) n. 2561/99 e s.m.i.</i></p> <p><i>Varietà : Oberon, Alderman, Progress 9, Laxton-superbo, Rondò, Supremo</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I baccelli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria</li> <li>puliti: vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità</li> <li>non bagnati o eccessivamente umidi</li> <li>privi di odori e sapori anormali</li> </ul> <p>non avvizziti</p> <p>I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari.</p> <p>Lo stato dei piselli deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I piselli di <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime sopra elencate, devono avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi</li> </ul>

	<p>i baccelli devono essere esenti da danni causati dalla grandine e privi di alterazione dovute a riscaldamento</p> <p>i semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi; devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso; non devono essere farinosi</p> <p>I piselli possono tuttavia presentare i seguenti lievi difetti del baccello, purché essi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di aspetto, qualità, conservazione e presentazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>lievi difetti superficiali, lesioni e ammaccature</li><li>lievi difetti di forma e di colorazione</li></ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p>È tollerato, per ciascun collo, al massimo il 10% in peso di piselli con caratteristiche della categoria inferiore.</p>
--	--

## 94. Ortaggi da foglia

Prodotto	Caratteristiche
<p><b>1. Insalata</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>lattughe, indivie ricce e scarole</i> (Regolamento (CE) n. 1543/2001 e s.m.i.) e per <i>radicchio rosso</i>.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I cespi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interi</li> <li>sani</li> <li>freschi</li> <li>puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e antiparassitari</li> <li>turgidi</li> <li>non prefioriti</li> <li>privi di umidità esterna anormale</li> <li>privi di odore o sapore estranei</li> </ul> <p>I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato.</p> <p>Il torsolo deve essere reciso in corrispondenza della corona di foglie esterne ed il taglio deve essere netto.</p> <p>Lo stato e il grado di sviluppo dei cespi devono essere tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>Le insalate della <i>categoria I</i> devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>di buona qualità e possedere le caratteristiche della varietà o del tipo commerciale, in particolare per quanto riguarda la colorazione ben formate, consistenti, non aperte</li> <li>esenti da danneggiamenti provocati da parassiti, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità</li> <li>esenti da danni provocati dal gelo</li> <li>di colorazione normale in rapporto alla varietà</li> </ul> <p>Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; il radicchio deve avere un grumolo ben chiuso; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.</p> <p><b>Tolleranze di qualità</b></p> <p>Il 10% di cespi non corrispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore.</p> <p><b>Pezzatura</b></p>

	<p>La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.</p> <p><b>Peso minimo:</b></p> <p>1) <i>Lattughe (eccetto tipo Iceberg):</i></p> <p>a) le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo</p> <p>b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo</p> <p>2) <i>Lattughe tipo Iceberg:</i></p> <p>a) le lattughe coltivate in pieno campo debbono pesare almeno 300 g al cespo</p> <p>b) le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo</p> <p>3) <i>Indivie ricce e scarole:</i></p> <p>a) le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo</p> <p>b) le indivie coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo</p> <p>4) <i>Radicchio rosso:</i></p> <p>a) il radicchio rosso coltivato in pieno campo deve pesare da 180 a 400g al cespo</p> <p><b>Tolleranze di pezzatura</b></p> <p>Il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% rispetto alla pezzatura richiesta.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>1) <i>Lattughe:</i> la differenza di peso tra il cespo più leggero ed il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:</p> <p>40 g. per le lattughe di peso inferiore a 150 g al cespo</p> <p>100 g. per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo</p> <p>150 g. per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450 g al cespo</p> <p>300 g. per le lattughe di peso superiore a 450 g. al cespo</p> <p>2) <i>Indivie ricce e scarole:</i> la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:</p> <p>150 g. per le indivie ricce e scarole di pieno campo</p> <p>100 g. per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta</p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e pezzatura. Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di diversi tipi di prodotti cui si applica la presente norma, a condizione che tali prodotti siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni tipo interessato, al calibro.</p>
<p><b>2. Spinaci</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <i>spinaci</i>: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97</i> e s.m.i.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Gli spinaci (in foglia o in cespi) devono essere:</p>

	<p>sani  di aspetto fresco  puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari  privi di stelo fiorifero  privi di odore o sapore estranei  esenti da parassiti</p> <p>Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.  Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.</p> <p>Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi.  I prodotti devono essere:  di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta  esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità</p> <p>Per il prodotto in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.</p> <p><b>Tolleranze</b>  Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
<p><b>3. Cavoli cappucci e verzotti</b></p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i cavoli cappucci e verzotti: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87, (CE) n. 888/97, e s.m.i.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  I cavoli cappucci e le verze devono essere:  interi  sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici  di aspetto fresco  senza foglie imbrattate  non aperti, non prefioriti  esenti da danni causati dal gelo  privi di odore o sapore estranei  non ammaccati né altrimenti danneggiati</p> <p>Il torsolo deve essere tagliato immediatamente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.</p> <p>Lo stato dei cavoli cappucci e dei verzotti deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p>

	<p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I cavoli cappucci e i verzotti di <i>categoria I</i> devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà</li> <li>i prodotti mondati devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate</li> </ul> <p>devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà</p> <p>Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne, piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è determinata dal peso netto. Il <i>peso netto unitario</i> non deve essere inferiore a 350 g.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli cappucci o verzotti della stessa origine, varietà e qualità. I cavoli cappucci e verzotti della categoria I devono avere forma e colorazione omogenee</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10% in numero o in peso di cavoli cappucci e verzotti non rispondenti al criterio di omogeneità e al calibro minimo previsto</p> <p>Nessun cavolo può tuttavia presentare un peso inferiore a 300 g.</p>
<p><b>4. Biete</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme di qualità vigenti.</p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Le biete (in foglia o in cespi) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sane</li> <li>di aspetto fresco <ul style="list-style-type: none"> <li>pulite, praticamente prive di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari</li> </ul> </li> <li>prive di stelo fiorifero <ul style="list-style-type: none"> <li>prive di odore o sapore estranei</li> <li>esenti da parassiti</li> </ul> </li> </ul> <p>Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.</p> <p>Per la presentazione in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.</p> <p>Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p>

	<p>La <i>categoria I</i> comprende sia il prodotto in foglia che in cespi. I prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta</li> <li>esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità</li> </ul> <p><b>Tolleranze</b></p> <p>Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.</p>
--	--

## 95. Ortaggi da fusto

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<p><i>1. Sedani da coste</i></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i sedani da coste: <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I sedani devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interi (la parte superiore può tuttavia essere tagliata)</li> <li>di aspetto fresco</li> <li>sani, esenti da malattie su foglie e nervature principali</li> <li>privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi e</li> <li>privi di danni causati dal gelo</li> </ul> <p>privi di parassiti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente sgrondati dopo un eventuale lavaggio</li> </ul> <p>privi di odore e/o sapore estranei</p> <p>La radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.</p> <p>I sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tali da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I sedani da coste di <i>categoria I</i> sono classificati in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>grossi (superiori a 800 g)</li> <li>medi (da 500 a 800 g)</li> <li>piccoli ( da 150 a 500 g)</li> </ul> <p>Devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>essere di buona qualità</li> <li>di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali</li> </ul> <p>Inoltre, le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.</p> <p>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.</p>

	<p><b>Calibrazione</b>  È determinata in base al peso netto. Il peso minimo unitario dei sedani da coste è fissato a 150 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 soltanto per la categoria I.</p> <p><b>Tolleranze</b>  <i>a) di qualità</i>: il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria inferiore.  <i>e) di calibro</i>: il 10% in numero di sedani da coste non rispondenti ai requisiti previsti in materia di calibrazione.</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità e colorazione e dello stesso calibro</p>
<p><b>2. Finocchi</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per tali prodotti:  <i>Regolamenti (CEE) n. 1591/87 e (CE) n. 888/97.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  I finocchi devono essere:  sani  interi  privi di umidità esterna  privi di attacchi parassitari  privi di danno da sfregamento e marciume</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  I finocchi di <i>categoria I</i> devono essere :  con radici asportate con un taglio netto alla base del grumolo di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche  caratterizzati da un diametro che non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972)  Inoltre , i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno.  Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.</p> <p><b>Calibrazione</b>  Diametro minimo 60 mm</p> <p><b>Tolleranze di qualità</b>  Il 10% in peso non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli di categoria subito inferiore.</p>
<p><b>3. Finocchietti selvatici di montagna</b></p>	<p><b>Caratteristiche minime</b>  I finocchietti devono essere:  sani  interi  teneri</p>

	privi di umidità esterna privi di attacchi parassitari privi di danno da sfregamento e marciume  <i>I finocchiotti devono essere di provenienza regionale</i>
--	---

## 96. Ortaggi da tubero

Prodotto	Caratteristiche
<b>I. Patate</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione dei tuberi-seme di patate:  <i>Direttiva (CE) n. 56/2002</i></p> <p><b>Tipi di patate</b></p> <p>a) <i>patate lunghe a pasta gialla</i>  b) <i>patate tonde a pasta gialla</i>  c) <i>patate lunghe a pasta bianca</i>  d) <i>patate tonde a pasta bianca</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:  morfologia uniforme con peso minimo per ogni tubero di 60 g e con peso massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)  devono essere selezionate per qualità e grammatura  <b>non devono presentare tracce di inverdimento</b> epicarpale (presenza di solanina), di <b>germogliazione incipiente</b> (germogli ombra) né di <b>germogli filanti</b>  non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine, danni da trattamenti antiparassitari  devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco  non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura  <b>non devono essere stati sottoposti a trattamenti antigermogliativi</b></p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>Le patate di <i>categoria I</i> devono essere:  di buona qualità  commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata  frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, tracce visibili di appassimento, danni o alterazioni dovute al gelo a sviluppo e maturazione fisiologica completa, tale da rendere il prodotto adatto al pronto consumo  turgidi, privi di umidità esterna anormale</p>

	<p>N.B. <i>La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.</i></p> <p><b>Calibrazione</b> Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.</p> <p><b>Imballaggio</b> Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata. Ogni imballaggio deve contenere patate di un solo tipo.</p> <p><b>Tolleranze</b> Ogni imballaggio può contenere un massimo del 3% in peso complessivo di terra, tuberi rotti, lesionati, raggrinziti, verdi o comunque difettosi. Terra o altre sostanze estranee non devono superare l'1% in peso</p>
--	--

## 97. Ortaggi da radice

<b>Prodotto</b>	<b>Caratteristiche</b>
<i>1. Carote</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le carote: <i>Regolamento (CE) n. 730/99</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> Le carote devono essere: sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo pulite, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità prive di odori e sapori estranei prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio Sono, comunque, escluse le radici con segni di rammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate.</p> <p>Lo stato delle carote deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> Le carote di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate. Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. Le radici devono essere:</p>

	<p>lisce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>di aspetto fresco</li> <li>di forma regolare</li> <li>non spaccate, senza ammaccature e screpolature</li> <li>esenti da danni provocati dal gelo</li> </ul> <p>È esclusa qualsiasi colorazione verde o rosso-violacea al colletto.</p> <p>Le carote di <i>categoria I</i>, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.</p> <p>Rispetto alla categoria superiore, possono presentare i seguenti difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>una leggera deformazione</li> <li>un leggero difetto di colorazione</li> <li>leggere screpolature secche</li> <li>leggeri spacchi dovuti alla manipolazione</li> </ul> <p>È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 cm nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote che superano gli 8 cm di lunghezza.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie.</p> <p>Per la <i>categoria Extra</i> il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 g di peso; la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 20 mm o 150 g.</p> <p>Per le radici classificate nella <i>categoria I</i>, la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm o 200 g.</p> <p><b>Tolleranze a)</b> <b>di qualità:</b></p> <p><i>Categoria Extra:</i> Il 5% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I e il 5% in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde o rosso-violacea al colletto</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10% in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><b>b) di calibro:</b> per tutte le categorie, il 10% in peso di radici non rispondenti al calibro definito</p>
--	--

## 98. Ortaggi da bulbo

Prodotto	Caratteristiche
<i>I. Aglio</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per l'aglio: <i>Regolamento (Ce) n. 2288/97</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>L'aglio richiesto deve essere:</p> <p>sano</p>

privi di marciume o di alterazioni tali da renderlo improprio al consumo  
esente da parassiti  
pulito, privo di sostanze estranee visibili  
compatto  
esente da danni provocati dal gelo o dal sole; esente da germogli esternamente visibili  
privo di umidità esterna anormale  
privo di odore e/o sapore estranei

Deve presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione, ed uno stato tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Gli agli di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore.

Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I bulbi devono essere:

interi  
di forma regolare  
ben puliti

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

I bulbilli devono essere serrati. Per gli agli secchi, le radici devono essere recise e pareggiate al bulbo.

Gli agli di *categoria I* devono essere di buona qualità. Essi debbono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I bulbi devono essere:

interi con bulbilli sufficientemente serrati  
di forma sufficientemente regolare

Sono ammesse piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo che, tuttavia, non può pregiudicare l'aspetto generale del prodotto.

Può presentare:

rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale  
piccole lacerazioni della tunica esterna

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati

### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale

Il diametro minimo è fissato a 45 mm per gli agli classificati nella *categoria Extra* e a 30 mm per quelli classificati nelle *categorie I*

### **Tolleranze**

**a) di qualità:** il 5% (per l'Extra), il 10% (per la categoria I) in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria inferiore

È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

**b) di calibro:** per tutte le categorie: il 10% in peso di bulbi non

	conformi alle disposizioni riguardanti la calibratura e il calibro indicato, ma corrispondenti al calibro immediatamente superiore e/o inferiore al calibro identificato
<b>2. Cipolle</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le cipolle: <i>Regolamento (Ce) n. 1508/2001</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> Le cipolle richieste devono essere: intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità esenti da danni causati dal gelo non bagnate o eccessivamente umide prive di odori o sapori anormali prive di stelo vuoto e resistente Inoltre, lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle cipolle deve essere tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> Le cipolle della <i>categoria I</i> richiesta devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche della varietà. I bulbi devono essere: resistenti e compatti privi di germogli visibili esternamente privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale privi di ciuffo radicale (tuttavia, per le cipolle raccolte prima della maturità, la presenza del ciuffo radicale è ammessa)</p> <p>Le cipolle possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma un lieve difetto di colorazione lievi macchie che non toccano l'ultima tunica di protezione della parte commestibile, a condizione che non superino un quinto della superficie del bulbo lesioni superficiali delle tuniche esterne e assenza parziale di queste, a condizione che la parte commestibile sia protetta</p> <p><b>Calibrazione</b> Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.</p>

	<p>Il calibro minimo è fissato in 10 mm nello stesso collo; la differenza di diametro tra cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:</p> <p>a) 5 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm inclusi e 20 mm esclusi;</p> <p>b) 15 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm inclusi e 40 mm esclusi;</p> <p>c) 20 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 40 mm e 70 mm;</p> <p>d) 30 mm quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 70 mm.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità:</i> in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di bulbi inferiori o superiori al calibro indicato, ma di diametro inferiore o superiore al massimo del 20% di tale calibro</p>
<p><b>3. Porri</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i porri: <i>Regolamento (Ce) n. 2396/2001</i> modificato da <i>Regolamento (Ce) n. 46/2003</i> e <i>Regolamento (Ce) n. 907/2004</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>I porri devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interi (questa disposizione non si applica alle radici o alle estremità delle foglie, che possono essere tagliate)</li> <li>di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce</li> <li>non fioriti</li> <li>sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</li> <li>puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono essere tuttavia leggermente coperte di terriccio aderente privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente “asciugati” dopo l’eventuale lavaggio e privi di odore e/o sapore estranei</li> </ul> <p>L’estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l’arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I porri della categoria I devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale</p> <p>I porri devono presentare una colorazione bianca o bianco-verdastra su almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Tuttavia, per i porri primaticci, la parte bianca e bianco-verdastra deve costituire almeno un quarto della lunghezza totale o un terzo della parte inguainata.</p> <p>Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l’aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell’imballaggio del prodotto:</p>

	<p>lievi difetti superficiali</p> <p>lievi attacchi di Thrips sulle foglie ma non altrove</p> <p>lievi tracce di terra all'interno del fusto</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto.</p> <p>Il diametro minimo è fissato a 8 mm per i porri primaticci e a 10 mm per gli altri porri.</p> <p>Per la <i>categoria I</i>, il diametro del piede più grosso in uno stesso mazzo o in un stesso imballaggio non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità:</i> il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria richiesta, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda intatti al consumo</p> <p><i>b) di calibro:</i> il 10 % in numero o in peso di porri non rispondenti, per i porri della categoria I, al criterio di omogeneità</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio o di ciascun mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo, comprendere soltanto porri di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (quando si imposta una omogeneità di calibro) e presentare sviluppo e colorazione sostanzialmente uniformi</p>
--	--

## FRUTTA (Richiesta di categoria "Extra" o "I")

### 99. Frutta acidula

Prodotto	Caratteristiche
<i>I. Mele</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>mele</i>: <i>Regolamenti (CE) n. 2002/96 e n. 85/2004, n.1238/2005</i></p> <p><b>Varietà richieste</b></p> <p><i>Varietà estive: Summerred, Royal Gala</i></p> <p><i>Varietà autunnali: Golden Delicious, Stark Delicious, Imperatore, Jonathan, Fuji, Renetta del Canada</i></p> <p><i>Varietà invernali: Annurca</i> (coltivata soprattutto in Campania, da dove proviene oltre il 90% della produzione italiana) e <i>Stayman</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le mele devono essere:</p> <p>intere</p> <p>sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</p>

	<p>pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili  prive di parassiti  prive di attacchi di parassiti  prive di umidità esterna anormale  prive di odore e/o sapore estranei</p> <p>Inoltre, esse devono essere state raccolte con cura.</p> <p>Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire di proseguire il processo di maturazione (in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali) e di sopportare il trasporto e le operazioni connesse, e infine, di giungere al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b></p> <p>a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 12 ±3%  b) Durezza polpa (Kg/cm<sup>2</sup>): 4 – 7 ±3%</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p><i>Categoria Extra</i></p> <p>Le mele di questa categoria devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.</p> <p>La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.</p> <p>Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.</p> <p><i>Categoria I</i></p> <p>Le mele di questa categoria devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.</p> <p>La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento.</p> <p>Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <p>lieve difetto di forma  lieve difetto di sviluppo  lieve difetto di colorazione  lievi difetti della buccia (1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per le ammaccature lievi, che non devono essere decolorate)</p> <p>Il peduncolo può mancare, purché la rottura sia netta e la buccia adiacente non risulti lesionata.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto o dal peso; nel primo caso, il valore deve essere, per la categoria Extra, pari a 65mm, per la categoria I pari a 60mm.</p> <p>Quando il calibro è determinato dal peso, è richiesto un peso minimo, per la categoria Extra, di 110g e per la categoria I, di 90g.</p> <p><b>Criteri di colorazione</b></p> <p>Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate</p>
--	--

	<p>in:</p> <p><b>1) Gruppo A:</b> varietà rosse (Red Delicious, Red Stayman, Stark Delicious, Starking)  <i>Categoria I:</i> almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa tipica della varietà</p> <p><b>2) Gruppo B:</b> varietà di colorazione rossa mista (Delicious comune, Jonathan)  <i>Categoria I:</i> almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa mista tipica della varietà</p> <p><b>3) Gruppo C:</b> varietà striate, leggermente colorate  <i>Categoria I:</i> almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione leggermente rossa, rossiccia o striata tipica della varietà</p> <p><b>4) Gruppo D:</b> altre varietà</p> <p><b>Criteri di rugginosità</b>  Si applicano a quelle varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico (Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newtown).</p> <p>Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro precisi limiti dettati dal Regolamento (Cee).</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>c) di qualità:</b> <i>Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.  <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di mele non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore.</p> <p><b>d) di calibro:</b> per tutte le categorie:  il 10 % in numero o in peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con una variazione massima di 5 mm al di sotto del diametro minimo, quando il calibro è determinato dal diametro, 10 g al di sotto del peso minimo, quando il calibro è determinato dal peso.</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme.  Inoltre, per la categoria «Extra», è richiesta l'omogeneità di colorazione.</p>
<p><b>2. Pere</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le pere: <i>Regolamenti (CE) n. 2002/96 e n. 86/2004</i></p> <p><b>Varietà richieste: (cat.I)</b>  <i>Butirra, William, Abate fetel, Kaiser, Conference, Decana del Comizio, Coscia</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche</p>

previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pere devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni, escludendo i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- prive di parassiti e praticamente esenti da danni provocati da attacchi parassitari
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari
- prive di umidità esterna anomala
- prive di odori e sapori anormali

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pere devono essere tali da consentire alla frutta di proseguire il processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali, di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione, e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

#### ***Caratteristiche fisico- chimiche***

- a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %):  $10 \pm 3\%$
- b) Durezza polpa (Kg/cm<sup>2</sup>):  $4 - 7 \pm 3\%$

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le pere classificate nella categoria Extra devono essere di qualità superiore. Esse devono avere la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da "roussissement" rugoso.

Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le pere non devono essere grumose.

Le pere di categoria I devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma, il calibro e la colorazione tipici della varietà.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia deve essere esente da "roussissement" rugoso.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento difetti sulla buccia, i seguenti lievi difetti:

- di forma
- di sviluppo
- di colorazione della buccia entro i limiti di 2 cm di lunghezza per i difetti di forma allungata, di 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per gli altri difetti, di 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per le ammaccature lievi che non devono essere decolorate.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Le pere non devono essere grumose.

#### **Calibrazione**

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di

	<p>massima grossezza. Il calibro minimo è fissato come segue:  <i>categoria Extra</i> 60 mm  <i>categoria I</i> 55 mm</p> <p>Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata dal 10 giugno al 31 luglio ( Butirra, Coscia ecc.).</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità: Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.  <i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso di pere non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato) e aventi un grado di maturazione uniforme. Inoltre, per la <i>categoria Extra</i>, è richiesta l'omogeneità di colorazione.</p>
<p><b>3. Pesche e nettarine</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>pesche e nettarine</i>:Reg.(CE) n. 1861/04 e s.m.i.</p> <p><b>Varietà richieste:</b></p> <p><b>pesca:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>varietà a polpa bianca</b> (<i>Montagnola di Bivona, Maria Delizia, Manon, Melina e altre di produzione regionale</i>)</li> <li>- <b>varietà a polpa gialla</b> (<i>Pesca di Leonforte, Rich May, Bordò, Kaweah e altre di produzione regionale</i>)</li> </ul> <p><b>nettarine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>varietà a polpa bianca</b> (di produzione regionale)</li> <li>- <b>varietà a polpa gialla</b> (di produzione regionale)</li> </ul> <p><b>N.B. Si preferiscano le pesche di produzione regionale.</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le pesche e le nettarine devono essere:</p> <p>interi  sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo  pulite, prive di sostanze estranee visibili  prive di parassiti  esenti da attacchi di parassiti  prive di umidità esterna anomala  prive di odore e/o sapore estranei</p> <p>Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura.</p>

Lo stato di sviluppo e di maturazione delle pesche e delle nettarine devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

Le pesche e le nettarine devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione fino a raggiungere il grado di maturazione appropriato.

#### **Caratteristiche fisico- chimiche**

a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %):  $12 \pm 3\%$

b) Durezza polpa (Kg/cm<sup>2</sup>):  $\geq 2 \pm 3\%$

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le pesche e le nettarine di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore.

Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Le pesche e le nettarine di *categoria I* devono essere di buona qualità. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Tuttavia, un lieve difetto di forma, di sviluppo o di colorazione può essere ammesso.

La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Le pesche e le nettarine aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse. Possono tuttavia presentare lievi difetti della buccia, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio,

Quando tali difetti hanno forma allungata, non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

#### **Calibrazione**

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza:

90 millimetri e più = AAAA

da 80 a 90 millimetri = AAA

da 73 a 80 millimetri = AA

da 67 a 73 millimetri = A da

61 a 67 millimetri = B

da 56 a 61 millimetri = C

da 51 a 56 millimetri = D .

Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro e 17,5 mm di circonferenza.

Il calibro D è ammesso all'inizio della commercializzazione, fino al 30 giugno.

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

#### **Tolleranze**

a) **di qualità:** *Categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso delle

	<p>pesche o nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle pesche o nettarine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><b>b) di calibro:</b> in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero in peso di pesche o nettarine superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.</p> <p><b>Omogeneità</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche o nettarine della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p><b>4. Albicocche</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <i>albicocche</i>: <i>Regolamento (CE) n. 851/2000</i> e s.m.i.</p> <p><b>Varietà richieste:</b> <i>Albicocco di Scillato, Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castigliole e altre varietà di produzione regionale</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le albicocche devono essere: intere sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo pulite, prive di sostanze estranee visibili prive di parassiti esenti da attacchi di parassiti prive di umidità esterna anomala prive di odore e/o sapore estranei Le albicocche devono essere state raccolte con cura. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle albicocche devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Le albicocche devono avere un grado di sviluppo e di maturità sufficiente da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione fino a raggiungere il grado di maturazione appropriato.</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b> RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): 12 ±3%</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> Le albicocche di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio. Le albicocche di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Esse</p>

	<p>devono presentare le caratteristiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di deterioramenti. Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio.</p> <p>I difetti, lievi, possono riguardare la forma, lo sviluppo, la colorazione.</p> <p>Quando tali difetti hanno forma allungata, non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grandezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I.</p> <p>Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 35 mm. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro.</p> <p>Per la categoria I il calibro minimo è fissato a 30 mm.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><i>a) di qualità: Categoria Extra:</i> il 5 % in numero o in peso delle albicocche non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.</p> <p><i>Categoria I:</i> il 10 % in numero o in peso delle albicocche non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><i>b) di calibro:</i> è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p><b>5. Susine (o prugne)</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per <i>le prugne: Regolamento (CE) n. 1168/99</i> e s.m.i.</p> <p><b>Varietà richieste:</b> <i>Susino sanacore di Monreale, Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark, Premier, Santa Rosa, Satsuma e altre varietà di produzione regionale.</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le susine devono essere:</p> <p>intere</p> <p>sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo</p> <p>pulite, prive di sostanze estranee visibili</p> <p>prive di parassiti</p> <p>esenti da attacchi di parassiti</p> <p>prive di umidità esterna anomala</p>

prive di odore e/o sapore estranei  
Le susine devono essere state raccolte con cura.  
I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente; il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.

#### ***Caratteristiche fisico- chimiche***

*RSR* (Residuo Secco Rifrattometrico %): 15±3%

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le susine di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà e devono essere a polpa resistente.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

Le susine di *categoria I* devono essere di buona qualità. Devono presentare le caratteristiche della varietà. La polpa deve essere priva di deterioramenti.

Possono tuttavia presentare lievi difetti, purché essi non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali:

una leggerissima ammaccatura

traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata

leggera bruciatura dovuta al sole

screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate"

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di 3 cm il difetto può raggiungere al massimo 1 cm di lunghezza.

#### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Per la *categoria Extra* il valore deve essere di 35 mm e la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

Per la *categoria I* il valore deve essere di 30 mm

#### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *Categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso delle susine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I.

*Categoria I*: il 10 % in numero o in peso delle susine non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

**b) di calibro:** è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di susine superiori o inferiori di 3 mm al calibro indicato.

	<p><b>Omogeneità</b> Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente prugne della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro e, per la <i>categoria Extra</i>, di colorazione uniforme.</p>
<p><b>6. Agrumi</b> a) arance b) mandarini c) clementine d) limoni</p>	<p>I prodotti devono essere conformi alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per gli <i>agrumi</i>: <i>Regolamento (CE) n. 1799/2001, Regolamento (CE) n. 6/2005</i> e s.m.i.</p> <p>La presente normativa si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione «<b>agrumi</b>»: a) <i>arance</i> b) <i>mandarini</i> c) <i>clementine</i> d) <i>limoni</i></p> <p><b>Varietà richieste:</b> <i>arance: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese), biondo di Scillato</i> <i>mandarini: Comune di Paternò, Tardivo di Ciaculli</i> <i>clementine: Paternò</i> <i>limoni: Femminello comune, Femminello Santa Teresa, Monachello, Verdello</i></p> <p><b>N.B. Si preferiscano gli agrumi di produzione regionale</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, gli agrumi devono essere: interi privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo puliti, ed in particolare privi di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari esenti da parassiti esenti da attacchi parassitari esenti dall'inizio di «asciutto» all'interno esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotto refrigerati) privi di odore e/o sapore estranei Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche della varietà, dell'epoca di raccolta e della zona di produzione. Lo sviluppo e il grado di maturazione degli agrumi devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. Gli agrumi rispondenti ai criteri di maturazione possono essere</p>

«deverdizzati». Tale trattamento è consentito soltanto a condizione che non vengano modificate le altre caratteristiche organolettiche naturali.

### **Requisiti di maturazione**

La maturità degli agrumi è definita dai parametri seguenti, indicati per ciascuna specie sotto menzionata:

#### **1) contenuto minimo di succo:**

<i>limoni verdelli</i>	20%
<i>altri limoni</i>	25%
<i>mandarini</i>	33%
<i>clementine</i>	40%
<i>arance sanguinelle</i>	30%
<i>arance Navel</i>	33%
<i>altre varietà</i>	35%

#### **2) colorazione**

Il grado di colorazione deve essere tale che, al termine del normale processo di sviluppo, gli agrumi raggiungano al punto di destinazione il colore tipico della varietà

##### *Limoni*

la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo

##### *Mandarini e Clementine*

la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto

##### *Arance*

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto

### **Caratteristiche fisico- chimiche**

<b>Prodotto</b>	<b>RSR %</b>	<b>Acidità (g/l)</b>
Arance	>10±3%	min. 5
Limoni		>57g/l
Mandarini e Clementine	>9±3%	>5g/l

\* RSR: *Residuo Secco Rifrattometrico* %

\*\* Acidità: *Contenuto in Acido citrico* (g/l)

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Gli agrumi di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore. La loro forma, l'aspetto esteriore, lo sviluppo e la colorazione devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Essi non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Gli agrumi di *categoria I* devono essere di buona qualità e presentare

	<p>le caratteristiche tipiche della varietà e/o del tipo commerciale. Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non possono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <p>lievi difetti di forma</p> <p>lievi difetti di colorazione</p> <p>lievi difetti dell'epidermide, congeniti alla formazione del frutto, come ramaggiatura argentata, rugginosità, ecc.</p> <p>lievi difetti cicatrizzati dovuti a causa meccaniche, come grandine, sfregamento, urti durante la manipolazione, ecc.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</p> <p><b>Calibro minimo</b></p> <table data-bbox="539 703 884 853"> <tr> <td><i>Limoni</i></td> <td>45 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Mandarini</i></td> <td>45 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Clementine</i></td> <td>35 mm</td> </tr> <tr> <td><i>Arance</i></td> <td>53 mm</td> </tr> </table> <p>Gli agrumi possono essere calibrati secondo il numero di frutti nello stesso imballaggio</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> categoria <i>Extra</i>: il 5 % in numero o in peso degli agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I</p> <p><i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso degli agrumi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><b>b) di calibro:</b> è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso di agrumi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello menzionato sull'imballaggio.</p> <p>In tutti i casi, la tolleranza del 10 % riguarda unicamente i frutti di calibro non inferiore ai minimi seguenti:</p> <p><i>Limoni:</i> 43 mm</p> <p><i>Mandarini:</i> 43 mm</p> <p><i>Clementine:</i> 34 mm</p> <p><i>Arance:</i> 50 mm</p>	<i>Limoni</i>	45 mm	<i>Mandarini</i>	45 mm	<i>Clementine</i>	35 mm	<i>Arance</i>	53 mm
<i>Limoni</i>	45 mm								
<i>Mandarini</i>	45 mm								
<i>Clementine</i>	35 mm								
<i>Arance</i>	53 mm								
<p><b>7. Uva da tavola</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per l'uva da tavola:</p> <p><i>Regolamento (CE) n. 2789/1999 e s.m.i.</i></p> <p><b>Varietà richieste:</b></p> <p><i>Italia (uva da tavola di Canicattì), Cardinal, Victoria</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere:</p> <p>interi</p> <p>sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari)</p>								

privi di odore e sapore estranei  
privi di umidità esterna anormale  
esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti  
La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto.  
I grappoli devono essere stati raccolti con cura.  
Lo sviluppo e il grado di maturazione devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

#### **Caratteristiche fisico- chimiche**

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >12%

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

L'uva da tavola della *categoria Extra* deve essere di qualità superiore. I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul grappolo e praticamente ricoperti della loro pruina.

L'uva da tavola della *categoria I* deve essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici 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 essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria «Extra».

Gli acini possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

un lieve difetto di forma

un lieve difetto di colorazione

lievissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

#### **Calibrazione**

La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli:

**peso minimo** per grappolo: 200 g (*categoria Extra di pieno campo*),  
300 g (*categoria Extra coltivata in serra*);

150 g (*categoria I di pieno campo*), 250 g (*categoria Extra coltivata in serra*)

#### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I

*Categoria I*: il 10 % in numero o in peso di grappoli non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore

**b) di calibro:** (*categoria Extra e I*): il 10 % in peso di grappoli non rispondenti al peso minimo della categoria in oggetto, bensì a quello previsto per la categoria immediatamente inferiore.

#### **Omogeneità**

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà e qualità e

	dello stesso grado di maturazione.
8. <i>Fragole</i>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le fragole:  <i>Regolamento (Ce) n. 843/2002</i> modificato da  <i>Regolamento (Ce) n. 46/2003</i></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> Chandler, Pajaro, Tudla e Mirando (varietà del Sud Italia)</p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i frutti devono essere:  interi, senza ammaccature  munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco);  il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi sani  esenti da attacchi di insetti o da tracce di malattie  puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari  freschi, non lavati  privi di umidità esterna anormale  privi di odore o sapore estranei</p> <p>I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.  Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  Le fragole di <i>categoria Extra</i> devono essere di qualità superiore. Esse devono presentare le caratteristiche della varietà.  Devono avere aspetto brillante, tenuto conto delle caratteristiche della varietà.  Devono essere prive di terra.  Esse non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali che non devono, tuttavia, pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto.  Le fragole di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:  lievi difetti di forma  presenza di una piccola zona bianca la cui superficie non deve superare un decimo di quella del frutto  lievi segni superficiali di pressione  Devono essere praticamente prive di terra</p> <p><b>Calibrazione</b>  Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.</p>

	<p>calibro minimo: per la <i>categoria Extra</i> deve essere di 25 mm, per la <i>categoria I</i> 18 mm. Per le fragole di bosco non esiste calibrazione.</p> <p><b>Tolleranze</b>  <b>a) di qualità:</b> <i>categoria Extra</i>: il 5 % in numero o in peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I  Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.  <i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore.  Nell'ambito di questa tolleranza i frutti guasti sono limitati al 2 %.  <b>b) di calibro:</b> per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di fragole non rispondenti alla calibrazione minima stabilita.</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità.  Nella categoria Extra le fragole, ad eccezione delle fragole di Bosco, devono essere particolarmente omogenee e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e il calibro. Nella categoria I, esse possono presentare un calibro meno omogeneo.</p>
<p><b>9. Actinidie (kiwi)</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i Kiwi: <i>Regolamento (CE) n. 1673/2004</i></p> <p><b>Varietà richieste:</b>  <i>A. Chev., C. F. Liang, A. R. Ferguson</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere:  interi (ma senza peduncolo)  sani (sono esclusi 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  sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua  ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli  privi di umidità esterna anomala  privi di odore e/o sapore estranei</p> <p>I kiwi devono essere sufficientemente sviluppati e maturi. Per rispettare questa disposizione, i frutti devono avere raggiunto un grado di maturazione minimo</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b></p>

	<p>a) RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): &gt;11%</p> <p>b) Durezza polpa (Kg/cm<sup>2</sup>): 1-3</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b></p> <p>I kiwi di <i>categoria extra</i> devono essere di qualità superiore. Devono essere ben sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.</p> <p>Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non devono tuttavia pregiudicare la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto e la sua presentazione nell'imballaggio.</p> <p>I kiwi di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità.</p> <p>Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.</p> <p>I frutti devono essere sodi e la polpa deve essere perfettamente sana. Sono tuttavia ammessi i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino la qualità, la conservabilità e l'aspetto generale del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni)</li> <li>un lieve difetto di colorazione</li> <li>difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cm<sup>2</sup></li> <li>un piccolo «segno di Hayward», caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze</li> </ul> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Il calibro è determinato dal peso del frutto.</p> <p>Il <b>peso minimo</b> è di 90 g per la <i>categoria extra</i>, di 70 g per la <i>categoria I</i></p> <p>Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> <i>categoria Extra</i>: il 5 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I</p> <p><i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><b>b) di calibro:</b> (<i>categoria Extra e I</i>): il 10 % in numero o in peso di kiwi non rispondenti ai requisiti relativi al peso minimo e/o al calibro.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà, qualità e calibro.</p>
<p><b>10. ciliegie</b></p>	<p><i>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le ciliegie:</i></p> <p><i>Regolamento (Ce) n. 214/2004 e s.m.i.</i></p> <p><b>Varietà richieste:</b> <i>Bigarreau, Nero, Anella, Duroni, Ferrovia</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche</p>

previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le ciliegie devono essere:

intere

di aspetto fresco

sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni) tali da renderli inadatti al consumo

con polpa consistente (a seconda della varietà)

pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili

praticamente prive di parassiti

praticamente esenti da attacchi parassitari

prive di umidità esterna anomala

prive di odori e/o sapori estranei

Le ciliegie devono essere state raccolte con cura.

Devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione soddisfacente. Il loro stato di sviluppo e di maturazione deve essere tale da consentire ai frutti di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

#### **Caratteristiche fisico- chimiche**

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %): >14%

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le ciliegie di *categoria extra* devono essere di qualità superiore.

Devono essere ben sviluppate e presentare le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà e con il peduncolo attaccato.

Non devono presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio.

Le ciliegie di *categoria I* devono essere di buona qualità.

Esse devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Possono presentare i seguenti lievi difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, la sua qualità, la sua conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

un lieve difetto di forma

un lieve difetto di colorazione

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

È ammessa la mancanza del peduncolo purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo nel caso delle ciliegie acide e delle ciliegie del tipo «Picota» o di denominazione equivalente, che perdono naturalmente il peduncolo al momento della raccolta.

#### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale.

**Calibro minimo:** per la *categoria extra*, il diametro deve essere 20 mm, per la *categoria I*, 17 mm

#### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di ciliegie non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a

	<p>quelle della categoria I. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 2 %.</p> <p><i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso di kiwi non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4 %.</p> <p><b>b) di calibro:</b> (<i>categoria Extra e I</i>): il 10 % in numero o in peso di ciliegie non rispondenti al calibro minimo indicato purché comunque il diametro non sia inferiore a: 17 mm nella <i>categoria Extra</i> e 15 mm nella <i>categoria I</i></p> <p>È inoltre ammesso un 10 % di ciliegie senza peduncolo, purché la buccia sia intatta e non ci sia una perdita rilevante di succo.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun collo deve essere omogeneo e comprendere soltanto ciliegie della stessa origine, varietà e qualità. I frutti devono essere di calibro uniforme.</p> <p>Inoltre, per le ciliegie della <i>categoria Extra</i> sono richiesti colorazione e grado di maturazione uniformi.</p>
--	---

## 100. Frutta zuccherina

Prodotto	Caratteristiche richieste
<p><i>1. Banane</i></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per le <b>banane</b>:  <i>Regolamento (CEE) n. 2257/94</i> modificato da  <i>Regolamento (CE) n. 228/2006</i></p> <p>La presente normativa ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che le banane verdi non maturate devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.</p> <p><b>Varietà richieste:</b>  <i>Grand Nain, Musa paradisiaca, Musa Cavendish, Gros Michel</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b></p> <p>In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, le banane devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>verdi e non maturate</li> <li>intere</li> <li>sode</li> <li>sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo)</li> <li>pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili</li> <li>praticamente esenti da parassiti</li> <li>praticamente esenti da attacchi parassitari</li> <li>col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento</li> <li>prive di residui di pesticidi</li> </ul>

prive di malformazioni e normalmente ricurve  
prive di ammaccature  
esenti da danni dovuti a basse temperature  
prive di umidità esterna anormale  
prive di odore e/o sapore estranei  
Inoltre, le mani e i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine e un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.  
Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire il trasporto, le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti, onde poter essere messe a maturare fino a raggiungere un grado di maturazione appropriato.

#### ***Caratteristiche fisico- chimiche***

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %):  $>18\pm3\%$

#### **Caratteristiche della categoria richiesta**

Le banane di *categoria Extra* devono essere di qualità superiore e caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti non devono presentare difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, nei limiti di  $1\text{ cm}^2$  della superficie totale del frutto, purché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

Le banane di *categoria I* devono essere di buona qualità e avere caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

I frutti possono tuttavia presentare i lievi difetti sotto indicati, purché non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

lievi difetti di forma

lievi difetti della buccia dovuti a sfregamenti ed altri lievi difetti superficiali, nei limiti di  $2\text{ cm}^2$  della superficie totale del frutto.

I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

***N.B.: la fornitura nelle scuole deve essere rappresentata da banane che hanno raggiunto un adeguato grado di maturazione:***

buccia gialla, intera, senza ammaccature

polpa soda e pastosa, priva di annerimenti

polpa di sapore gradevole, non allappante (evidente segno di non adeguata maturazione)

#### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro e dalla lunghezza del frutto (misurata lungo la faccia convessa).

La lunghezza minima e il diametro minimo sono fissati rispettivamente a 14 cm e 27 mm.

#### **Tolleranze**

**a) di qualità:** *categoria Extra*: il 5 % in numero o in peso di banane non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi

	<p>a quelle della categoria I</p> <p><i>Categoria I</i>: il 10 % in numero o in peso di banane non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><b>b) di calibro:</b> (<i>categoria Extra e I</i>): il 10 % in numero o in peso di banane non rispondenti alle caratteristiche di calibrazione, nei limiti di 1 cm per la lunghezza minima di 14 cm</p> <p><b>Omogeneità</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici.</p>
<b>2. Cachi</b>	<p>Per le caratteristiche di qualità e per le tecniche di commercializzazione dei kaki si fa riferimento al <i>D.M. 2 Dicembre 1950</i></p> <p><b>Varietà richieste:</b> <i>kaki Vaniglia di Misilmeri, kaki Tipo( Campania), kaki Mela</i></p> <p><b>Si preferiscano i kaki di produzione regionale</b></p> <p><b>Caratteristiche minime</b> Il prodotto deve avere: aspetto sano, pulito, privo di residui e liscio forma rotonda o rotonda e lievemente schiacciata alle due estremità buccia integra, senza spacchi e calice ben inserito maturazione omogenea colorazione della buccia: giallo-arancio uniforme (Tipo), gialla, arancio rossastra (Vaniglia) polpa: arancio-rosso intenso (Tipo), bronzea o bronzeo scura (Vaniglia) polpa tenera, compatta e molto dolce (Tipo), tenera e mediamente dolce (Vaniglia) polpa di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b> RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) al consumo: 23-24%</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b> I frutti devono essere di ottima qualità e di calibro non inferiore a 22 cm e il colore arancio uniforme. Inoltre i frutti devono essere privi di qualsiasi difetto, in particolare di spaccature dovute ad eccesso idrico e ad eccesso di maturazione.</p> <p><b>N.B.</b> A causa della spiccata sensibilità del prodotto quando è al giusto grado di maturazione, è opportuno usare molta delicatezza in tutte le manipolazioni ed evitare le sovrapposizioni di confezioni.</p>
<b>3. Meloni</b>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i meloni: <i>Regolamento (Ce) n. 1615/2001</i> modificato da <i>Regolamento (Ce) n. 1016/2006</i></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Cantalupo, Charentais, Viadanese, Prescott, Retato di Calvenzano, Supermarket, Harper, Gold Star, Pancha.</i></p>

### **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i meloni devono essere:

interi

sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo

puliti, privi di sostanze estranee visibili

di aspetto fresco

esenti da parassiti e da attacchi di parassiti

consistenti

privi di umidità esterna anormale

privi di odori e/o sapori estranei

I meloni devono essere sufficientemente sviluppati e di maturità soddisfacente.

Lo stato e il grado di sviluppo dei meloni devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### **Caratteristiche fisico- chimiche**

RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) 8-10 %

### **Caratteristiche della categoria richiesta**

I meloni della *categoria I* devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà o del tipo commerciale.

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

lieve difetto di forma

lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita)

leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni

lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa

I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm.

Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico.

### **Calibrazione**

Il calibro è determinato dal diametro e dal peso.

Il diametro minimo e il peso sono fissati rispettivamente a 7,5-8 cm e 250-300 g.

Se il calibro è espresso in unità di peso, il peso del melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 50 % (30 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo.

	<p>Se il calibro è espresso in misura del diametro, il diametro del melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20 % (10 % per i meloni del tipo «Charentais») quello del melone più piccolo.</p> <p><b>Tolleranze</b>  <b>a) di qualità:</b> categoria I: il 10 % in numero o in peso di meloni non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore  <b>b) di calibro:</b> categoria I: il 10 % in numero o in peso di meloni di calibro inferiore o superiore a quello indicato</p> <p><b>Omogeneità</b>  Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale, della stessa qualità e dello stesso calibro; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare apprezzabilmente la stessa colorazione.</p>
<p><b>4. Anguria (cocomero)</b></p>	<p>Il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione per i cocomeri:  <i>Regolamento (Ce) n. 1862/2004</i></p> <p><b>Cultivar richieste:</b> <i>Sugar Baby, Crimson Sweet</i></p> <p><b>Caratteristiche minime</b>  In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni particolari previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i cocomeri devono essere:  interi  sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo)  puliti, privi di sostanze estranee visibili  esenti da parassiti  praticamente esenti da danni provocati da parassiti  sodi e sufficientemente maturi  il colore e il sapore della polpa devono corrispondere a una maturità sufficiente  privi di fessurazioni  privi di umidità esterna anomala  privi di odori e/o sapori estranei</p> <p>Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri devono essere tali da consentire ai frutti di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.</p> <p><b>Caratteristiche fisico- chimiche</b>  RSR (Residuo Secco Rifrattometrico %) misurato al centro della polpa, nella sezione massima normale all'asse del frutto, deve essere : &gt; 8%</p> <p><b>Caratteristiche della categoria richiesta</b>  I cocomeri di <i>categoria I</i> devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà.</p>

	<p>Devono avere:</p> <p>forma tondeggianti</p> <p>buccia senza difetti, verde scuro uniforme (<i>crimson sweet</i>) o verde medio con striature verde scuro o verde intenso (<i>sugar baby</i>)</p> <p>polpa compatta non fessurata</p> <p>polpa rossa (<i>crimson sweet</i>) o rossa-rosso vivo (<i>sugar baby</i>)</p> <p>polpa soda e croccante e grado zuccherino elevato</p> <p>Sono ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti:</p> <p>lieve difetto di forma</p> <p>lieve difetto di colorazione della buccia; non è considerata un difetto una colorazione pallida della buccia nel punto in cui il frutto è stato a contatto con il suolo durante la crescita</p> <p>lievi screpolature cicatrizzate</p> <p>lievi difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni (la superficie totale della parte interessata non può essere superiore a un sedicesimo del frutto).</p> <p>Il peduncolo deve avere una lunghezza massima di 5 cm.</p> <p><b>Calibrazione</b></p> <p>Il calibro è determinato dal peso unitario. Il peso minimo è fissato a 1 kg.</p> <p>Se presentati in imballaggi, la differenza di peso tra il frutto più leggero e il frutto più pesante non deve superare 2 kg, oppure 3,5 kg se il frutto più leggero pesa almeno 6 kg.</p> <p>Il rispetto di questa omogeneità di peso non è obbligatorio per i cocomeri presentati alla rinfusa</p> <p><b>Tolleranze</b></p> <p><b>a) di qualità:</b> categoria I: il 10 % in numero o in peso di cocomeri non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria subito inferiore</p> <p><b>b) di calibro:</b> tutte le categorie : il 10 % in numero o in peso di cocomeri il cui calibro non corrisponde a quello indicato, ma è superiore o inferiore al massimo di 1 kg rispetto alla scala di calibro indicata.</p> <p>Nell'ambito di questa tolleranza non sono tuttavia ammessi cocomeri di peso inferiore a 800 g.</p> <p><b>Omogeneità</b></p> <p>Il contenuto di ciascun collo (o, in caso di presentazione alla rinfusa, di ciascuna partita) deve essere omogeneo e comprendere soltanto cocomeri della stessa origine, varietà e qualità.</p> <p>Inoltre, per i cocomeri di categoria I, la forma e il colore della buccia devono essere omogenei.</p> <p>Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.</p>
--	---

## PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

### 101. Sarde

<b>Prodotto</b>	<i>Sarde</i> (specie <i>Sardina pilchardus</i> )
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Il prodotto fresco deve essere conforme alle norme comunitarie di qualità e di commercializzazione ( <i>Regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio del 26 novembre 1996</i> ) che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca)
<b>Requisito richiesto</b>	Le sarde devono provenire dal pescato nel Mare Mediterraneo

## ACQUA

### 102. Acque minerali naturali

<b>Prodotto</b>	<p><i>Acque minerali naturali</i></p> <p>La Comunità Europea con la <i>Direttiva (Cee) n. 777/80 del Consiglio del 15 luglio 1980</i>, emanata al fine di uniformare le legislazioni sulle acque minerali fra i paesi membri, riporta una sua definizione che nella sostanza coincide con quella della legislazione italiana, suffragando il fatto che l'acqua minerale per "sua natura" possiede caratteristiche tali da differenziarla dalla normale "acqua potabile".</p> <p>La legge italiana identifica con precisione quali acque vanno definite minerali (<i>D. Lgs. 25/1/1992 n. 105</i>) e considera "<i>minerali</i>" le acque che avendo origine da una falda o da un giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate, che hanno caratteristiche igieniche particolari favorevoli alla salute</p>
-----------------	--

	<p><b>Circolare n. 17 del Ministero della Sanità del 13 settembre 1991</b> - Analisi microbiologiche di acque minerali naturali.</p> <p><b>D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 105- Attuazione della direttiva 80/777/CEE</b> relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali</p> <p><b>D.M. 12 novembre 1992 n. 542</b> - Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali</p> <p><b>Decreto del Ministero della Sanità del 13 gennaio 1993.</b> - Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelevamenti dei campioni.</p> <p><b>Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993-</b> Vigilanza sulla Utilizzazione e la Commercializzazione delle Acque Minerali</p> <p><b>D. Lgs. 4 agosto 1999 n. 339-</b> Disciplina delle Acque di Sorgente e modificazioni al Decreto Leg.vo 25 gennaio 1992 n. 106, concernente le Acque Minerali Naturali, in <i>attuazione della direttiva 96/70/CEE</i></p> <p><b>D.M. 31 maggio 2001-</b> Modificazioni al decreto 12 novembre 1992, concernente il regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.</p> <p><b>Direttiva 2003/40/CE</b> della commissione del 16 maggio 2003- determina l'elenco, i limiti di concentrazione e le indicazioni di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni d'utilizzazione dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive</p> <p><b>D.M. 11 settembre 2003- Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE</b> della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e delle acque di sorgente</p> <p><b>D.M. 29 dicembre 2003- Attuazione della direttiva n. 2003/40/CE</b> della Commissione nella parte relativa ai criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali di cui al D.M. 12 novembre 1992 n. 542, e successive modificazioni, nonché alle condizioni di utilizzazione dei trattamenti delle acque minerali naturali e delle acque di sorgente</p> <p><b>Direttiva UE (16 maggio 2003)</b> – obbligatorietà dal 1 gennaio 2004 l'indicare sulle etichette delle acque minerali delle concentrazioni delle sostanze pericolose</p>
<p><b>Caratteristiche chimico –fisiche e microbiologiche</b></p>	<p>In base alla quantità totale di sali (indicata in etichetta come "<b>residuo fisso a 180 gradi</b>"), le acque minerali vengono distinte per legge in Italia in quattro categorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acque minimamente mineralizzate: sali inferiori a 50 mg/l</li> <li>2. <b>Acque oligominerali :</b> <b>sali non oltre 500 mg/l</b></li> </ol>

	<p>3. Acque minerali: sali tra 500 e 1500 mg/l  4. Acqua "ricca in sali minerali": sali oltre i 1500 mg/l</p> <p><b>"Microbiologicamente pura"</b> si dice di un'acqua che contiene un numero ridotto di microrganismi, nessuno dei quali pericoloso per la salute. Acqua microbiologicamente pura non vuol dire assenza assoluta di batteri, ma eventuale presenza di un certo numero e di certe specie di microrganismi. La legge impone tuttavia <i>l'assenza completa di Coliformi, Streptococchi Fecali, Stafilococchi Aurei, Clostridi, Pseudomonas Aeruginosa</i></p> <p>I valori massimi ammissibili dei parametri relativi alle acque minerali naturali ( art. 6 del D.M. 12 novembre 1992 n. 542) sono stati aggiornati dal <b>D.M. 29/12/2003, art. 2</b> (recepimento delle disposizioni della <i>Direttiva 2003/40</i>)</p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Etichettatura obbligatoria</b></p> <p>Deve essere conforme al <b>D. Lgs. n. 105/92 (art. 11, comma 1)</b> e al <b>D.M. 11 settembre 2003(artt. 1 e 2)</b> e pertanto, sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali, debbono essere riportate <b>obbligatoriamente le seguenti indicazioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la denominazione legale "acqua minerale naturale"</li> <li>b) il nome commerciale dell'acqua minerale naturale, il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione della stessa</li> <li>c) l'indicazione della composizione analitica, risultante dalle analisi effettuate, con i componenti caratteristici</li> <li>d) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate</li> <li>e) il contenuto nominale</li> <li>f) i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione alla utilizzazione</li> <li>g) il termine minimo di conservazione</li> <li>h) la dicitura di identificazione del lotto, salvo nel caso in cui il termine minimo di conservazione figuri almeno con l'indicazione del giorno e del mese</li> <li>i) informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti. In caso di trattamento delle acque minerali naturali con aria arricchita di ozono, ai sensi del D.M. 11/09/2003 in attuazione della Direttiva 2003/40, l'etichetta deve riportare, in prossimità dell'indicazione della composizione analitica, la seguente dicitura : " <i>acqua sottoposta ad una tecnica di ossidazione all'aria arricchita di ozono</i>"</li> <li>j) indicazioni circa il contenuto di fluoro</li> </ul> <p>Deve essere conforme alla <b>Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993</b> per quanto riguarda i parametri chimici e chimico-fisici che devono essere <b>obbligatoriamente riportati</b> sull'etichetta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) elementi caratterizzanti l'acqua minerale, espressi in mg/l, compresi gli elementi contaminanti o indesiderabili eventualmente presenti</li> <li>b) conduttività</li> </ul>

	<p>c) residuo fisso d) pH e CO2 libera alla sorgente (fatta eccezione per le acque minerali sottoposte a trattamenti consentiti, che comportino variazione di tali parametri)</p> <p>Deve essere conforme alla <b>Direttiva UE del 16 maggio 2003</b> circa l'obbligatorietà, dal 1 gennaio 2004, di indicare sulle etichette delle acque minerali le concentrazioni delle sostanze pericolose.</p> <p><b>Etichettatura facoltativa</b></p> <p>In base al <b>D. Lgs. n. 105/92</b> non è più obbligatorio riportare in etichetta l'analisi batteriologica dettagliata, e come previsto dal <b>D.M. 1/2/1983</b> è consentito riportare la dicitura "microbiologicamente pura" .</p> <p>In base al <b>D. Lgs. n. 105/92 n. 105: ( art. 11, comma 2)</b>, può essere riportata la dicitura "<b>oligominerale, ricca di sali minerali ecc</b>" in rapporto al tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso; <b>(art. 11, comma4)</b>, possono essere riportate <b>menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute</b>, sempre che dette menzioni non attribuiscono all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana, le <b>eventuali indicazioni per l'uso e le eventuali controindicazioni</b></p> <p>I <b>contenitori</b> delle acque minerali possono essere in <b>vetro</b>, in plastica (<b>PET</b>) e poli-accoppiato o cartone politenato (brick).</p>
<p><b>Requisiti richiesti al prodotto oggetto della fornitura</b></p>	<p><b>L'acqua minerale</b> dovrà essere: oligominerale naturale totalmente non gassata microbiologicamente pura possibilmente proveniente da fonti di alta quota <b>in contenitori (bottiglie) di PET (di 1 litro e di 50 cl) secondo le esigenze espresse dalla realtà della fornitura e dagli utenti del terminale di distribuzione.</b></p> <p>È opportuno che si forniscano acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore ai 15 mesi.</p> <p>È consigliabile che il residuo fisso non superi i 500 mg/l, il contenuto di nitrati (NO3) sia inferiore a 5 mg/l, i nitriti (NO2) siano assenti ed il sodio (NA) non sia superiore a 20 g/l.</p> <p>Inoltre, il fornitore dovrà assicurare la fornitura di bottiglie di acqua minerale naturale proveniente da locali di stoccaggio adeguati e cioè freschi, asciutti, privi di odori, al riparo dalla luce, dal sole e da eventuali fonti di calore (<b>D.Lgs. n. 105 del 25/01/92, le acque minerali "vanno tenute al riparo da ogni rischio di inquinamento"</b>).</p>

### 103. MATERIALE A PERDERE

(*vaschette, piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli*)

<p><b>MATERIALE A PERDERE</b></p>	<p><b>Caratteristiche generali richieste</b></p> <p>Realizzati in materiale conforme a quanto previsto dal <b>D.M.21/03/1973</b> e s.m.i.; Piatti e bicchieri biodegradabili e compostabili secondo norma <b>EN 13432</b>.</p> <p><b>I piatti sbiancati monouso</b> devono:  essere in <b>polpa di cellulosa vergine</b>, proveniente da scarti di lavorazione di piante a ricrescita veloce o da foreste certificate (certificazione FSC o PEFC)  essere completamente biodegradabili e compostabili  essere resistenti al calore ed all'umidità  essere idonei al contatto alimentare</p> <p><b>I bicchieri trasparenti monouso</b> devono:  essere in <b>Ingeo (PLA)</b> perfettamente trasparente  essere completamente biodegradabili e compostabili  prodotto al 100% con fonti rinnovabili</p> <p><b>Le posate monouso</b> devono:  essere prodotti in materiale (<b>polipropilene</b>) assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco (colorante idoneo al contatto alimentare)  essere riciclabili, resistenti al calore ed all'umidità  essere idonei al contatto alimentare</p> <p><b>Le vaschette monouso</b> termosigillabili devono:  essere prodotti in materiale (<b>polipropilene</b>) assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido (colorante idoneo al contatto alimentare)  essere resistenti al calore ed all'umidità  essere idonei al contatto alimentare</p> <p>A ciascun utente dovrà essere fornito un set posate composto da coltello, forchetta, cucchiaio, cucchiaino (ciascuna posata in numero adeguato all'esigenza del pasto).  Inoltre, i <b>coltelli</b> devono presentare la seghettatura di almeno 5 centimetri sulla lunghezza del margine preposto al taglio, e devono presentare un rinforzo sul margine superiore.</p> <p><b>Vaschette</b>  <i>tipologia</i>  vaschetta monoporzione  vaschetta biporzione</p> <p><b>Piatti</b>  <i>dimensione (diametro)</i>  piatto fondo ~ cm 18 – 680 cc  piatto piano ~ cm 23  piatto frutta ~ cm 18</p> <p><b>Bicchieri</b>  <i>capacità</i> cc 160  <i>peso medio</i> ~ g 4</p>
-----------------------------------	--

**Posate**

forchetta di ~ g 5,5 (lunghezza ~ mm165 a quattro rebbi)  
cucchiaino di ~ g 5 (lunghezza ~ mm160 a bordi arrotondati)  
coltello di ~ g 5 (lunghezza ~ mm165 a lama seghettata)  
cucchiaino di ~ g 2 (lunghezza ~ mm125)

La Ditta, a richiesta, dovrà fornire prova dell'omologazione.

**I tovaglioli di carta monouso** devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco (colorante atossico).

**Dimensioni** 33x33 cm

A ciascun utente devono essere forniti n. 2 tovaglioli.

**Le tovagliette di carta monouso** devono essere realizzate in cellulosa pura, consistente e dovranno essere personalizzate con il logo della Società di Gestione del Servizio e con quello del Comune di Palermo.

**Dimensioni** 40x30 cm

La ditta appaltatrice, quotidianamente per ogni utente, dovrà fornire il seguente materiale a perdere presso i singoli refettori scolastici:

tovaglietta monouso monoposto  
tovaglioli di carta  
bicchiere  
set posate

Secondo necessità:

piatti fondi  
piatti piani  
piatti frutta

**Confezioni da fornire**

**a) piatti, bicchieri:** da n. 100 - 50 - 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione

**b) per ogni tipo di posata:** da n. 10 pezzi secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione

**c) tovaglioli:** da n. 20 pezzi o più secondo le esigenze della scuola Centro di Refezione

**d) tovagliette:** da n. 10 pezzi o più secondo l'esigenza della scuola Centro di Refezione

#### **104. ATTREZZATURA DA FORNIRE ad ogni centro di refezione:**

<b>Mestoli graduati e mestolame da servizio</b>	Completamente in acciaio inox 18/10; con evidenza della capacità in cl. per ben determinare, in maniera conforme all'età degli utenti, le grammature dei pasti da distribuire;  Paletta forata in acciaio inox 18/10;  Forchettone in acciaio inox 18/10;
<b>Attrezzature per il mantenimento della temperatura</b>	Attrezzature per il mantenimento dell'ideale temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in conformità alle Linee Guida (banchi raffreddati o riscaldati, carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).



## **COMUNE DI PALERMO**

*Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia*  
*Ufficio Servizi per le Scuole*

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI DEI  
PRINCIPALI PRODOTTI - ALIMENTI VEGETALI E ANIMALI OTTENUTI  
CON IL METODO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA - IMPIEGATI, O DI  
POSSIBILE IMPIEGO, NELLA REFEZIONE SCOLASTICA**

Allegato n.2 bis  
(pag.1- 18)

## INDICE

<b>A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO.....</b>	<b>pag. 3</b>
<b>B. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI.....</b>	<b>pag. 3</b>
<b>C. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DI ALIMENTI BIOLOGICI.....</b>	<b>pag. 5</b>
<b>D. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI .....</b>	<b>pag. 6</b>
<b>E. PRODOTTI BIOLOGICI (<i>caratteristiche merceologiche</i>).....</b>	<b>pag. 7</b>

## **A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO**

**(Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007** relativo alla produzione biologica e alle modalità di etichettatura dei prodotti biologici e **Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008** recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007)

Per alimento biologico si intende un prodotto derivato da agricoltura biologica certificata secondo il Regolamento (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- rispettare i sistemi e i cicli naturali e mantenere e migliorare la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi
- rispettare i criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfare, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie

**È assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM (Organismi Geneticamente Modificati).**

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

## **B. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI**

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'**art. 23 del Regolamento (CE) n. 834/07**. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (**D.Lgs. n.109/92** e s.m.i. e **Regolamento (UE) n.1169/2011**).

Sull'etichetta deve essere indicato:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

- il lotto di produzione
- il codice dell'Organismo di Controllo
- il logo europeo che contraddistingue i prodotti biologici

Quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, compare nello stesso campo visivo del logo e prende, se del caso, una delle forme seguenti:

- «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE
- «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi

Le informazioni di cui sopra possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto.

L'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli freschi deve rispondere ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1580/07 recante modalità di applicazione dei Regolamenti (CE) nn. 2200/96, 2201/96 e 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli.

Gli imballaggi devono essere sempre nuovi, integri, senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc. e devono essere di materiale riciclabile:

- per orto-frutta: cassette di legno o cartone per alimenti
- per olii : vetro verde
- per cereali e legumi :carta o altro materiale idoneo per alimenti
- per pasta : confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

## **C. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DI ALIMENTI BIOLOGICI**

Il menù deve essere realizzato con materie prime che devono essere di “qualità superiore”(qualità intesa come qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica), in quanto destinate alla confezione di pasti per bambini e ragazzi.

Pertanto, la Ditta dovrà fornire pasti confezionati in parte con materie prime provenienti da agricoltura biologica e devono rispondere ai requisiti igienico-sanitari, organolettici e merceologici previsti nel presente capitolato. L’approvvigionamento dei prodotti biologici deve tener conto della zona di produzione, nel senso che deve essere data priorità ai prodotti regionali.

In caso di impossibilità a reperire taluni prodotti regionali, potranno essere utilizzati quelli di produzione nazionale e poi comunitaria. Nel caso che alcuni prodotti siano di difficile reperibilità sul mercato o temporaneamente non disponibili, gli stessi potranno essere sostituiti con generi equivalenti (non biologici) di marca delle migliori qualità, previa autorizzazione da parte del Dirigente Responsabile a cui la Ditta aggiudicataria ha l’obbligo tassativo di comunicare preventivamente, via fax, tale inconveniente.

Non possono essere utilizzati i prodotti biologici di produzione extracomunitaria, ad eccezione delle “banane”.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002 art. 18.

Tutti i prodotti biologici devono essere reperiti presso aziende o grossisti riconosciuti e devono essere tutti etichettati, a norma con il Reg. (CE) n. 834/2007 e s.m.i.

### **Dovrà essere garantita la tracciabilità documentata.**

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato.

**Le derrate alimentari per la realizzazione dei menù devono essere consegnate in date antecedenti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC\*)**, quest’ultimo espresso in etichetta come “da consumarsi preferibilmente”, e avere una shelf life\*\* residua alla consegna conforme a quanto specificato, generalmente, per singole tipologie di prodotto nel presente allegato.

\*TMC: termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente”)

\*\*shelf life: (“vita di scaffale”): è il periodo entro il quale il prodotto, in condizioni di conservazione definite, dopo la produzione e/o il confezionamento, risponde alle specifiche organolettiche, nutritive, di composizione e di sicurezza alimentare

## **D. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI**

<b>1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI .....</b>	<b>pag. 7</b>
• Ortaggi freschi	
• Frutta fresca	
<b>2. CEREALI E DERIVATI.....</b>	<b>pag. 8</b>
• Paste di semola di grano duro	
• Pasta senza glutine	
• Riso	
• Pane fresco	
<b>3. LEGUMI SECCHI.....</b>	<b>pag. 10</b>
• Fagioli	
• Lenticchie	
• Fave	
• Piselli	
• Ceci	
• Miscela di legumi	
• Soia	
<b>4. LATTE E DERIVATI.....</b>	<b>pag. 10</b>
• Latte	
• Yogurt	
• Burro	
<b>5. FORMAGGI.....</b>	<b>pag. 11</b>
• Crescenza	
• Ricotta di vacca	
• Ricotta di pecora	
• Caciotta fresca di vacca	
• Mozzarella	
<b>6. CARNI.....</b>	<b>pag. 12</b>
• Carni bovine	
• Carni avicole	
<b>7. PROSCIUTTI .....</b>	<b>pag. 15</b>
<b>8. UOVA.....</b>	<b>pag. 15</b>
<b>9. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.....</b>	<b>pag. 15</b>
<b>10. ALIMENTI CONSERVATI.....</b>	<b>pag. 16</b>
• Pomodori pelati	
• Passata di pomodoro	

## **E. PRODOTTI BIOLOGICI** (*caratteristiche merceologiche*)

### **1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti ortofrutticoli devono essere di ottima qualità, presentare le caratteristiche tipiche della varietà ed essere **preferibilmente di provenienza regionale**.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessivamente lunga che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, ammaccature e di terriccio
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali

#### **ORTAGGI FRESCI**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra gli ortaggi di stagione.

Gli ortaggi devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- essere di recente raccolta, asciutti e privi di terriccio
- essere sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- essere privi di umidità esterna anormale
- essere privi di insetti infestanti
- essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura
- essere privi di residui di antiparassitari
- essere esenti da difetti di qualsiasi origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi

Inoltre, patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

I prodotti ortofrutticoli (ortaggi) richiesti sono:

- 1) Ortaggi da fusto: finocchi, sedano da coste
- 2) Ortaggi da radice: carote
- 3) Ortaggi da foglia: biette, spinaci, sedano, indivia, lattuga, radicchio, cavolo cappuccio, verzotti, prezzemolo, basilico
- 4) Ortaggi da frutto: pomodori, zucchine, zucca gialla, melanzane, peperoni, cetrioli
- 5) Ortaggi da seme: fagiolini, fagioli, piselli
- 6) Ortaggi da fiore: cavolfiori, broccoli, carciofi

- 7) Ortaggi da tubero: patate
- 8) Ortaggi da bulbo: cipolle, aglio, porri.

## **FRUTTA FRESCA**

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di qualità extra e prima ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta
- deve essere indicata chiaramente la provenienza
- presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti
- deve essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura
- essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere

I prodotti ortofrutticoli (frutta) richiesti sono :

- ***Frutta acidula:*** mele, pere, pesche e nettarine, albicocche, susine (prugne), agrumi (arance, mandarini, clementine, limoni), uva da tavola, fragole, actinidie (kiwi), ciliegie
- ***Frutta zuccherina:*** banane, cachi, melone, anguria (cocomero)

I prodotti ortofrutticoli di provenienza extracomunitaria (banane) devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art.23 del Reg. (CE) n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

## **2. CEREALI E DERIVATI**

### **PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bollature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri e non deve presentare alcun grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura.

La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, prive di umidità, ammuffimenti, insudiciamenti ed insetti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Alla consegna, le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 18 mesi.

### **PASTA SENZA GLUTINE**

Per menù standard per dieta speciale(morbo celiaco).

Come prodotto dietetico è assoggettato al D.Lgs. n. 111 del 27/01/92 e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al Regolamento (CE) n.41/2009.

Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Alla consegna, le confezioni originali e sigillate devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 18 mesi.

### **RISO**

Il riso deve:

- essere *Parboiled*
- essere in chicchi interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1° qualità
- essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee

- resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture.

Alla consegna le confezioni devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 1 anno.

### **PANE FRESCO**

Secondo la legge n. 580 del 4 luglio 1967 e s.m.i., è denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e devono provenire da agricoltura biologica; ne consegue che le farine non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi. È implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere. Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica morbida ma non collosa.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il pane dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

**È richiesta la fornitura di “pane di rimacino”** di varie pezzature.

Le modalità di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione, devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

**Confezionamento:** con pellicola perforata per alimenti riportante, ben visibile, la data di confezionamento.

### **3. LEGUMI SECCHI**

I semi dei legumi secchi (fagioli, lenticchie, fave, piselli, ceci, miscela di legumi, **soia**) devono essere uniformemente essiccati, puliti, perfettamente integri, di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma), privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.), sani e quindi privi di muffe, di insetti, di attacchi da parassiti vegetali o animali (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti del prodotto e qualsiasi parzializzazione organica di essi).

Alla consegna le confezioni devono avere un intervallo minimo dal TMC (termine minimo di conservazione) di almeno 12 mesi.

#### **4. LATTE E DERIVATI**

##### **LATTE**

Il latte, intero o parzialmente scremato, a lunga conservazione (UHT), deve provenire da allevamenti conformi al Regolamento (CE) n. 834/2007 e s.m.i. e alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC, deve essere pari ad almeno 75 giorni.

##### **YOGURT**

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di produzione biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaris* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato e deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati ed, in particolare, non deve contenere caglio. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Il prodotto fornito deve avere un intervallo minimo dalla scadenza di almeno 15 gg.

##### **BURRO**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato di origine biologica.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

#### **5. FORMAGGI**

I formaggi devono essere ottenuti da latte di produzione biologica.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, sia nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio
- nome del produttore

- luogo di produzione
- peso di ogni forma e confezione

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte, non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola), non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà dei formaggi ed in ogni caso corrispondere a tutti i requisiti, prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

### **CRESCENZA**

Formaggio fresco, prodotto con latte vaccino fresco biologico pastorizzato, contenente fermenti lattici, caglio, sale, confezionato in panetti, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

### **RICOTTA DI VACCA**

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero di latte vaccino di provenienza biologica pastorizzato
- crema di latte
- sale

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

### **RICOTTA DI PECORA**

Stesse caratteristiche di quelle di vacca, tranne il tipo di latte, che deve essere di pecora.

### **CACIOTTA FRESCA DI VACCA**

Prodotta da puro latte vaccino fresco di provenienza biologica.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore e colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

### **MOZZARELLA**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino di provenienza biologica, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%
- non presentare macchie o colore giallognolo
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in adeguato liquido di governo

## **6. CARNI**

Le carni bovine e le carni avicole devono essere fresche e di prima qualità, prive di additivi, di estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione, devono presentare una struttura compatta, consistente e non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente.

Le carni devono essere confezionate in atmosfera protettiva o sottovuoto con scadenza di almeno 7 (sette) giorni. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7%. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucrio integro, ben aderente alla carne e indice della presenza di sottovuoto
- etichetta conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e al Reg.(UE) n.1169/2011 e s.m.i.

Le carni non devono essere congelate, né surgelate.

Le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, il peso. L'etichettatura delle carni biologiche, così come per le altre tipologie, deve tener presente la normativa nazionale che regola l'etichettatura della categoria di prodotto.

Le etichette devono essere applicate sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio e devono contenere le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione che riguardano la marca auricolare dell'animale, il sesso, l'età di macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

I materiali di imballaggio devono essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono, cioè, rispondere ai requisiti della normativa vigente.

La carne dovrà essere conservata e trasportata ad una temperatura compresa fra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. n. 327/80 – D.P.R. n. 503/82).

## **CARNI BOVINE**

Le carni bovine devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.

Devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina, di età superiore ai 18 mesi, regolarmente macellati.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

Deve essere regolarmente bollata in modo da attestare l'avvenuta visita sanitaria che rende la carne idonea al consumo.

## **CARNI AVICOLE**

I **polli** devono essere di prima qualità, sani, con una buona conformazione e ottimo stato di nutrizione.

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali biologiche.

Il pollame non dovrà provenire da allevamenti in batterie ma dovrà essere allevato a terra per l'intero ciclo di vita. La carne dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato e di consistenza soda.

Il pollame dovrà essere di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere.

Tipologia dei tagli:

- cosce di pollo
- petto di pollo

La **fesa di tacchino** deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa 5 kg e di recente macellazione (compresa fra i 2 ed i 5 giorni) seguita da raffreddamento rapido.

Non devono essere trattati con antibiotici, devono presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Devono essere completamente disossati.

## 7. PROSCIUTTI

In conformità al Regolamento (CE) n. 834/07 e s.m.i., nella parte delle produzioni animali ottenute con metodo biologico, si prescrive che la fornitura dei prosciutti previsti dal menù avvenga nel rispetto del suddetto Regolamento.

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Tipologie richieste:

- prosciutto crudo magro dolce
- prosciutto cotto senza proteine del latte ed esente da fonti di glutine

## 8. UOVA

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

Le uova devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

A partire dal 24/08/2000 gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Regolamento (CE) n. 834/07 e s.m.i. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali.

La consegna deve avvenire almeno entro il termine di 14 giorni dalla data di deposizione ( o dalla data del TMC).

## **9. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

L'olio deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici che non causino alterazioni del prodotto.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto gradevole e l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%) ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione preferibilmente nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo".

## **10. ALIMENTI CONSERVATI**

### **POMODORI PELATI**

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale, da escludere le varietà ibride e da vietare quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privo di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre, né frammenti di buccia. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso netto, peso sgocciolato

- identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento
- termine minimo di conservazione
- luogo di produzione
- ente certificatore
- consigli per l'immagazzinamento

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

### **PASSATA DI POMODORO**

La passata deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, nel rispetto del decreto del Ministero della Sanità del 27/02/1966, n. 209 e s.m.i.

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Ogni contenitore deve riportare:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso netto, peso sgocciolato
- identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento
- termine minimo di conservazione
- luogo di produzione
- ente certificatore
- consigli per l'immagazzinamento

## **11. ALIMENTI derivati dalla Soia e dal Frumento**

### **TEMPEH**

Prodotto ottenuto dalla Soia biologica decorticata .

### **SEITAN**

Prodotto ottenuto dal Glutine di Frumento bio.

### **TOFU FRESCO**

Prodotto ottenuto dalla cagliatura, con il nigari, del succo estratto dai Semi di Soia biologici e dalla necessaria pressatura in forme.

Le confezioni devono riportate sull'etichetta dell'alimento:

- Nome del prodotto
- Elenco degli ingredienti
- Quantità (peso netto/peso sgocciolato)
- Termini di scadenza dell'alimento
- Azienda produttrice, distributrice
- Lotto di produzione
- Modalità di conservazione e di utilizzo
- Presenza di sostanze allergizzanti
- Ente certificatore

**N.B. Per le caratteristiche generali dei vari prodotti e per tutte le derrate non contemplate nel presente allegato merceologico si fa riferimento all'allegato merceologico relativo ai prodotti convenzionali (allegato n.2) e alle leggi vigenti in materia di prodotti alimentari di provenienza biologica.**



# **COMUNE DI PALERMO**

*Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia  
Ufficio Servizi per le Scuole*

## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE DEI MENÙ, DELLE DIETE SPECIALI E DEI CESTINI**

Allegato n. 5  
( Pag.1- 31 )

# INDICE

<b>1. FABBISOGNO ENERGETICO</b> .....	pag. 3
<b>2. DIETE SPECIALI</b> .....	" 4
<b>3. INDICE PIATTI "MENÙ"</b> .....	" 7
<b>4. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia "a")</b> .....	" 9
<b>5. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia "b")</b> .....	" 9
<b>6. INDICE CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI</b> .....	" 9
<b>7. PIATTI "MENÙ"</b> .....	" 11
<b>8. RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA</b> .....	" 25
<b>9. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia "a")</b> .....	" 26
<b>10. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia "b")</b> .....	" 27
<b>11. CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI</b> .....	" 27

## 1. FABBISOGNO ENERGETICO

La tabella dietetica riferita ai menù riportati nell'Allegato n.4, si basa sulle considerazioni e sui criteri LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996, editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana, sulle direttive delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana, revisione 2003, edite dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione) e sulle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" edite dal Ministero della Salute (2010).

Si ritiene utile riportare di seguito, per una più consapevole lettura degli allegati tecnici n.4 e n.5, la tabella 1 relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce d'età e la tabella 2 relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica:

**Tabella 1- Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche**

<b>Apporti raccomandati</b>	<b>3 - 6 anni</b>	<b>6 - 11 anni</b>	<b>11 - 15 anni</b>
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440-640	520-810	700-830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11-24	13-30	18-31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15-21	18-27	23-28
di cui saturi (g)	5-7	6-9	8-9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60-95	75-120	95-125
di cui zuccheri semplici (g)	11-24	13-30	18-31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

**Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica**

<b>Alimento/gruppo di alimenti</b>	<b>Frequenza di consumo</b>
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

## 2. DIETE SPECIALI

La problematica “diete speciali” si presenta, all’interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l’erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapica.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

Gli schemi nutrizionali del modello base per la ristorazione scolastica rispondono a quelle che sono le indicazioni per una alimentazione salubre secondo le più recenti indicazioni in campo nutrizionale e, pertanto, possono adattarsi, agendo sull’entità delle porzioni e sulle tecniche di preparazione, a una larga parte delle richieste di diete speciali.

In casi particolari, ove è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile, sarebbe opportuno che il genitore o chi esercita la potestà genitoriale sostenesse un colloquio preliminare con l’addetto di competenza, al fine di meglio predisporre un modello personalizzato, seguendo indicazioni *ad hoc*.

Sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

- a) **dieta in bianco – tipologia 1**
- b) **dieta per affetti da morbo celiaco - tipologia 2**
- c) **dieta per allergie alimentari – tipologia 3**
- d) **dieta per affetti da favismo – tipologia 4**
- e) **dieta per affetti da diabete – tipologia 5**
- f) **dieta per affetti da fenilchetonuria – tipologia 6**
- g) **dieta per comunità religiose diverse da quella cattolica – tipologie 7 e 8**
- h) **dieta per poliallergia al pesce – tipologia 9**
- i) **dieta vegetariana – tipologia 10**

Relativamente alla **tipologia 1** (dieta in bianco): essa è rivolta a soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto "acetone") secondari a disordini alimentari, o con enteriti in via di risoluzione. In tali casi, previa richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale), sarà fornito un menù "standard", o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, con variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest’ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d’età, nel presente allegato.

Relativamente alla **tipologia 2** (dieta per affetti da morbo celiaco): è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I pazienti affetti da morbo celiaco non possono consumare alimenti contenenti glutine (frazione proteica di alcuni cereali) o, più precisamente, alcuni tipi di gliadine (frazioni peptidiche del glutine del grano) o di prolamine (affini alle gliadine, ma contenute in altri cereali) ritenute responsabili della patogenesi della malattia celiaca. Le gliadine sono contenute nel grano, le prolamine nella segale, avena e orzo. Il riso e il mais in chicchi non contengono né gliadina né prolamine, pertanto, possono essere consumati anche dai pazienti celiaci.

Per quanto riguarda, invece, il consumo di alimenti derivati da riso e mais, dovrà essere posta attenzione a che le confezioni abbiano l’apposito marchio di garanzia al riguardo. La malattia celiaca provoca una sindrome da malassorbimento complessa e grave nella maggioranza delle persone affette; è necessario, perciò, che i soggetti celiaci consumino, anche in assenza di sintomatologia, alimenti

rigorosamente privi di glutine; infatti, anche microquantità di gliadine o prolamine espongono i pazienti alla sindrome da malassorbimento.

Data la diffusione sul mercato di alimenti contenenti anche piccole quantità di grano, orzo, avena e loro derivati è importante conoscere con precisione quali cibi li escludono e quali no. Per questo motivo, l'Associazione Italiana per la celiachia distribuisce ai suoi iscritti un periodico aggiornato su questi problemi e la lista di cibi esenti da glutine: è importante che il gestore del servizio di ristorazione acquisisca informazioni adeguate in merito, anche attraverso la consultazione di tale materiale informativo (es. [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)).

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari. Da qui la necessità di suddividere gli alimenti in: "permessi - a rischio - vietati". Tale suddivisione è stata effettuata considerando per ogni prodotto alimentare gli ingredienti ed il processo di lavorazione, quindi la possibile contaminazione crociata da glutine. Pertanto, in allegato (Allegato 5 bis), è fornito un elenco (parziale) di alimenti "permessi - a rischio - vietati".

***In definitiva, sono permessi i seguenti alimenti:*** riso, pasta e pane senza glutine o grissini senza glutine, prodotti a base di farina di mais o fecola di patate pura; formaggi e derivati del latte senza aggiunta di cereali, carne, pesce, uova, prosciutto crudo (accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna), prosciutto cotto e fesa di tacchino arrosto *purché esenti da fonti di glutine come da dichiarazione riportata in etichetta dal produttore*, legumi, ortofrutta, olio extravergine di oliva.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, nel presente allegato.

***La I.A. dovrà garantire che la lavorazione delle derrate previste in tali menù avvenga con procedura separata, con modalità e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni. Dovrà garantire altresì che ogni alimento (compreso il pane o i grissini) e preparazione sia confezionato in vaschette monoporzione, termosaldate e riportanti sull'etichetta il nome del destinatario del pasto.***

**Relativamente alla tipologia 3 (dieta per allergie alimentari)**, si richiedono diete per intolleranza alle proteine del latte vaccino e per intolleranza alle proteine dell'uovo. È necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

***In particolare sono permessi i seguenti alimenti:*** latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, semolino di grano, semolino di riso, orzo, pane, (purché esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo), carne di pollo, di tacchino, di maiale, prosciutto crudo, pesce, olio extravergine di oliva, legumi, prodotti ortofruttili. Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

**Relativamente alla tipologia 4 (dieta per affetti da favismo)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I soggetti affetti da favismo ***non*** devono consumare ***fave, piselli e preparazioni composite che li contengono.***

**Relativamente alla tipologia 5 (dieta per affetti da diabete)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

**Relativamente alla tipologia 6 (dieta per affetti da fenilchetonuria)**: è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

La drastica riduzione nella dieta della quota di fenilalanina (un aminoacido essenziale contenuto soprattutto nelle proteine di origine animale) permette di controllare completamente la malattia e garantisce un normale sviluppo psicomotorio. La presenza di fenilalanina in moltissimi alimenti

obbliga non solo alla riduzione, ma spesso anche alla completa eliminazione di alcuni di essi, che devono essere sostituiti da alimenti speciali. Tale quota, così come quella degli alimenti normali, deve essere calcolata con estrema precisione per ogni soggetto; pertanto, la dieta deve essere personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente affierisce e, a livello di ristorazione scolastica, preparata su tali indicazioni dal centro di produzione pasti, che a sua volta disporrà degli alimenti necessari.

**Relativamente alla tipologia 7 e 8 (diete per comunità religiose diverse da quella cattolica):** è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiederà specificatamente nell'ordinativo pasti.

*In particolare, sono tassativamente esclusi i seguenti alimenti: tutti gli alimenti a base di maiale (prosciutto cotto e crudo, wurstel, pancetta ecc.); formaggi con caglio animale, crostacei, molluschi, grasso animale.*

*Inoltre:*

- *latticini e prodotti carnei non possono essere consumati nello stesso pasto né con le stesse stoviglie*
- *durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati che inoltre, non devono venire a contatto con stoviglie*
- *frutta, verdura, pesce, uova possono venir consumati con ogni altro cibo ma non con latticini o carne*
- *pane e cereali devono essere di tipo "comune" (non al latte o con i suoi derivati)*
- *i formaggi devono essere prodotti con caglio microbico o di sintesi*
- *l'uovo di gallina deve essere esente da contaminazioni ematiche*
- *carne e pollame devono essere macellati in adatto macello ed il sangue rimosso con bagnomaria e sale*
- *deve essere usato solo pesce con pinna e lisce*
- *deve essere usato solo olio extravergine d'oliva*

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

**Relativamente alla tipologia 9 (dieta per poliallergia al pesce),** si richiedono diete prive di pesce e preparazioni composite che lo contengano. È necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

**Relativamente alla tipologia 10 (dieta vegetariana):** è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiederà specificatamente nell'ordinativo pasti.

### **3. INDICE PIATTI “*MENÙ*”**

#### **PIATTI UNICI**

1. Anelletti al forno
2. Timballo di riso al ragù e mozzarella
3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta
4. Tortellini (o ravioli) al sugo di pomodoro
5. Lasagne al forno con ragù e besciamella
6. Passato di fagioli con pasta
7. Passato di ceci con pasta
8. Passato di lenticchie con pasta
9. Passato di legumi misti con pasta
10. Pizza ai 2 formaggi

#### **PRIMI PIATTI**

1. Pasta al cavolfiore (o broccoletti)
2. Pasta al parmigiano
3. Pasta al ragù
4. Pasta pomodoro e basilico
5. Pasta alla campagnola
6. Pasta con piselli
7. Pasta ai formaggi
8. Pasta all'aurora
9. Pasta con zucchini
10. Pasta al tonno
11. Pasta al pesto delicato
12. Pasta con le melanzane
13. Pasta alla matriciana
14. Passato di verdure con pasta
15. Risotto al tonno
16. Risotto con piselli
17. Risotto al pomodoro
18. Risotto con verdure
19. Risotto con zucca gialla
20. Riso con spinaci o bietole
21. Riso con spinaci e ricotta
22. Riso alle vongole
23. Risotto con cuori di carciofo

#### **SECONDI PIATTI**

1. Spezzatino di tacchino in umido
2. Petto di pollo (o tacchino) panato
3. Coscia o Fusso di pollo al forno
4. Arrosto panato
5. Cotolette vegetariane
6. Polpette in umido
7. Bracioline al limone
8. Polpette vegetariane
9. Roast-beef

10. Spezzatino
11. Involtini alla siciliana
12. Carne alla pizzaiola
13. Pizzaiola vegetariana
14. Arista di maiale
15. Filetti di merluzzo in umido
16. Pesce spada panato al forno
17. Filetti di sogliola/platessa dorati
18. Tonno sott'olio
19. Filetti di platessa alla mugnaia
20. Filetti di platessa/sogliola panati al forno
21. Crocchette di pesce
22. Calamari in umido
23. Frittatina con patate e parmigiano
24. Bresaola della Valtellina IGP
25. Prosciutto crudo di Parma DOP
26. Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine
27. Fesa di tacchino senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine
28. Mozzarella o fiordilatte
29. Provolone dolce Valpadana DOP
30. Asiago DOP
31. Emmenthal
32. Vastedda della Valle del Belice DOP
33. Ragusano DOP

## **CONTORNI**

1. Tris di verdure all'olio
2. Biete o spinaci all'olio
3. Timballo di spinaci
4. Fagiolini all'olio
5. Fagiolini e patate all'olio
6. Fagiolini in umido
7. Fagiolini trifolati
8. Zucchine trifolate
9. Zucchine alla parmigiana gratinate
10. Patate in umido
11. Crocchette di zucchine
12. Crocchette di melanzane
13. Crocchette di patate al forno
14. Patate prezzemolate
15. Purè di patate o di carote
16. Patate a purea
17. Patate arrosto
18. Patate fritte
19. Patate alla pizzaiola
20. Insalata
21. Insalata mista
22. Insalata e carote
23. Carote a julienne
24. Carote e finocchi a julienne
25. Insalata di pomodoro
26. Insalata e pomodoro

27. Carote alla parmigiana gratinate
28. Carote a rondelle lesse
29. Finocchi gratinati
30. Cavolfiori gratinati
31. Timballo di cavolfiore

#### **ALTRO**

- a) Pane “di rimacino”
- b) Frutta di stagione
- c) Acqua minerale naturale

#### **MENÙ per “Ricorrenza festività Santa Lucia”**

1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano D.O.P.
2. Arancina al burro /alla carne

#### **4. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)**

- CESTINO N°1a
- CESTINO N°2a
- CESTINO N°3a
- CESTINO N°4a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°6a

#### **5. INDICE CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)**

- CESTINO N°1b
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°3b
- CESTINO N°4b
- CESTINO N°5b

#### **6. INDICE CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI**

##### ***Cestini dieta in bianco***

- CESTINO N°6a
- CESTINO N°3b

##### ***Cestini per utenti di religione islamica***

- CESTINO N°5a
- CESTINO N°4b

##### ***Cestini per utenti di religione ebraica***

- CESTINO N°5a
- CESTINO N°4b

***Cestini per utenti affetti da morbo celiaco***

- CESTINO N°7a
- CESTINO N°6b

***Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte e/ o dell'uovo***

- CESTINO N°6a
- CESTINO N°3b

***Cestini per utenti affetti da favismo e poliallergia al pesce***

- CESTINO N°1a
- CESTINO N°2a
- CESTINO N°3a
- CESTINO N°4a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°6a
- CESTINO N°1b
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°3b
- CESTINO N°4b
- CESTINO N°5b

***Cestini per utenti vegetariani***

- CESTINO N°2a
- CESTINO N°5a
- CESTINO N°2b
- CESTINO N°5b

## 7. PIATTI MENÙ

### PIATTI UNICI

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>1. Anelletti al forno</b>			
pasta (anelletti ) BIO	80	90	100
pomodori pelati BIO	50	60	60
passata di pomodoro BIO	20	30	30
carne tritata di bovino adulto	40	50	60
besciamella	30	40	50
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
olio extravergine d'oliva BIO	10	10	10
<b>2. Timballo di riso al ragù e mozzarella</b>			
riso BIO	90	100	110
pomodori pelati BIO	120	130	150
carne tritata di bovino adulto	30	60	80
cipolla, carote, sedano	50	60	70
olio extravergine di oliva BIO	10	10	10
mozzarella	25	35	45
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	15
burro (per imburrare la teglia)	q.b.	q.b.	q.b.
pangrattato (per cospargere la teglia)	q.b.	q.b.	q.b.
<b>3. Lasagne al forno con spinaci e ricotta</b>			
pasta (lasagne) BIO	80	90	100
spinaci	30	40	50
besciamella	30	45	60
ricotta	30	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	10	10	15
<b>4. Tortellini ( ravioli) al sugo di pomodoro</b>			
tortellini (o ravioli) alla carne BIO	100	125	150
pomodori pelati BIO	30	40	50
passata di pomodoro BIO	20	20	20
carote, cipolla	qb	qb	qb
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
<b>5. Lasagne al forno con ragù e besciamella</b>			
pasta (lasagne) BIO	80	90	100
besciamella	30	40	50
passata di pomodoro BIO	70	80	90
cipolla, carote, sedano	30	40	50
carne tritata di bovino adulto	40	50	60
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
olio extravergine d'oliva BIO	10	10	10

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>6. Passato di fagioli con pasta</b>			
pasta BIO	60	70	80
fagioli borlotti secchi BIO	40	50	60
carote, cipolla	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
<b>7. Passato di ceci con pasta</b>			
pasta BIO	60	70	80
ceci secchi BIO	40	50	60
cipolle, carote, sedano	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
<b>8. Passato di lenticchie con pasta</b>			
pasta BIO	60	70	80
lenticchie BIO	40	50	60
sedano, cipolla, carote	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
<b>9. Passato di legumi misti con pasta</b>			
pasta BIO	60	70	80
legumi misti secchi BIO	40	50	60
sedano, cipolla, carote	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	10	10	15
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
<b>10. Pizza ai 2 formaggi</b>			
pasta per pizza	100	150	200
pomodori pelati BIO	30	40	50
mozzarella e ragusano D.O.P. a dadini	30	40	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
acciuga, origano, aromi	qb	qb	qb

## PRIMI PIATTI

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Pasta al cavolfiore (o broccoletti)</b>			
pasta BIO	40	60	70
cavolfiore (broccoletti)	30	40	50
pomodori pelati BIO	15	20	30
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
pangrattato abbrustolito	q.b.	q.b.	q.b.
<b>2. Pasta al parmigiano</b>			
pasta (gnocchetti sardi) BIO	60	70	80
panna da cucina	5	10	15
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>3. Pasta al ragù</b>			
pasta BIO	60	70	80
carne magra tritata di bovino adulto	20	30	35
passata di pomodoro BIO	20	30	40
cipolla, carote	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
<b>4. Pasta pomodoro e basilico</b>			
pasta BIO	60	70	80
pomodori pelati BIO	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico	qb	qb	qb
<b>5. Pasta alla campagnola</b>			
pasta BIO	50	60	70
carote, zucchine, fagiolini, patate	30	40	50
cipolla	qb	qb	qb
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>6. Pasta con piselli</b>			
pasta BIO	50	60	70
piselli	40	50	60
Cipolla	10	10	15
carote	5	5	5
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>7. Pasta ai formaggi</b>			
pasta BIO	60	70	80
panna da cucina o latte	10	15	15
ragusano D.O.P. a dadini	7	10	10
fontina D.O.P.	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>8. Pasta all'aurora</b>			
pasta BIO	60	70	80
besciamella	40	45	50
pomodori pelati BIO	40	40	50
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
cipolla e carote	qb	qb	qb
<b>9. Pasta con zucchine</b>			
pasta BIO	60	70	80
zucchine	30	40	50
pomodori pelati BIO	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
ragusano D.O.P. a dadini	5	7	10
cipolle, sedano, aglio	qb	qb	qb
<b>10. Pasta al tonno</b>			
pasta BIO	60	70	80
tonno sott'olio	20	30	30
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla, prezzemolo, aglio	qb	qb	qb
<b>11. Pasta al pesto delicato</b>			
pasta BIO	60	70	80
olio extravergine di oliva BIO	5	7	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico	5	5	5
pinoli	5	10	10
aglio	qb	qb	qb
<b>12. Pasta con le melanzane</b>			
pasta BIO	60	70	80
melanzane	30	40	50
pomodori pelati BIO	20	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
ragusano D.O.P. a dadini	7	10	10
cipolla, basilico	qb	qb	qb

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>13. Pasta alla matriciana</b>			
pasta BIO	60	70	80
pomodori pelati BIO	50	60	70
prosciutto cotto	10	15	20
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla	qb	qb	qb
<b>14. Passato di verdure con pasta</b>			
pasta BIO	50	60	70
sedano, carote, cipolle	30	40	50
patate	10	15	20
verdure miste di stagione	30	40	50
pomodori pelati BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>15. Risotto al tonno</b>			
riso parboiled BIO	50	60	70
tonno sott'olio	20	30	40
pomodori pelati BIO	20	30	35
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla aglio e prezzemolo	5	5	5
<b>16. Risotto con piselli</b>			
riso parboiled BIO	60	70	90
piselli	30	35	40
cipolle	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
brodo vegetale	qb	qb	qb
<b>17. Risotto al pomodoro</b>			
riso parboiled BIO	60	70	90
pomodori pelati BIO	35	45	55
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
basilico, aglio	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>18. Risotto con verdure</b>			
riso parboiled BIO	60	70	80
zucchine	10	15	20
piselli	5	10	15
carote, cipolle, sedano	20	20	30
melanzane	10	15	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5

INGREDIENTI *	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>19. Risotto con zucca gialla</b>			
riso parboiled BIO	50	60	80
zucca gialla	30	40	60
patate	15	20	30
cipolla	5	5	10
latte	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
<b>20. Riso con spinaci o biette</b>			
riso parboiled BIO	60	70	90
spinaci o biette	20	30	40
cipolla	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
burro	5	5	5
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
<b>21. Riso con spinaci e ricotta</b>			
riso parboiled BIO	50	60	80
spinaci	20	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
ricotta	20	40	60
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
<b>22. Riso alle vongole</b>			
riso parboiled BIO	60	70	90
vongole surgelate	15	20	30
pomodori pelati BIO	20	30	30
aglio, prezzemolo	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>23. Risotto con cuori di carciofo</b>			
riso parboiled BIO	60	70	80
cuori di carciofo	20	30	40
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
pomodori pelati BIO	15	20	30
burro	5	7	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo, aglio, cipolla	qb	qb	qb

## SECONDI PIATTI

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Spezzatino di tacchino in umido</b>			
tacchino	60	70	80
pomodori pelati BIO	20	25	30
farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>2. Petto di pollo (o tacchino) panato</b>			
petto di pollo	50	60	80
pangrattato	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
uovo pastorizzato	qb	qb	qb
<b>3. Coscia o fuso di pollo al forno</b>			
coscia o fuso di pollo	80	120	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>4. Arrosto panato</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
pangrattato	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>5. Cotoletta vegetariana</b>			
seitan BIO	70	80	90
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
uova uht	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>6. Polpette in umido</b>			
carne magra di bovino adulto tritata	50	60	80
pomodori pelati BIO	20	30	40
uovo pastorizzato	10	10	15
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
farina bianca	qb	qb	qb
latte	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>7. Polpette vegetariane</b>			
tempeh BIO	70	90	120
pomodori pelati BIO	20	30	40
uova uht	10	10	15
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
Pangrattato	30	35	50
latte	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>8. Bracioline al limone</b>			
fettine di bovino adulto	50	60	80
farina bianca	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	5	5	7
aromi (salvia, prezzemolo)	qb	qb	qb
<b>9. Roast-beef</b>			
lombata di bovino adulto	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>10. Spezzatino</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati BIO	10	15	15
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
farina bianca	qb	qb	qb
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
<b>11. Involtini alla siciliana</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pane grattugiato	5	10	10
pomodori pelati BIO	15	15	20
pinoli e passolina	8	10	10
olio extravergine d'oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	10	15	15
<b>12. Carne alla pizzaiola</b>			
carne di bovino adulto	50	60	80
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>13. Pizzaiola vegetariana</b>			
seitan BIO	70	80	90
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>14. Arista di maiale al forno</b>			
arista di maiale	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	10
aromi	qb	qb	qb
<b>15. Filetti di merluzzo in umido</b>			
filetti di merluzzo	50	60	80
pomodori pelati BIO	20	20	30
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
cipolla, aromi	qb	qb	qb
farina bianca	qb	qb	qb
<b>16. Pesce spada panato al forno</b>			
tranci di pesce spada	50	60	80
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aroma (scorza di limone grattugiata)	qb	qb	qb
<b>17. Filetti di sogliola/platessa dorati</b>			
filetti di sogliola	50	60	80
farina bianca	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>18. Tonno sott'olio</b>			
tonno sott'olio sgocciolato	50	60	80
<b>19. Filetti di platessa alla mugnaia</b>			
filetti di platessa	50	60	80
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
farina bianca	qb	qb	qb
prezzemolo	qb	qb	qb
succo di limone	qb	qb	qb
brodo vegetale	qb	qb	qb
<b>20. Filetti di platessa/sogliola panati al forno</b>			
filetti di platessa/ sogliola	50	60	80
pangrattato	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aroma (scorza di limone grattugiata)	qb	qb	qb
<b>21. Crocchette di pesce</b>			
merluzzo	60	70	80
patate	30	35	40
pangrattato	10	10	10
uovo	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi (aglio, prezzemolo)	qb	qb	qb
pomodori pelati BIO	20	30	40

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>22. Calamari in umido</b>			
anelli di calamari	100	130	150
pomodoro pelato BIO	10	15	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
(sedano, carota, cipolla, prezzemolo)	qb	qb	qb
<b>23. Frittatina con patate e parmigiano</b>			
uovo pastorizzato	60	90	90
patate	30	50	70
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10
latte	5	10	10
pangrattato	3	5	5
<b>24. Bresaola della Valtellina</b>			
bresaola della Valtellina I.G.P.	30	40	50
<b>25. Prosciutto crudo di Parma</b>			
prosciutto crudo di Parma D.O.P.	30	40	50
<b>26. Prosciutto cotto</b>			
prosciutto cotto naz. senza polifosfati e proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>27. Fesa di tacchino</b>			
fesa di tacchino senza polifosfati e proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>28. Mozzarella (fior di latte)</b>			
mozzarella	60	80	90
<b>29. Provolone dolce Valpadana</b>			
provolone dolce Valpadana DOP	40	50	60
<b>30. Asiago</b>			
asiago DOP	40	50	60
<b>31. Emmenthal</b>			
emmenthal	40	50	60
<b>32. Vastedda della Valle del Belice DOP</b>			
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
<b>33. Ragusano DOP</b>			
ragusano DOP	40	50	60
<b>34. Fontina D.O.P.</b>			
fontina DOP	40	50	60

## CONTORNI

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Tris di verdure all'olio</b>			
Patate	30	40	40
piselli	25	30	30
carote	10	20	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>2. Biete o spinaci all'olio</b>			
biete o spinaci	80	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>3. Timballo di spinaci</b>			
spinaci	50	100	150
patate	20	35	40
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
pane grattugiato	5	5	10
farina bianca	5	5	5
uova	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>4. Fagiolini all'olio</b>			
fagiolini	90	100	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>5. Fagiolini e patate all'olio</b>			
patate	40	50	75
fagiolini	40	50	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>6. Fagiolini in umido</b>			
fagiolini	90	100	120
pomodori pelati BIO	20	20	20
cipolla	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>7. Fagiolini trifolati</b>			
fagiolini	90	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo e aglio	qb	qb	qb
<b>8. Zucchine trifolate</b>			
zucchine	90	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo e aglio	qb	qb	qb

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>9. Zucchine alla parmigiana gratinate</b>			
zucchine	90	100	150
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
pangrattato (per cospargere la superficie della pietanza)	qb	qb	qb
<b>10. Patate in umido</b>			
patate	100	130	150
pomodori pelati BIO	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
sedano, carote, cipolla	qb	qb	qb
<b>11. Crocchette di zucchine</b>			
zucchine fresche	100	130	150
patate fresche	60	80	100
parmigiano reggiano D.O.P.	6	8	10
uova uht	6	8	10
fiocchi di patate	4	6	8
menta	qb	qb	qb
cipolla	7	8	10
olio extravergine di oliva BIO	6	8	10
<b>12. Crocchette di melanzane</b>			
melanzane fresche	100	130	150
patate fresche	60	80	100
parmigiano reggiano D.O.P.	6	8	10
uova uht	6	8	10
fiocchi di patate	4	6	8
cipolla	qb	qb	qb
olio extravergine di oliva BIO	7	8	10
<b>13. Crocchette di patate al forno</b>			
patate BIO	50	80	100
fontina D.O.P.	20	30	40
latte parzialmente scremato	10	15	20
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
pangrattato	qb	qb	qb
uovo pastorizzato	10	10	10
<b>14. Patate prezzemolate</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
prezzemolo	qb	qb	qb
<b>15. Purè di patate o di carote</b>			
patate o carote	80	110	130
latte	20	30	40
burro	10	10	10
parmigiano reggiano D.O.P.	5	10	10

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>16. Patate a purea</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine d'oliva BIO	10	10	10
<b>17. Patate arrosto</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>18. Patate fritte</b>			
patate	100	130	150
olio extravergine di oliva BIO (per friggere)	qb	qb	qb
<b>19. Patate alla pizzaiola</b>			
patate	100	130	150
pomodori pelati BIO	5	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aromi	qb	qb	qb
<b>20. Insalata</b>			
lattuga	80	100	120
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>21. Insalata mista</b>			
finocchi e/o radicchio	30	40	50
lattuga	50	60	70
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>22. Insalata e carote</b>			
lattuga	25	30	40
carote a julienne	40	50	60
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
aceto o succo di limone	qb	qb	qb
<b>23. Carote a julienne</b>			
carote	80	100	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>24. Carote e finocchi a julienne</b>			
carote a julienne	40	50	60
finocchi a julienne	25	30	40
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
succo di limone	qb	qb	qb
<b>25. Insalata di pomodoro</b>			
pomodori BIO	100	120	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5

INGREDIENTI*	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>26. Insalata e pomodoro</b>			
lattuga	20	40	50
pomodori BIO	40	50	50
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>27. Carote alla parmigiana gratinate</b>			
carote	90	100	150
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	10
olio extravergine di oliva BIO	5	10	10
pangrattato (per cospargere la superficie della pietanza)	qb	qb	qb
<b>28. Carote a rondelle lesse</b>			
carote a rondelle	100	120	150
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>29. Finocchi gratinati</b>			
finocchi	80	100	120
latte	20	25	30
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
farina	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	3	3	3
<b>30. Cavolfiori gratinati</b>			
cavolfiori	80	100	120
latte	20	25	30
parmigiano reggiano D.O.P.	5	5	5
farina	5	5	5
olio extravergine di oliva BIO	3	3	3
<b>31. Timballo di cavolfiore</b>			
cavolfiore	50	100	150
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
pane grattugiato	5	10	10
riso BIO	15	15	20
uova	10	10	10
olio extravergine di oliva BIO	5	5	5
<b>a) Pane di "rimacino"</b>	50	100	100
<b>b) Frutta di stagione</b>	150	150	150
<b>c) Acqua minerale naturale</b>	50 cl	50 cl	50 cl

L'acqua minerale naturale sarà fornita in bottiglia PET di 50 cl.

## 8. RICORRENZA FESTIVITÀ SANTA LUCIA

Per la festività del 13 dicembre - Santa Lucia - le Scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta comunicata al Settore Servizi Educativi ed alla Ditta fornitrice almeno 3 giorni prima della ricorrenza, qualunque sia il menù del giorno, per uno dei seguente menu:

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>1. Timballo di riso al forno con piselli e ragusano D.O.P.</b>			
riso parboiled BIO	70	80	90
piselli	10	20	20
parmigiano reggiano D.O.P.	5	7	10
ragusano D.O.P. a dadini	10	10	10
cipolla	qb	qb	qb
besciamella	30	40	50
zafferano	qb	qb	qb
olio extravergine d'oliva BIO	7	10	10
pangrattato	qb	qb	qb

È prevista, con i suddetti menù, anche la fornitura di frutta fresca di stagione.

Inoltre, dovranno essere forniti per ciascun utente: acqua minerale naturale in bottiglia PET di 50 cl e il set di apparecchiatura di cui agli allegati n.2 e n.4 .

## 9. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “a”)

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.1a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	60	90	110
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.2a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
vastedda della Valle del Belice DOP	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	20	30	40
asiago DOP	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.4a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
bresaola della Valtellina IGP	20	40	50
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di “rimacino”	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.6a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

## 10. CESTINI FREDDI GENERICI (tipologia “b”)

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n.1b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>Cestino n.2b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50
<b>Cestino n.4b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
<b>Cestino n.5b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40

## 11. CESTINI FREDDI PER DIETE SPECIALI

<i>Cestini dieta in bianco</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n. 6a</b>			
pane di “rimacino”	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50

<i>Cestini per utenti di religione islamica</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di “rimacino”	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.4b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
<i>Cestini per utenti di religione ebraica</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di “rimacino”	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.4b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
<i>Cestini per utenti affetti da morbo celiaco</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.7a</b>			
pane o fette biscottate senza glutine	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	20	30	40
asiago	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.6b</b>			
pane o fette biscottate senza glutine	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50

<i>Cestini per utenti intolleranti a proteine del latte e/o dell'uovo</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n. 6a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50
<i>Cestini per utenti affetti da favismo e Poliallergia al pesce</i>			
INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	g	g	g
<b>Cestino n.1a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	60	90	110
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.2a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
vastedda della Valle del Belice DOP	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.3a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	20	30	40
asiago DOP	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.4a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
bresaola della Valtellina IGP	20	40	50
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

INGREDIENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE E PERSONALE
	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.6a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
prosciutto crudo di Parma DOP	60	80	90
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.1b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto cotto senza polifosfati, proteine del latte, esente da fonti di glutine	40	50	60
<b>Cestino n.2b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
<b>Cestino n.3b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
prosciutto crudo di Parma DOP	30	40	50
<b>Cestino n.4b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
bresaola della Valtellina IGP	30	40	50
<b>Cestino n.5b</b>			
pane di "rimacino"	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40
<b>Cestini per utenti Vegetariani</b>			
<b>Cestino n.2a</b>			
pane di "rimacino"	110	140	160
vastedda della Valle del Belice DOP	40	60	70
yogurt intero alla frutta	125	125	125
frutta*	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl
<b>Cestino n.5a</b>			
pane di "rimacino"	80	100	110
cioccolato al latte	40	50	60
succo di frutta senza zucchero	125	125	125
banana	150	150	150
acqua minerale naturale	50 cl	50 cl	50 cl

<b>Cestino n.2b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
vastedda della Valle del Belice DOP	40	50	60
<b>Cestino n.5b</b>			
pane di “rimacino”	60	70	80
cioccolato al latte	20	30	40

\* come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: **banana, mela, pera.**

**N.B.**

- **I cestini freddi** contrassegnati con la lettera “**a**” saranno richiesti in caso di riduzione dell’orario scolastico, in caso di gite o festicciole, in caso di emergenze o **in sostituzione di tutto il pasto**, qualora questo fosse rifiutato perché non conforme a quanto previsto dal capitolato, a fronte di un costo pari al 60% dell’importo contrattuale del singolo pasto, oltre IVA.
- **I cestini freddi** contrassegnati con la lettera “**b**” saranno richiesti **in sostituzione del 1° o del 2° piatto** rifiutati perché non conformi a quanto previsto dal capitolato
- **Gli orari di consegna** saranno concordati fra le Scuole e la Ditta fornitrice
- Gli yogurt devono essere muniti di cucchiaino, i brik dei succhi di frutta e le bottiglie in PET d’acqua minerale naturale dovranno essere dotati di cannucce.
- **Ogni cestino freddo dovrà essere corredato di:** n. 1 tovaglietta, n. 1 piatto piano e n. 2 tovaglioli ad utente, contenuti separatamente in sacchetti di cellulosa per alimenti, opportunamente sigillati.



## **COMUNE DI PALERMO**

*Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia  
Ufficio Servizi per le Scuole*

### **CELIACHIA:**

*ALIMENTI PERMESSI*

*ALIMENTI A RISCHIO*

*ALIMENTI VIETATI*

**Allegato n.5 bis**

( Pag. 1- 6 )

# CELIACHIA

(REGOLAMENTO (CE) N. 41/2009 DELLA COMMISSIONE del 20 gennaio 2009

*relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine)*

☺ **Alimenti Permessi:** alimenti che possono essere consumati con tranquillità, in quanto sono naturalmente privi di glutine o fanno parte di categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata.

? **Alimenti a Rischio:** alimenti che potrebbero contenere glutine o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti ed i processi di lavorazione.

☹ **Alimenti Vietati:** alimenti che contengono glutine e pertanto non sono idonei ai celiaci.

## ☺ **Alimenti Permessi:**

### CEREALI, FARINE E DERIVATI

- Riso, mais
- Pasta e pane senza glutine o grissini senza glutine

### CARNE, PESCE E UOVA

- Brodo di carne
- Tutti i tipi di carne, pesce e molluschi tal quali freschi o congelati
- Pesce conservato: al naturale, sott'olio, affumicato privo di additivi, aromi e altre sostanze
- Prosciutto crudo
- Uova

### LATTE E DERIVATI

- Latte fresco (pastorizzato) ed a lunga conservazione (UHT, sterilizzato, ad alta digeribilità) non addizionato di vitamine o altre sostanze
- Panna fresca (pastorizzata) e panna a lunga conservazione (UHT)
- Yogurt naturale (magro o intero)
- Formaggi freschi e stagionati

### VERDURA, LEGUMI, FRUTTA

- Tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata)
- Verdure conservate (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, sotto sale, ecc.) prive di additivi, aromi e altre sostanze
- Olive

- Patate
- Castagne
- Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi)
- Funghi secchi e freschi
- Brodo vegetale
- Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata)
- Frutta sciroppata
- Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata)
- Frutta essiccata non infarinata (datteri, prugne secche, uva sultanina, ecc.)

#### **BEVANDE**

- Nettari e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi, ecc.)
- Caffè, tè, camomilla e tisane, bibite gassate (aranciata, cola, ecc.)

#### **DOLCIUMI**

- Zucchero, miele

#### **GRASSI, CONDIMENTI E VARIE**

- Burro, lardo, strutto
- Aceti non aromatizzati
- Sott'olio
- Olio d'oliva extravergine, olio d'oliva, di arachidi, di soia, di mais, di girasole, di vinaccioli, di noci
- Pappa reale
- Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro
- Sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali
- Estratto di lievito
- Lievito di birra (fresco e liofilizzato)

## **? Alimenti a Rischio**

#### **CEREALI, FARINE E DERIVATI**

- Farine, fecole, amidi dei cereali permessi (es. maizena)
- Farina per polenta precotta ed istantanea, polenta pronta
- Cialde, gallette dei cereali permessi
- Tapioca
- Malto, estratto di malto
- Cereali permessi: soffiati, in fiocchi
- Fibre vegetali
- Popcorn confezionati
- Risotti pronti (in busta, surgelati, aromatizzati)

## **CARNE, PESCE E UOVA**

- Tuorli e albumi pastorizzati, in polvere
- Salumi (bresaola, coppa, cotechino, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, salsiccia, speck, würstel, zampone, ecc.)
- Conserve di carne e pesce in scatola
- Piatti pronti o precotti a base di carne o pesce

## **LATTE E DERIVATI**

- Panna a lunga conservazione (UHT) condita (ai funghi, al salmone, ecc.)
- Panna montata
- Latte addizionato con vitamine o altre sostanze
- Latte in polvere per uso industriale
- Latte condensato
- Bevande a base di latte
- Yogurt alla frutta “al gusto di.....”, cremosi
- Creme, dessert, budini
- Formaggi a fette
- Formaggi fusi da spalmare

## **VERDURA, LEGUMI, FRUTTA**

- Zuppe, minestre o liofilizzati per esse già pronte
- Piatti pronti a base di verdura surgelata precotta (es. verdure e formaggio)
- Verdure conservate ed addizionate con altri ingredienti
- Puré istantaneo o surgelato
- Patate surgelate prefritte, precotte
- Patatine confezionate in sacchetto (snack)
- Frutta candita, glassata

## **BEVANDE**

- Bevande light
- Bevande a base di frutta
- Frappé (miscele già pronte)
- Nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o altre sostanze
- Preparati per bevande al cioccolato/cacao
- Sciroppi per bibite e granite
- The freddo (liquido e preparati in polvere)

## **DOLCIUMI**

- Dolcificanti
- Zucchero a velo
- Marmellate e confetture
- Cioccolato in tavolette (con e senza ripieno), creme spalmabili al cioccolato e/o alla nocciola

- Cacao in polvere
- Gelati industriali o artigianali
- Torte, biscotti e dolci vari e preparati per dolci
- Caramelle, canditi, confetti, gelatine

#### **GRASSI, CONDIMENTI E VARIE**

- Aceti aromatizzati e/o balsamici
- Oli di semi vari e prodotti per friggere
- Dadi o estratti di carne, preparati per brodo
- Lievito chimico
- Burro light, margarina e margarina light
- Insaporitori aromatizzati
- Sughì, salse, maionese, senape
- Pasta d'acciughe
- Condimenti a composizione non definita

### **Alimenti Vietati:**

#### **CEREALI, FARINE E DERIVATI**

- Frumento (grano), segale, orzo, avena, farro ecc.
- Farine, amidi, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati
- Paste, paste ripiene, gnocchi di patate, gnocchi alla romana, pizzoccheri
- Pane, pancarrè, pan grattato, focaccia, pizza, piadine, panzerotti, grissini, cracker, fette biscottate, taralli, crostini di pane, salatini, cracotte, crepes preparati con i cereali vietati
- Germe di grano
- Couscous
- Crusca dei cereali vietati, fibre vegetali e dietetiche dei cereali vietati
- Malto, estratto di malto dei cereali vietati

#### **CARNE, PESCE E UOVA**

- Carne o pesce impanati (cotoletta, bastoncini, frittura di pesce ecc.) o infarinati o miscelati con pangrattato (hamburger, polpette, ecc) o cucinati in sughì e salse addensate con farine vietate
- Surimi

#### **LATTE E DERIVATI**

- Piatti pronti a base di formaggio impanati con farine vietate
- Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti

#### **VERDURA, LEGUMI, FRUTTA**

- Verdure (minestrone, zuppe, ecc.) con cereali
- Verdura impanata, infarinata, in pastella
- Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ecc.)

#### **BEVANDE**

- Bevande contenenti malto, orzo, segale (orzo solubile e prodotti analoghi)
- Bevande all'avena

#### **DOLCIUMI**

- Cioccolato con cereali
- Torte, biscotti, pasticcini e dolci preparati con farine ed altri ingredienti non idonei

#### **GRASSI, CONDIMENTI E VARIE**

- Besciamella
- Lievito madre o lievito acido

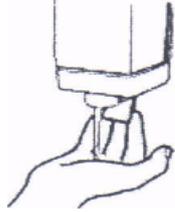
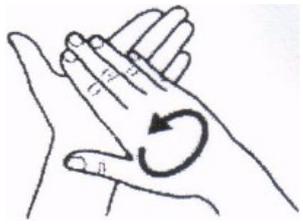
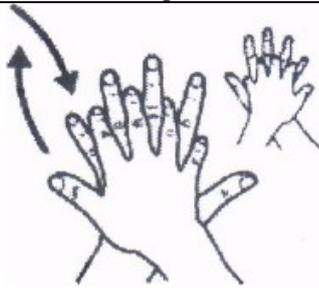
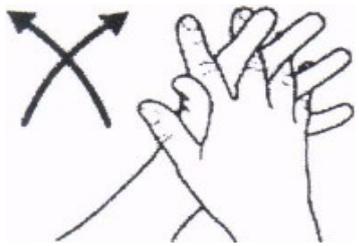
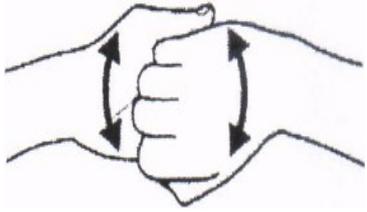
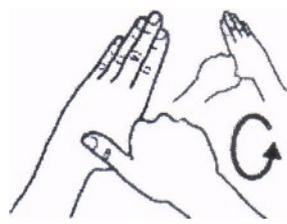
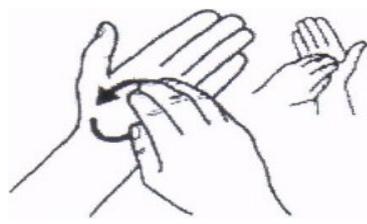
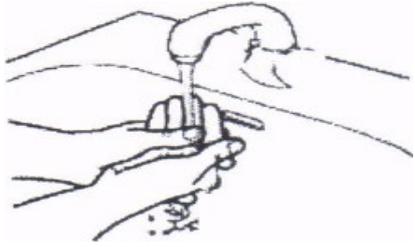
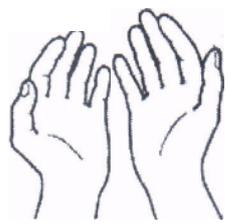


# COMUNE DI PALERMO

SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

Dott. Mario D'Angelo

## COME LAVARSI LE MANI !!

<p>Utilizzare lavandini con rubinetto a pedale</p>  <p>Bagnare le mani con acqua</p>	 <p>Applicare sapone a sufficienza sino a ricoprire tutte le superfici delle mani</p>	 <p>Strofinare le mani da un palmo all'altro</p>
 <p>Palmo destro sul dorso sinistro incrociando le dita e viceversa</p>	 <p>Palmo a palmo con le dita intrecciate</p>	 <p>Di nuovo le dita, opponendo i palmi con dita racchiuse, una mano con l'altra</p>
 <p>Strofinare attraverso rotazione del pollice sinistro sul palmo destro e viceversa</p>	 <p>Strofinare attraverso rotazione all'indietro e in avanti con le dita della mano destra sul palmo sinistro e viceversa</p>	 <p>Risciacquare le mani con acqua</p>
 <p>Asciugare le mani con una salviettina monouso</p>	 <p>Le mani, ora, sono pulite.</p>	<p>Durata della procedura: 40-60 secondi</p>

**Informativa sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta (Ai sensi dell'art. 13 Reg. UE 2016/679 – Regolamento generale sulla protezione dei dati e del Codice della Privacy italiano, come da ultimo modificato dal d.lgs. 101/2018)**

### **1. Finalità del trattamento**

La informiamo che il Titolare del Trattamento dei suoi dati personali è il **Comune di Palermo**, sede in Palazzo delle Aquile Piazza Pretoria, 1 90133 Palermo, rappresentato dal sindaco p.t. prof. Leoluca Orlando, per l'esercizio delle funzioni, connesse e strumentali, dei compiti di svolgimento del servizio di **Refezione Scolastica** ed è svolto nel rispetto dei principi di pertinenza e non eccedenza anche con l'utilizzo di procedure informatizzate garantendo la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi.

Questa amministrazione ha nominato Responsabile Comunale della Protezione dei Dati Personali, a cui gli interessati possono rivolgersi per tutte le questioni relative al trattamento dei loro dati personali e all'esercizio dei loro diritti derivanti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di protezione dei dati personali:

- **Contatti:** [rp@comune.palermo.it](mailto:rp@comune.palermo.it)

Le finalità istituzionali del trattamento di dati personali sono:

- Predisposizione dei menù con variazioni derivanti da orientamento etico/religioso;
- Eventuali incompatibilità alimentari del minore dai quali derivi una dieta speciale;
- Archiviazione delle informazioni inerenti le incompatibilità alimentari e/o l'orientamento etico/religioso.
- Predisposizione ed esecuzione del servizio di refezione scolastica.

### **2. Natura del conferimento**

La raccolta di questi dati personali è per questa Amministrazione Comunale: **Obbligatoria**, in quanto si tratta di un trattamento di dati personali effettuato per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri a mente dell'art. 2-ter del Codice della Privacy italiano, come integrato dal D.lgs. 101/2018. Un eventuale rifiuto al conferimento volontario dell'interessato determina l'obbligo dell'acquisizione d'ufficio del dato;

### **3. Modalità del trattamento**

La gestione del servizio di **Refezione Scolastica** comporta il trattamento di dati comuni e, nell'ambito di specifiche attività, di particolari dati che rivelano l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla della persona.

I dati sono trattati in modalità:

**Cartacea** e quindi sono raccolti in schedari debitamente custoditi con accesso riservato al solo personale appositamente designato; l'ubicazione di questi archivi cartacei è presso gli uffici.

**Informatica**, mediante memorizzazione in un apposito data-base, gestito con apposite procedure informatiche. L'accesso a questi dati è riservato al solo personale appositamente designato. Sia la struttura di rete, che l'hardware che il software sono conformi alle regole di sicurezza imposte per le infrastrutture informatiche. L'ubicazione fisica dei server è all'interno del territorio dell'Unione Europea.

I dati raccolti non possono essere ceduti, diffusi o comunicati a terzi, che non siano a loro volta una Pubblica Amministrazione, salvo le norme speciali in materia di certificazione ed accesso documentale o generalizzato. Per ogni comunicazione del dato a terzo che non sia oggetto di certificazione obbligatoria per legge o che non avvenga per finalità istituzionali nell'obbligatorio scambio di dati tra PA, l'interessato ha diritto a ricevere una notifica dell'istanza di accesso da parte di terzi e in merito alla stessa di controdedurre la sua eventuale contrarietà al trattamento.

I dati personali oggetto del presente trattamento **sono stati acquisiti**: direttamente dall'interessato.

I dati **saranno conservati** per il tempo strettamente necessario al perseguimento della finalità del trattamento, e, oltre, secondo i criteri suggeriti dalla normativa vigente in materia di conservazione, anche ai fini di archiviazione dei documenti amministrativi, e comunque di rispetto dei principi di liceità, necessità, proporzionalità.

**La base giuridica del trattamento di dati personali** per le finalità sopra esposte è da individuarsi nel disposto dell'art. 6 par. 1 lett. e), "il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento".

**La base giuridica per il trattamento per dati particolari** è rappresentata dall'art. 9 GDPR lett. G "il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che deve essere proporzionato alla finalità perseguita, rispettare l'essenza del diritto alla protezione dei dati e prevedere misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato".

La normativa di settore è la seguente:

**Regolamento Servizio di Refezione Scolastica - Approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 4 del 17/02/2015**

#### **4. Categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di Responsabili o Incaricati**

##### **Autorizzati**

Potranno venire a conoscenza dei dati personali i dipendenti e i collaboratori, anche esterni, del Titolare e i soggetti che forniscono servizi strumentali alle finalità di cui sopra.

Il trattamento sarà eseguito sotto la responsabilità diretta dei soli soggetti, a ciò appositamente designati a mente dell'art. 2 quaterdecies del Codice della Privacy italiano D.lgs. 196/2003, come integrato dal D.lgs. 101/2018.

##### **Destinatari**

Il titolare condividerà i tuoi dati con il **La Ditta C.O.T. Soc. Coop.** che è stata designata responsabile del trattamento ai sensi degli articoli 28 e seguenti del Regolamento UE.

#### **5. Diritti dell'interessato**

Agli interessati sono riconosciuti i diritti previsti dall'art. 15 e seguenti del Regolamento UE 2016/679 ed in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o l'integrazione se incompleti o inesatti, la limitazione, la cancellazione, nonché di opporsi al loro trattamento o cancellazione, (nel caso di contratto o consenso inserire anche il diritto alla portabilità), rivolgendo la richiesta a Il Comune di Palermo in qualità di Titolare, oppure al Responsabile per la protezione dei dati personali (Data Protection Officer - "DPO") e-mail: [rpd@comune.palermo.it](mailto:rpd@comune.palermo.it)

#### **6. Reclamo all'Autorità Garante**

In ultima istanza, oltre alle tutele previste in sede amministrativa o giurisdizionale, è ammesso comunque il **reclamo all'Autorità Garante**, nel caso si ritenga che il trattamento avvenga in violazione del Regolamento citato



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL' EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

U.O. Alimentazione e Nutrizione

PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

Via Notarbartolo, n°21/A

tel. 091/7404316

## MENÙ AUTUNNO/INVERNO a.s. 2020/2021

**Lunedì:** Menù 1

Risotto al pomodoro – Arrosto panato – Patate fritte

**Martedì:** Menù 2

Passato di fagioli con pasta – Burger di verdure

**Mercoledì:** Menù 3

Pasta al parmigiano – Prosciutto cotto – Insalata

**Giovedì:** Menù 4

Pasta al ragù – Vastedda della Valle del Belice DOP – Insalata mista

**Venerdì:** Menù 5

Pasta al cavolfiore – Pesce spada panato al forno – Carote alla parmigiana gratinate

**Lunedì:** Menù 6

Pasta al sugo di carne – Polpette di carne al sugo – Patate

**Martedì:** Menù 7

Passato di verdure con pasta - Mozzarella– Insalata di pomodoro

**Mercoledì:** Menù 8

Risotto con zucca gialla – Petto di pollo panato –Zucchine al forno

**Giovedì:** Menù 9

Passato di ceci con pasta – Burger di verdure

**Venerdì:** Menù 10

Pasta con passato di piselli – Filetti di platessa/sogliola panati al forno – Spinaci gradinati

**Lunedì:** Menù 11

Anelletti al forno – Biete all'olio

**Martedì:** Menù 12

Passato di verdure con ceriali – Provolone dolce Valpadana DOP – Carote e mais



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL' EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

U.O. Alimentazione e Nutrizione

PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

Via Notarbartolo, n°21/A

tel. 091/7404316

**Mercoledì:** Menù 13

Pasta al tonno – Pesce spada panato al forno – fagiolini trifolati

**Giovedì:** Menù 14

Riso con spinaci e ricotta – Fuso di pollo al forno – Patate arrosto

**Venerdì:** Menù 15

Pasta con zucchini – Cuore di merluzzo panato – tris di verdure all'olio

**Lunedì:** Menù 16

Pasta con passato di piselli – Hamburger di carne al forno – patate a forno

**Martedì:** Menù 17

Pasta pomodoro e basilico – Petto di tacchino panato – Broccoletti all'olio

**Mercoledì:** Menù 18

Passato di lenticchie con pasta – Crocchette di patate al forno

**Giovedì:** Menù 19

Pasta ai formaggi – Fesa di tacchino – Insalata mista

**Venerdì:** Menù 20

Riso con crema di carciofo – Filetti di platessa/sogliola panati al forno – Carote alla parmigiana gratinate

**Lunedì:** Menù 21

Pasta alla campagnola – Carne alla pizzaiola – Patate alla pizzaiola

**Martedì:** Menù 22

Passato di verdure con riso – Asiago DOP – Carote e mais

**Mercoledì:** Menù 23

Pasta all'aurora – frittatina con patate e parmigiano – Zucchini al forno

**Giovedì:** Menù 24

Pizza ai due formaggi – Budino al cioccolato/vaniglia

**Venerdì:** Menù 25

Pasta ai broccoletti – Filetti di platessa/sogliola panati al forno – Fagiolini trifolati

## Controllo gradimento menù settimanale

Nome Scuola

Centro di Refezione

Indirizzo

Classe/i - Sezione/i

Menù n°.	Del	Alunni presenti in mensa	Alunni che hanno mangiato più della metà della porzione		
			1° Piatto	2° Piatto	Contorno

*Segnalazioni di eventuali osservazioni relativi ai menù proposti nella settimana*

### Giudizio Globale sul cibo fornito

Buono  Discreto  Cattivo

Quantità porzione  sufficiente  insufficiente   
Sapore  gradito  non gradito   
1° piatto  gradito  non gradito   
2° piatto  gradito  non gradito   
Contorno  gradito  non gradito   
Frutta  accettabile  acerba  troppo matura   
Pane  accettabile  non accettabile

N.B. : il presente modello "M" va compilato giornalmente e inviato settimanalmente all'Ufficio Servizi per le Scuole - U.O. Tecnico Alimentare al seguente indirizzo mail:

[serviziscuole@comune.palermo.it](mailto:serviziscuole@comune.palermo.it)

Non ha validità per le contestazioni di cui all'art. 80 del vigente Capitolato.



**Modello di "C.G." a. s. 2020/2021**  
(compilazione a cura della *Commissione Genitori*)



**Giorno** \_\_\_\_\_ **Mese** \_\_\_\_\_ **Anno** \_\_\_\_\_

**Tipo di scuola :**

Infanzia  Primaria  secondaria di 1° grado

**Centro di Refezione (scuola – plesso)** \_\_\_\_\_

**Menù n°** \_\_\_\_\_

1°

2°

**Contorno**

**Frutta**  **Acqua**  **Pane**

**Verifica sul monitoraggio delle temperature:** conforme  non conforme

**Verifica sul peso dei pasti forniti :** conforme  non conforme

**Controllo relativo al corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto:**

conforme  non conforme

**Controllo sulle modalità di somministrazione dei pasti da parte del personale preposto :**

conforme  non conforme

**Controllo sui pasti campione (Prove d'assaggio) :**

1° **Buono**  **Accettabile**  **Insufficiente**

2° **Buono**  **Accettabile**  **Insufficiente**

**Contorno** **Buono**  **Accettabile**  **Insufficiente**

**Note**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Compilatore/i**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Grazie per la collaborazione*



## AI COMUNE DI PALERMO

AREA DELLA SCUOLA E REALTA' DELL'INFANZIA

Mail: [serviziscuole@comune.palermo.it](mailto:serviziscuole@comune.palermo.it)

Via Notarbartolo 21, A

Tel. 091 7404316 – Fax 091 7404352

### PESI A COTTO ESPRESSI IN GRAMMI DELLE RAZIONI ALIMENTARI FORNITE

#### MENÙ AUTUNNO/INVERNO a.s. 2020/2021

- Ad integrazione di ciascun pasto vengono quotidianamente forniti: pane e frutta
- I pesi dei primi piatti si riferiscono soltanto alla pasta o al riso privi del condimento.
- Peso medio dei sughi riferiti ai primi piatti 80/100 g; 120 g per i passati di verdure. 150 g passato di legumi.

menù 1			menù 2			menù 3			menù 4			menù 5		
Risotto al pomodoro			Passato di fagioli con pasta			Pasta al parmigiano			Pasta al ragù			Pasta al cavolfiore		
Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media
130	155	200	90	105	115	100	115	130	100	115	130	65	100	115
Arrosto panato						Prosciutto cotto			Vastedda del Belice Dop			Pesce spada panato al forno		
Mat.	elem.	media				mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media
60	70	90				40	50	60	40	50	60	50	60	80
Patate Fritte			Burger di verdure			Insalata mista			Insalata mista			Carote alla Parmigiana		
mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media
50	60	70	120	120	120	85	105	125	85	105	125	90	100	140

menù 6			menù 7			menù 8			menù 9			menù 10		
Pasta al sugo di carne			Passato di verdure con pasta			Risotto con zucca gialla			Passato di ceci con pasta			Pasta con piselli passati		
Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media
100	115	130	75	90	105	110	130	175	90	105	115	80	100	115
Polpette di carne al sugo			Mozzarella			Petto di pollo panato						Filetti di platessa/sogliola panati al forno		
mat	elem	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media				mat.	elem.	media
50+90*	50+100*	75+130*	60	80	90	60	70	90				50	60	80
*sugo di pomodoro														
Patate			Insalata di pomodoro			Zucchine al forno			Burger di verdure			Spinaci gratinati		
mat.	elem	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem	media	mat	elem	media
90	120	135	105	125	155	55	60	90	120	120	120	70	90	130

menù 11			menù 12			menù 13			menù 14			menù 15		
Anelletti al forno			Passato di verdure con cereali			Pasta al tonno			Riso con spinaci e ricotta			Pasta con zucchine		
Mat	elem	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem	media	Mat.	elem	media	Mat.	elem	media
270	320	350	105	125	145	100	115	130	110	130	175	100	115	130
			Provolone dolce Valpadana			Pesce spada panato al forno			Fuso di pollo al forno			Cuore di merluzzo panati		
			mat.	elem	media	mat.	elem.	media	mat.	elem	media	mat.	elem.	media
			40	50	60	50	60	80	120	120	120	90	90	90
Biete all'olio			Carote e mais			Fagiolini trifolati			Patate arrosto			Tris di verdure all'olio		
mat	elem	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem	media	mat.	elem	media
65	85	120	70	85	105	85	95	145	50	60	70	60	85	85

menù 16			menù 17			menù 18			menù 19			menù 20		
Pasta con piselli passati			Pasta pomodoro e basilico			Passato di lenticchie con pasta			Pasta ai formaggi			Riso con crema di carciofi		
Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media
80	100	115	100	115	130	90	105	115	100	115	130	150	175	200
Hamburger di carne al forno			Petto di tacchino panato			Crocchette di patate al forno			Fesa di tacchino			Filetti di platessa/sogliola panati al forno		
mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media
70	70	85	60	70	90	90	120	150	40	50	60	50	60	80
Patate arrosto			Broccoletti all'olio			Insalata mista			Carote alla Parmigiana					
mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media
50	60	70	75	85	125	90	120	150	85	105	125	90	100	140

menù 21			menù 22			menù 23			menù 24			menù 25		
Ditalini alla campagnola			Passato di verdure con riso			Pasta all'aurora			Pizza 2 formaggi			Pasta ai broccoli		
Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media	Mat.	elem.	media
75	90	105	110	130	155	100	115	130	200	260	330	65	100	115
Carne alla pizzaiola			Asiago DOP			Frittatina patate e parmigiano			Budino al cioccolato/vaniglia			Filetti di platessa/sogliola panati al forno		
mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media
65	75	110	40	50	60	95	95	125	100	100	100	50	60	80
Patate alla pizzaiola			Carote e mais			Zucchine al forno			Fagiolini trifolati					
mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media	mat.	elem.	media
110	140	160	70	85	105	55	60	90	100	100	100	85	95	145

**LE TABELLE POSSONO ESSERE OGGETTO DI RETTIFICA QUALORA SI DOVESSERO RICONTRARE VARIAZIONI DEI PESI A COTTO IN ALCUNE CATEGORIE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO**

## **Piano di Autocontrollo**

### **Revisione n. 5 – SETTEMBRE 2018**

**Adempimenti Regolamento (CE) N°852/2004 (ex D. Lgs. N°155/97)**  
relativi al servizio di refezione scolastica nelle scuole comunali di Palermo

Anni scolastici 2018-2019, 2019-2020.

Costituzione del gruppo HACCP per il servizio di Refezione scolastica.

Scuola \_\_\_\_\_ Via/P.zza \_\_\_\_\_

Il gruppo HACCP è costituito da:

– Capo d’Istituto o suo delegato: Vice Preside o Vicario o segretario o Docente delegato:

Sig. \_\_\_\_\_

– Docente referente per l’educazione alla salute: \_\_\_\_\_

– Collaboratore scolastico (Medie) – Esecutore scolastico (Direzioni Didattiche Comunali) ecc.  
per le scuole statali scelto tra il personale che partecipa direttamente alle operazioni relative al  
seguinte piano di autocontrollo: Sig. \_\_\_\_\_

– Un segretario con compiti di verbalizzazione ed aggiornamento della documentazione relativa  
agli atti del gruppo HACCP ed al piano di autocontrollo: Sig. \_\_\_\_\_

Compiti del gruppo HACCP:

l’equipe ha il compito di aggiornare il piano di autocontrollo quando cambiano le modalità di  
consegna – somministrazione dei cibi o quelle relative al piano di detersione – disinfezione  
(sanificazione) o qualsiasi altro processo del piano di autocontrollo.

### **Descrizione dei prodotti e loro destinazione**

Per la fornitura del pasto si fa riferimento al Capitolato d’Oneri ed agli allegati nn° 2-2bis - 3- 4-  
4bis - 5 – 5bis.

Il menù è strutturato in: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta fresca di stagione,  
acqua minerale (50 cl), una bustina di olio extravergine d’oliva (10g); una bustina di sale iodato –  
iodurato (2-3g) (quando è previsto un contorno da condire, per es. l’insalata).

In caso di gite scolastiche, festicciole, riduzione dell’orario scolastico, sciopero o altre emergenze o in  
caso di non conformità dei pasti (art. 48 del Capitolato) saranno forniti, in sostituzione del pasto caldo,  
cestini freddi (all. n.4 e n.5 al Capitolato).

In particolare, i cestini freddi contrassegnati con la lettera “a” saranno richiesti in caso di riduzione  
dell’orario scolastico, in caso di gite o festicciole, in caso di emergenze o in sostituzione del pasto  
completo qualora lo stesso venisse rifiutato perché non conforme a quanto previsto nel Capitolato.

I cestini freddi contrassegnati con la lettera “b” saranno richiesti in sostituzione del 1° o del 2° piatto rifiutati perché non conformi a quanto previsto nel capitolato.

Per particolari necessità di salute o religiose è prevista l'erogazione di menù alternativi i cui riferimenti sono contenuti:

– nel Capitolato Speciale d'Oneri, artt. 49 e 50

– negli all. n. 4 e 5 e specificatamente: “menù standard” per diete in bianco (tipologia 1), “menù standard” per diete speciali (tipologia 2, 3 ), “menù standard” per dieta per comunità religiose diverse da quella cattolica (tipologia 7 e 8) .

Relativamente alle tipologie 2, 3, 4, 5, 6 è necessario che la richiesta sia presentata su apposito modulo dagli utenti (genitore o chi esercita la potestà genitoriale) personalmente e sempre al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo – U.O. Refezione Scolastica. Saranno ritenute non valide le istanze per diete speciali non previste nel Capitolato d'Oneri.

Inoltre per le tipologie 2, 3, 4, 5, 6 e 9 la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) deve essere documentata da certificato medico emesso esclusivamente da un centro specialistico universitario od ospedaliero e, per la tipologia 5 e 6, integrata da una dieta personalizzata.

Nell'istanza dovranno essere contenuti i seguenti elementi identificativi:

- nome, cognome, indirizzo e numero di telefono (anche del luogo di lavoro) del richiedente
- nome, cognome e data di nascita dell'utente
- sezione, classe, plesso, Direzione Didattica o Istituto Comprensivo o Scuola Media frequentata e relativo indirizzo.

Solo dopo aver ottenuto il nulla osta dal Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo – U.O. Refezione Scolastica, il genitore o chi esercita la potestà genitoriale potrà procedere alla compilazione della domanda di iscrizione al Servizio di Refezione Scolastica ed al pagamento dell'eventuale ticket.

I menù possono essere variati dall'Amministrazione, a parità di prezzo, per un maggiore gradimento dell'utenza.

Gli alunni a cui è destinato il servizio sono quelli che hanno prodotto istanza di richiesta e frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado del territorio del Comune di Palermo con classi a tempo pieno, prolungato, normale, moduli o con rientri.

I menù e i cestini freddi sono preparati con gli ingredienti relativi riportati negli allegati n. 2, 2bis, 5, 5bis del Capitolato d'Oneri, presso gli stabilimenti della Ditta aggiudicataria fornitrice del Servizio di Refezione Scolastica. Il trasporto dei pasti del menù standard, delle diete speciali e dei pasti campione sarà eseguito come previsto dall'art.2 del Capitolato d'Oneri.

I pasti completi o i cestini freddi sono destinati agli alunni ed al personale addetto al servizio avente diritto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alle normative vigenti.

La Ditta fornitrice consegnerà i pasti alle scuole in contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate all'art. 56 del Capitolato. La consegna dei pasti avverrà entro una (1) ora dalla partenza dal Centro di cottura e gli orari di consegna sono previsti dal Capitolato (all'art. 56) dalle ore 12.00 alle ore 13.15, con priorità nella consegna nelle scuole dell'infanzia (entro le ore 12.30) e primaria. Presso ciascuna Istituzione scolastica, con le modalità previste dal Capitolato d'Oneri e dal Piano di Autocontrollo, i pasti saranno ricevuti dal personale incaricato dal Capo d'Istituto, previa verifica della conformità, accettati o respinti e quindi somministrati all'utenza nel più breve tempo possibile (massimo mezz'ora). Sarà fornito su richiesta un cestino freddo di tipologia "a" o "b" (di cui all'allegato n. 5), sostitutivo rispettivamente o del pasto intero (primo e secondo piatto) o del primo o del secondo piatto, entro un'ora dal ricevimento del fax della scuola in caso di rilevata NON CONFORMITÀ dei pasti alla consegna, es.: tempo di trasporto e temperatura di veicolazione.

In caso di NON CONFORMITÀ alla consegna, non si darà luogo alla firma del D.d.T. (ex bolla) e si procederà a darne comunicazione via fax o mail al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo – U.O. Refezione Scolastica ed alla Ditta fornitrice.

Per ogni Centro di Refezione saranno forniti n.2 pasti aggiuntivi da ritenersi "campione", per consentire i rilievi necessari (art.57). Saranno effettuati controlli come previsto agli artt. 76 e 77 del Capitolato d'Oneri.

Ad inizio d'anno scolastico dovranno essere nominate le Commissioni Genitori (art.75 del Capitolato d'Oneri).

## **PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI**

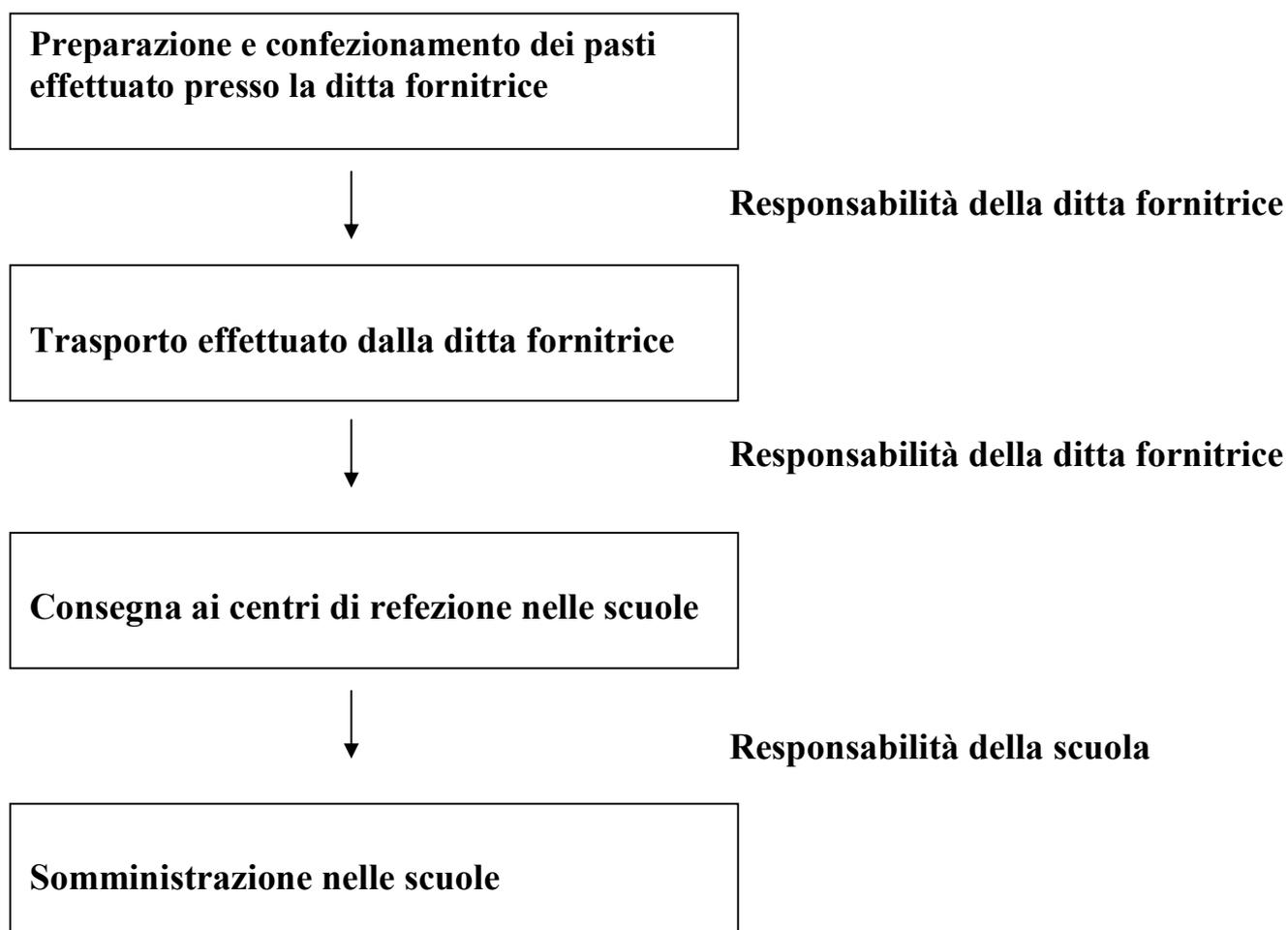
- Gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione
- Ogni piatto costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposto in apposita vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata come previsto nell'art.50 del capitolato
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti
- È opportuno che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali

## **SORVEGLIANZA E VIGILANZA**

- È necessario prevedere un'apposita procedura oltre che per la corretta distribuzione, anche per l'assistenza al pasto con adeguata formazione del personale
- Gli insegnanti effettuano il controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sulla vaschetta contenente la portata della dieta speciale
- In caso di dubbio, l'insegnante deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente la Ditta fornitrice della dieta e il Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo – U.O. Refezione Scolastica.

# DIAGRAMMA DI FLUSSO

## SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA



## **Note relative al PIANO HACCP per la consegna e la somministrazione**

- (1) Il rilevamento della temperatura dovrà avvenire al momento della consegna prima della firma del D.d.T. e prima della distribuzione all'utenza per il consumo, nel caso che la stessa, per una evenienza eccezionale, non avvenga con tempi contenuti entro ½ ora; la temperatura dovrà essere rilevata con lettura dell'indicatore posto sul contenitore isotermico o con i termometri a sonda fornito dalla Ditta aggiudicataria. Gli operatori, ½ ora prima della consegna dei pasti, dovranno preparare i carrelli bagnomaria, attivando gli impianti di riscaldamento delle vasche (per i pasti caldi), o posizionando, in concomitanza della consegna dei pasti, dentro le vasche dei carrelli le piastre eutettiche (per i pasti freddi).

Sul pasto campione, da parte della Commissione dei Genitori, potrà avvenire la prova d'assaggio. Si effettuerà anche la pesatura che dovrà corrispondere a quella prevista dei pesi a cotto (peso lordo meno peso del contenitore multiporzione in acciaio inox diviso per il numero di pasti richiesti). Sullo stesso registro o modello sarà effettuata anche la registrazione delle pesature, apponendo firma e data. Il registro o la raccolta dei modelli dovranno essere tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria competente (NAS-ASP) e del personale addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale.

- (2) La registrazione dovrà avvenire giornalmente su apposito modello o registro vidimato dal Capo d'Istituto, dove, accanto alla temperatura rilevata, dovrà essere apposta data e firma leggibile del rilevatore e l'orario del rilievo.
- (3) Gli operatori dovranno indossare adeguato abbigliamento da lavoro pulito, guanti monouso, copricapo (anche monouso) contenitivo dei capelli.

Il personale addetto alla somministrazione è soggetto agli obblighi di cui alla Legge 283/62 e D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione (Decreto 31 maggio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 37 del 17 agosto 2007: "Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi" dovranno essere conservati presso la scuola.

- (4) I controlli analitici potranno essere effettuati esclusivamente con prelievo di campionatura da tecnici di un laboratorio di analisi convenzionato con l'Amministrazione Comunale, sul pasto

giornaliero campione con le modalità previste dalle normative vigenti. La Ditta fornitrice potrà essere invitata a presenziare al prelievo.

I tamponi per il controllo analitico dei limiti critici di carica microbica delle superfici potranno essere effettuati esclusivamente dai tecnici del laboratorio convenzionato con l'Amministrazione Comunale.

## **RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

I residui alimentari e altri scarti non devono essere accumulati nelle aree di somministrazione degli alimenti.

I contenitori per la raccolta differenziata devono essere posti, immediatamente prima del pasto, nelle adiacenze del refettorio ed allontanati subito dopo le operazioni di pulizia del refettorio stesso.

I residui alimentari devono essere depositati nei sacchi posti negli appositi contenitori muniti di coperchio con apertura a pedale e in materiale facilmente sanificabile.

Le vaschette, il film di polipropilene, i piatti, i bicchieri e le posate monouso dovranno essere depositate in un sacco a parte, di colore diverso e così le tovaglette di carta monouso ed i contenitori vuoti dell'acqua minerale (PET).

I locali adibiti al deposito dei rifiuti devono essere tali da poter essere facilmente sanificabili e da impedire l'intrusione di insetti e di altri animali nocivi (reti anti-insetti e anti-roditori).

Nel programma di smaltimento e raccolta rifiuti, oltre al rispetto delle corrette norme igieniche, l'attenzione è rivolta anche al rispetto dell'ambiente attraverso la raccolta differenziata dei residui e degli scarti e pertanto:

### **Raccolta rifiuti organici**

I derivati da scarti di consumo, i piatti, i bicchieri e le posate saranno raccolti e versati nella compostiera ove presente.

### **Raccolta di materiale cartaceo**

Il materiale cartaceo, sarà raccolto e smaltito nel contenitore per la raccolta differenziata della carta, già in dotazione alla scuola.

### **Raccolta di materiale plastico**

Il materiale plastico sarà raccolto e conferito nell'apposita campana della R.A.P. spa (ex A.M.I.A.).

## **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Il personale coinvolto nel servizio di refezione scolastica dovrà essere formato, in accordo con il Decreto 31 maggio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 37 del 17 agosto 2007: “Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi”.

Il programma di svolgimento dei corsi è realizzato in collaborazione con professionisti, associazioni professionali o docenti esterni anche presso centri di formazione specializzati, con incontri di tipo teorico-pratico ed esecuzione di test di apprendimento finale con rilascio di attestato di partecipazione per ogni operatore partecipante.

Sarà cura di questa Amministrazione individuare modalità e tempi per i corsi e sovrintendere agli stessi.

I contenuti dei Corsi faranno riferimento a quanto previsto dal Decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità (Allegato, punto 4.4).

## **RIFORNIMENTO IDRICO**

Il rifornimento idrico di acqua potabile deve essere adeguato e rispondente al **D.Lgs. n. 31 del 2 febbraio 2001** e successive modifiche ed integrazioni (D.Lgs. n. 27 del 02/02/2003) concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.

I serbatoi dell'acqua dovranno essere puliti e disinfettati almeno una volta all'anno. Interventi addizionali potranno rendersi necessari in caso in cui le analisi chimico- fisiche e/o microbiologiche suggeriscano possibili contaminazioni.

Si sottolinea che l'acqua erogata dai rubinetti nelle sedi dei centri di refezione non è utilizzata in alcuna fase di manipolazione degli alimenti (ricevimento, distribuzione e consumo dei pasti). Le eventuali manipolazioni (apertura delle vaschette, eventuale scodellamento) sono, infatti, effettuate a cura di operatori muniti di guanti monouso e tutte le operazioni successive vengono messe in atto con l'ausilio di stoviglie e posate monouso. L'acqua, inoltre, non è utilizzata a scopo potabile né dagli utenti della mensa, né dal personale che opera nel servizio, salvo diversa disposizione di questa Amministrazione.

Il Capo d'Istituto, qualora se ne ravvisi la necessità, potrà richiedere il controllo della qualità dell'acqua con prelievi al rubinetto, previo pagamento.

Gli esiti degli eventuali esami e la certificazione dell'avvenuta pulizia dei serbatoi dovranno essere tenuti a disposizione dell'Autorità Sanitaria competente (NAS-ASP) e del personale addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale.

Le richieste e la documentazione inerente dovranno essere allegate al modello "e" relativo al controllo dell'acqua.

L'Amministrazione comunale si riserva, altresì, di far compiere ulteriori determinazioni analitiche, sia chimico-fisiche che microbiologiche, sull'acqua potabile prelevata al rubinetto presso i Centri di refezione a cura di tecnici di un laboratorio di analisi convenzionato con l'Amministrazione.

### **LOTTA AGLI INFESTANTI**

Annualmente, o quando se ne ravvisa la necessità, dovranno essere effettuate la derattizzazione e la disinfestazione nei locali di somministrazione, di raccolta dei rifiuti e nei locali comunicanti con il locale di somministrazione del cibo in genere.

La relativa certificazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'Autorità Sanitaria competente (NAS-ASP) e del personale addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale.

Modello giornaliero per la sanificazione delle suppellettili e dei locali,  
raccolta e smaltimento rifiuti (da conservare nell'apposito registro)

Giorno \_\_\_\_\_ Area di somministrazione \_\_\_\_\_

Refettorio: \_\_\_\_\_

SANIFICAZIONE (consultare il relativo piano )

**Pavimenti**  **pareti**  **rivestimenti**  **porte**  **vetri**

Orari di sanificazione : \_\_\_\_\_

Operatori scolastici : \_\_\_\_\_

**piani di lavoro**  **utensili**  **attrezzature varie**  **banchi**  **tavoli e sedie**

orari di sanificazione \_\_\_\_\_

firma operatori scolastici: \_\_\_\_\_

## RIFIUTI

– **raccolta (in sacco-contenitore separato per la R.A.P. spa. ex A.M.I.A.) e smaltimento dei rifiuti organici, biodegradabili e compostabili**

**(riunirli e versarli nella compostiera se presente)**

– **raccolta del materiale cartaceo nel sacco o contenitore separato apposito già in uso nella scuola**

– **raccolta del materiale plastico in apposito sacco per la spazzatura da conferire nell'apposita campana della raccolta differenziata della R.A.P. spa. ex A.M.I.A..**

orario raccolta \_\_\_\_\_

orario conferimento \_\_\_\_\_

Firma dell'operatore scolastico che ha effettuato la raccolta: \_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

Bollo della scuola e vidimazione  
Capo d'Istituto

mod. "b"

Modello di rilevamento giornaliero  
(da conservare nell'apposito registro)

### Ricevimento pasti – Consegna

Scuola \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
Giorno \_\_\_\_\_ Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_ Menù N° \_\_\_\_\_  
Corrispondenza del menù del giorno \_\_\_\_\_ N° pasti alunni \_\_\_\_\_  
N° pasti personale \_\_\_\_\_  
Condizioni igieniche del mezzo di trasporto della ditta fornitrice Idonee  Non idonee   
Condizioni igieniche dei contenitori Idonee  Non idonee   
Abbigliamento del personale della ditta adibito alla consegna Idoneo  Non idoneo   
Note \_\_\_\_\_

Orario di inizio trasporto dei pasti da D.d.T. \_\_\_\_\_  
Orario di consegna a scuola \_\_\_\_\_  
Orario previsto per il consumo \_\_\_\_\_

Misurazione temperatura su pasto campione:  
Temperatura 1° piatto \_\_\_\_\_ Temperatura 2° piatto \_\_\_\_\_  
Temperatura Contorno \_\_\_\_\_ Orario del rilievo \_\_\_\_\_  
Firma dei rilevatori \_\_\_\_\_

Peso vaschetta 1° piatto \_\_\_\_\_ Peso vaschetta 2° piatto \_\_\_\_\_  
Pane \_\_\_\_\_ Frutta \_\_\_\_\_  
(Il rilevamento del peso non è obbligatorio giornalmente e può essere eseguito dalla commissione dei genitori)  
Firma dei rilevatori (o dei componenti della Commissione dei genitori)

Conformità dei pasti: Conforme  Non conforme  Motivazione \_\_\_\_\_

Pasti accettati  \_\_\_\_\_ pasti respinti  \_\_\_\_\_  
Comportamento adottato \_\_\_\_\_  
Richiesta cestini freddi: alla Ditta \_\_\_\_\_ fax n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
Altro: \_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

Note:

- i tempi e le temperature conformi sono riportati nel piano di autocontrollo;
- ogni osservazione o contestazione per inadempienza sul Servizio deve essere inviata alla Ditta fornitrice e al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo – U.O. Refezione Scolastica, con le modalità previste dal Capitolato d'Oneri dall'art. 80.

Bollo della scuola e vidimazione  
Capo d'Istituto

mod. "c"

Modello di rilevamento giornaliero  
(da conservare nell'apposito registro)

### Somministrazione pasti

Scuola \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

Giorno \_\_\_\_\_ Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

Orario di consegna \_\_\_\_\_ Orario inizio somministrazione \_\_\_\_\_

Somministrano i Sigg.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Firma dell'operatore/i scolastico/i che somministrano:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

**SEZIONE DA COMPILARE QUALORA, PER CIRCOSTANZE IMPREVISTE, LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NON ABBIA AVUTO INIZIO ENTRO MEZZ'ORA DALLA CONSEGNA.**

Orario di consegna \_\_\_\_\_

Misurazione temperatura \*

1° piatto _____ °C	Idonea <input type="checkbox"/>	Non idonea <input type="checkbox"/>
2° piatto _____ °C	Idonea <input type="checkbox"/>	Non idonea <input type="checkbox"/>
contorno _____ °C	Idonea <input type="checkbox"/>	Non idonea <input type="checkbox"/>

**\* se inferiore a 60° per i pasti veicolati a caldo, gli stessi non potranno essere somministrati – se superiore a 10°C per i pasti veicolati a freddo, i pasti non potranno essere somministrati**

Orario inizio somministrazione \_\_\_\_\_

Firma dell'operatore/i scolastico/i che somministrano:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo: \_\_\_\_\_

Bollo della scuola e vidimazione  
Capo d'Istituto

mod. "d"

## **Scheda della disinfestazione**

(annuale o quando necessaria)

Derattizzazione

Intervento effettuato in data: \_\_\_\_\_

Da: \_\_\_\_\_

Altri interventi di disinfestazione – blatte ecc.

Intervento effettuato in data: \_\_\_\_\_

Firma del responsabile dell'autocontrollo o Capo d'Istituto o segretario: \_\_\_\_\_

Bollo della scuola e vidimazione  
Capo d'Istituto

mod. "e"

## Scheda di controllo dell'acqua

**Richiesta all'ASP della qualità dell'acqua al rubinetto (qualora il Capo d'Istituto ne ravvisi la necessità previo pagamento)**

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Si allegano alla presente gli esiti dei controlli.

**Richiesta di pulizia e disinfezione del serbatoio (almeno una volta all'anno) a:** (specificare)

---

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

prot. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

### **Pulizia e disinfezione del serbatoio effettuate**

In data: \_\_\_\_\_

In data: \_\_\_\_\_

**Si allega alla presente la certificazione dell'avvenuta pulizia e disinfezione del serbatoio.**

Firma del responsabile dell'autocontrollo o del Capo d'Istituto o segretario: \_\_\_\_\_

**PIANO HACCP PER LA CONSEGNA E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

<b>FASE</b>	<b>RISCHIO</b>	<b>CP CCP</b>	<b>LIMITI CRITICI</b>	<b>MONITORAGGIO</b>	<b>AZIONE CORRETTIVA</b>
<b>CONSEGNA</b>	Proliferazione batterica (SI)	CCP	Temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$ per alimenti caldi e $\leq 10^{\circ}\text{C}$ per alimenti freddi (escluso pane e frutta) (art. 31 Legge 327/80)	- Rilevazione tempi di veicolazione e registrazione - Rilevazione della temperatura e registrazione	- Valutazione del tempo di trasporto dall'uscita degli automezzi ( DdT) dalla Ditta alla consegna che non deve superare un'ora e registrazione degli orari. <b>Se il tempo è superiore ad un'ora e le temperature non sono conformi respingere i pasti</b> - Valutazione della temperatura interna ai contenitori (da indicatore o con termometro a sonda su pasto campione) e registrazione della temperatura. <b>Se la temperatura è <math>&lt; 60^{\circ}\text{C}</math> o <math>&gt; 10^{\circ}\text{C}</math> respingere i pasti</b>
	a) Proliferazione batterica (NO)	CP		<u>MOTIVAZIONI</u>	
<b>SOMMINISTRAZIONE</b>	b) Contaminazione batterica (NO)	CP		- I contenitori isotermici hanno un decadimento delle temperature minore di $4^{\circ}\text{C}/\text{ora}$ . Dato che: 1) la somministrazione del pasto deve avvenire entro mezz'ora dall'orario della consegna  2) i contenitori in acciaio devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione e mantenuti dentro i contenitori isotermici, sanificati, presenti nei refettori  3) uso dei carrelli bagnomaria  - La formazione del personale addetto sia alla distribuzione dei pasti che alla sanificazione degli ambienti garantisce che non si verifichi nessun fenomeno di contaminazione	

**PIANO DI SANIFICAZIONE  
AREA DI SOMMINISTRAZIONE**

<b>SUPERFICI O ATTREZZATURE</b>	<b>PRODOTTO</b>	<b>DOSAGGIO</b>	<b>APPARECCHI E ACCESSORI</b>	<b>SISTEMA DI LAVORO</b>	<b>FREQUENZA CONSIGLIATA</b>	<b>AVVERTENZE E NOTE</b>
Detersione di pavimenti, rivestimenti, porte, servizi, spogliatoi, piani di lavoro, attrezzature, carrelli, contenitori, utensili, tavoli e sedie. Deve essere usata acqua calda (45°C circa)	Detergente sgrassante, moderatamente alcalino sequestrante, di primarie aziende	Seguire le istruzioni d'uso riportate sulla relativa confezione del prodotto	Mop, spruzzatore, pannospugna, spazzola	<b>Pavimenti:</b> inumidire con acqua, preparare la soluzione, immergere mop, passare la soluzione sul pavimento, risciacquare. <b>Altre superfici:</b> inumidirle, erogare la soluzione con lo spruzzatore, passare il pannospugna, risciacquare. Se le superfici sono molto sporche, si effettuerà l'ammollo per qualche minuto, quindi, spazzolare e risciacquare	Giornaliera, prima e dopo l'uso	Prima di erogare il detergente è sempre necessario asportare con acqua calda i residui grossolani. Il prodotto, nonostante la reazione alcalina, non è pericoloso: è, comunque, buona norma lavorare indossando guanti di gomma. Per lavaggi manuali in lavello è consigliabile la scelta di un detergente neutro schiumogeno
Disinfezione di piani di lavoro, utensili, attrezzature varie, contenitori isothermici, carrelli, banchi, tavoli e sedie. Si effettuerà dopo le operazioni di pulizia, anche per pavimenti ecc.	Disinfettante a base di ammonio quaternario o acqua ossigenata o cloro	Puro o diluito in acqua calda (Seguire le istruzioni d'uso riportate sulla relativa confezione del prodotto)	Spruzzatore o nebulizzatore, vaschetta per immersione o mop	<b>Superfici:</b> preparare la soluzione nello spruzzatore ed erogarla sulle superfici; risciacquare dopo 15-30'. <b>Piccole superfici:</b> immergere gli oggetti già detersi nella soluzione disinfettante in vaschetta. Ammollo per 15-30', spazzolare e risciacquare (per cestini, stoviglie ecc.)	Giornaliera, prima e dopo l'uso	Le attrezzature usate per la pulizia (secchio, pannospugna, spazzole...) devono essere detersi e sanificate dopo l'uso. I preparati a base di ammonio quaternario possono essere anche usati come detergenti-disinfettanti (3-5%)
Sanificazione rapida di tavoli e banchi	Disinfettanti a base di prodotti clorati di primarie aziende	Tal quale	Spruzzatore	Rimuovere con carta monouso i residui grossolani, erogare con spruzzatore, aspettare pochi minuti, asportare con carta monouso. Risciacquare	Prima e dopo l'uso	
Mani	Detergente disinfettante liquido, neutro, emolliente, di primarie aziende	Tal quale	Dispenser	Erogare il prodotto sulle mani e gli avambracci inumiditi, frizionare, risciacquare. Usare la spazzola per le unghie	Prima e dopo ogni operazione; prima e dopo l'uso dei guanti	

<b>Comune di Palermo</b> <b>Ristorazione Scolastica</b>	<b>GESTIONE DEI DOCUMENTI E DEI DATI DEL SISTEMA HACCP</b>
--	--

### ELENCO DELLE REVISIONI

<b>Numero Revisione</b>	<b>Data Emissione</b>	<b>Oggetto della Revisione</b>
1.	Novembre 2007	Revisione generale ed aggiornamento riferimenti normativi.
2.	Settembre 2013	Revisione generale e modifiche relative alla formulazione dei menù.
3.	Ottobre 2015	Approvvigionamento idrico.
4.	Ottobre 2017	Revisione generale e modifiche relative al trasporto dei pasti in contenitori multiporzione e al materiale a perdere.
5.	Settembre 2018	Revisione generale e modifiche relative al trasporto dei pasti in contenitori multiporzione e al materiale a perdere.

**Il Responsabile dell'Autocontrollo**



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL' EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

U.O. Alimentazione e Nutrizione

PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

Via Notarbartolo, n°21/A

**Oggetto:** Diete speciali refezione scolastica 2020/2021

Il/la sottoscritto/a	
Residente in	via
tel.	tel.(luogo di lavoro)
<b>CHIEDE</b>	
<b>L'iscrizione al servizio di refezione scolastica</b>	
Per il/la	
nome	cognome
nato/a in	il frequentante la classe
Sezione della scuola	plesso
Indirizzo	
<b>Con fornitura standard per la tipologia 7 – Dieta Religione Islamica – così composto:</b>	

<b>Primo</b>
Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro – Pasta o riso in brodo vegetale – Pasta o riso all'olio e parmigiano Pasta o riso con passato di verdura e/o legumi.
<b>Secondo</b>
Uovo sodo – Formaggio – Bresaola della Valtellina IGP – Hamburger di pollo o tacchino ai ferri – Petto di pollo o tacchino ai ferri - Pesce come da menù.
<b>Contorno</b>
Come da menù
<b>Cestino n. 5a:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte – Succo di frutta senza zucchero – Frutta* – Acqua minerale naturale.
<b>Cestino n. 4b:</b> Pane di “rimacino” – Bresaola della Valtellina IGP.
*come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: <b>Banana, Mela, Pera</b>
<b>Pane e frutta con grammature previste per il Menù.</b>
Saranno forniti prodotti Bio – DOP- IGP e di origine Siciliana come previsto nell'all. 4 del Capitolato d'Oneri.

Il Sottoscritto dichiara di essere informato, tramite apposita informativa resa disponibile dall'ente a cui è indirizzato il presente documento, ai sensi e per gli effetti degli articoli 13 e seg. del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD-UE 2016/679), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene resa.

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma**



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL' EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

U.O. Alimentazione e Nutrizione

PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

Via Notarbartolo, n°21/A

**Oggetto:** Diete speciali refezione scolastica 2020/2021

Il/la sottoscritto/a	
Nato/a	il residente in
Via	
tel.	tel.(luogo di lavoro)
<b>CHIEDE</b>	
fornitura standard per la tipologia 7 – Dieta Religione Islamica – così composto:	

<b>Primo</b>
Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro – Pasta o riso in brodo vegetale – Pasta o riso all'olio e parmigiano Pasta o riso con passato di verdura e/o legumi.
<b>Secondo</b>
Uovo sodo – Formaggio – Bresaola della Valtellina IGP – Hamburger di pollo o tacchino ai ferri – Petto di pollo o tacchino ai ferri - Pesce come da menù.
<b>Contorno</b>
Come da menù
<b>Cestino n. 5a:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte – Succo di frutta senza zucchero – Frutta* – Acqua minerale naturale.
<b>Cestino n. 4b:</b> Pane di “rimacino” – Bresaola della Valtellina IGP.
*come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: <b>Banana, Mela, Pera</b>
<b>Pane e frutta con grammature previste per il Menù.</b>
Saranno forniti prodotti Bio – DOP- IGP e di origine Siciliana come previsto nell' <b>all. 4</b> del Capitolato d'Oneri.

Il Sottoscritto dichiara di essere informato, tramite apposita informativa resa disponibile dall'ente a cui è indirizzato il presente documento, ai sensi e per gli effetti degli articoli 13 e seg. del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD-UE 2016/679), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene resa.

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma**



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL' EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

U.O. Alimentazione e Nutrizione

PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

Via Notarbartolo, n°21/A

**Oggetto:** Diete speciali refezione scolastica 2020/2021

Il/la sottoscritto/a	
Residente in	via
tel.	tel.(luogo di lavoro)
<b>CHIEDE</b>	
<b>L'iscrizione al servizio di refezione scolastica</b>	
Per il/la	
nome	cognome
nato/a in	il frequentante la classe
Sezione della scuola	plesso
Indirizzo	
<b>Con fornitura standard per la tipologia 8 – Dieta Religione Ebraica – così composto:</b>	

<b>Primo</b>
Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro – Pasta o riso in brodo vegetale – Pasta o riso all'olio, Passato di verdura e/o legumi con pasta.
<b>Secondo</b>
Pesce lessato – Pesce ai ferri – Pesce al forno.
<b>Contorno</b>
Come da menù
<b>Cestino n. 5a:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte – Succo di frutta senza zucchero – Frutta* – Acqua minerale naturale.
<b>Cestino n. 5b:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte.
*come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: <b>Banana, Mela, Pera</b>
<b>Pane e frutta con grammature previste per il Menù.</b>
Saranno forniti prodotti Bio – DOP- IGP e di origine Siciliana come previsto nell' <b>all. 4</b> del Capitolato d'Oneri.

Il Sottoscritto dichiara di essere informato, tramite apposita informativa resa disponibile dall'ente a cui è indirizzato il presente documento, ai sensi e per gli effetti degli articoli 13 e seg. del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD-UE 2016/679), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene resa.

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma**



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL'EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

U.O. Alimentazione e Nutrizione

PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

Via Notarbartolo, n°21/A

Mod. insegnante

Menù 8 – Ebraica

**Oggetto:** Diete speciali refezione scolastica 2020/2021

Il/la sottoscritto/a	
Nato/a	il residente in
Via	
tel.	tel.(luogo di lavoro)
<b>CHIEDE</b>	
<b>fornitura standard per la tipologia 8 – Dieta Religione Ebraica – così composto:</b>	

<b>Primo</b>
Pasta o riso asciutti al sugo di pomodoro – Pasta o riso in brodo vegetale – Pasta o riso all'olio - Passato di verdura e/o legumi con pasta.
<b>Secondo</b>
Pesce lessato – Pesce ai ferri – Pesce al forno
<b>Contorno</b>
Come da menù
<b>Cestino n. 5a:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte – Succo di frutta senza zucchero – Frutta* – Acqua minerale naturale.
<b>Cestino n.5b:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte
*come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: <b>Banana, Mela, Pera</b>
<b>Pane e frutta con grammature previste per il Menù.</b>
Saranno forniti prodotti Bio – DOP- IGP e di origine Siciliana come previsto nell'all. 4 del Capitolato d'Oneri.

Il Sottoscritto dichiara di essere informato, tramite apposita informativa resa disponibile dall'ente a cui è indirizzato il presente documento, ai sensi e per gli effetti degli articoli 13 e seg. del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD-UE 2016/679), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene resa.

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma**



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL' EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

U.O. Alimentazione e Nutrizione

PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

Via Notarbartolo, n°21/A

**Oggetto:** Diete speciali refezione scolastica 2020/2021

Il/la sottoscritto/a	
Residente in	via
tel.	tel.(luogo di lavoro)
<b>CHIEDE</b>	
<b>L'iscrizione al servizio di refezione scolastica</b>	
Per il/la	
nome	cognome
nato/a in	il frequentante la classe
Sezione	della scuola plesso
Indirizzo	
<b>Con fornitura standard per la tipologia 10 – Dieta Vegetariana – così composto:</b>	

<b>Primo</b>
Menù standard privo di pesce e carne.
<b>Secondo</b>
Menù standard con Seitan bio, Tempeh bio o Tofu bio, in sostituzione della carne e del pesce.
<b>Contorno</b>
Come da menù
<b>Cestino n. 2a:</b> Pane di “rimacino” – Vastedda della Valle del Belice DOP –Yogurt intero alla frutta – Frutta* – Acqua minerale naturale
<b>Cestino n. 5a:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte – Succo di frutta senza zucchero – Banana – Acqua minerale naturale.
<b>Cestino n. 2b:</b> Pane di “rimacino” – Vastedda della Valle del Belice DOP
<b>Cestino n. 5b:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte
*come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: <b>Banana, Mela, Pera</b>
<b>Pane e frutta con grammature previste per il Menù.</b>
Saranno forniti prodotti Bio – DOP- IGP e di origine Siciliana come previsto nell'all. 4 del Capitolato d'Oneri.

Il Sottoscritto dichiara di essere informato, tramite apposita informativa resa disponibile dall'ente a cui è indirizzato il presente documento, ai sensi e per gli effetti degli articoli 13 e seg. del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD-UE 2016/679), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene resa.

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma**



# COMUNE DI PALERMO

AREA DELL' EDUCAZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI  
SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO  
U.O. Alimentazione e Nutrizione  
PEC: [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)  
Via Notarbartolo, n°21/A

**Oggetto:** Diete speciali refezione scolastica 2020/2021

Il/la sottoscritto/a	
Residente in	via
tel.	tel.(luogo di lavoro)
<b>CHIEDE</b>	
fornitura standard per la tipologia 10 – Dieta Vegetariana – così composto:	

<b>Primo</b>
Menù standard privo di pesce e carne.
<b>Secondo</b>
Menù standard con Seitan bio, Tempeh bio o Tofu bio, in sostituzione della carne e del pesce.
<b>Contorno</b>
Come da menù
<b>Cestino n. 2a:</b> Pane di “rimacino” – Vastedda della Valle del Belice DOP –Yogurt intero alla frutta – Frutta* – Acqua minerale naturale <b>Cestino n. 5a:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte – Succo di frutta senza zucchero – Banana – Acqua minerale naturale. <b>Cestino n. 2b:</b> Pane di “rimacino” – Vastedda della Valle del Belice DOP <b>Cestino n. 5b:</b> Pane di “rimacino” – Cioccolato al latte  *come frutta, da fornire su richiesta, si deve intendere: <b>Banana, Mela, Pera</b>
<b>Pane e frutta con grammature previste per il Menù.</b>
Saranno forniti prodotti Bio – DOP- IGP e di origine Siciliana come previsto nell' <b>all. 4</b> del Capitolato d'Oneri.

Il Sottoscritto dichiara di essere informato, tramite apposita informativa resa disponibile dall'ente a cui è indirizzato il presente documento, ai sensi e per gli effetti degli articoli 13 e seg. del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD-UE 2016/679), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene resa.

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma**

SCHEMA TIPO CHE SARÀ UTILIZZATO PER REDIGERE L'ALLEGATO N° 1 AL PIANO H.A.C.C.P. PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PALERMO PER CIASCUN CENTRO DI REFEZIONE.

Scuola - Centro di refezione \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE TECNICA DEI LOCALI individuati per il servizio di refezione scolastica e relative planimetrie degli stessi in scala adeguata.

Locali:

1. **Locale** da adibire al ricevimento, l'accettazione e la distribuzione- somministrazione- scodellamento dei pasti.
2. **Wc attrezzato** ad esclusivo uso del personale addetto alla refezione scolastica.
3. **Wc per gli utenti** – alunni, situato preferibilmente vicino al refettorio. Detto servizio igienico dovrà essere pulito specificatamente prima e dopo l'uso.
4. **Spazio attrezzato a spogliatoio** per il personale addetto alla mensa: si individua in un locale destinato all'uso o nell'antibagno del wc di cui al punto 2, se presente e di dimensioni adeguate.
5. **Spazio per il ricovero temporaneo dei rifiuti** – non necessario in quanto i rifiuti vengono conferiti come da Ordinanza Sindacale n.398/OS del 09-03-2000 al termine dell'orario di servizio dagli addetti.

## ATTREZZATURE

Attrezzature minime per il locale di cui al punto 1:

- lavello monovasca, ove ne è possibile l'installazione, con rubinetteria a pedale;
- impianto di acqua calda e fredda, ove è tecnicamente possibile realizzarlo;
- scaldabagno;
- distributore di sapone e di asciugamani a perdere;
- armadietto, chiudibile a chiave, in materiale lavabile e disinfettabile per la conservazione delle stoviglie e del materiale monouso per il personale: copricapo contenitivo dei capelli, guanti;
- retine antimosche alle finestre;
- tavoli per il ricevimento pasti in materiale lavabile e disinfettabile;
- tavoli e sedie per l'utenza in materiale lavabile e disinfettabile.

Attrezzature minime per il servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto di cui al punto 2:

- lavabo con rubinetteria a pedale;
- impianto di acqua calda e fredda e scaldabagno;
- distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere (forniti di materiale di consumo);
- retine antimosche alle finestre;
- armadietto, chiudibile a chiave, lavabile e disinfettabile per detergenti e sanificanti etc..

Relativamente al punto 4, armadietto/i spogliatoio lavabile/i e disinfettabile/i a doppio scomparto per il personale addetto alla mensa da collocarsi, ove non esistente uno spazio diverso di cui al punto 3, nell'antibagno.

Sarà collocata all'interno dell'edificio scolastico, laddove non esistente, una piletta per il lavaggio delle attrezzature di pulizia.

Relativamente al punto 5, i contenitori per i rifiuti per la raccolta differenziata vanno posti immediatamente prima del pasto nelle adiacenze del locale di cui al punto 1 ed allontanati subito dopo le operazioni di pulizia del refettorio stesso, svuotati del contenuto dovranno essere lavati e disinfettati; sono da preferire nell'acquisto i carrelli portasacco a x, in acciaio inox, con coperchio a comando a pedale e ruote con sacchi di misura proporzionata.

Il presente schema-tipo, riportante i requisiti minimi concordati, è stato approvato nella conferenza di servizio del giorno 13 del mese di novembre dell'anno 2002 svoltasi presso i locali del Settore Pubblica Istruzione, via Notarbartolo 21/A; qualora la relativa realizzazione non sarà possibile in tutti i plessi scolastici, sarà indetta una nuova conferenza di servizio per l'individuazione di soluzioni alternative.



## COMUNE DI PALERMO

### AREA EDUCAZIONE, FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI

#### *Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

Via Notarbartolo 21/A – 90145 Palermo  
Tel. 091 7404322/40/62  
e-mail: [refezionescolastica@comune.palermo.it](mailto:refezionescolastica@comune.palermo.it)

#### DOMANDA DI ISCRIZIONE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2020/2021

##### DATI RICHIEDENTE

COGNOME		NOME				
LUOGO NASCITA		SESSO	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
CODICE FISCALE		DATA DI NASCITA				
RESIDENTE A		PROV.		CAP.		
VIA				N.		
TELEFONO		EMAIL				

in qualità di  GENITORE  TUTORE  AFFIDATARIO esercente la responsabilità genitoriale

##### CHIEDE

- la riconferma dell'iscrizione al servizio di refezione per l'anno scolastico 2020/2021 del minore;  
 l'iscrizione al servizio di refezione per l'anno scolastico 2020/2021 del minore

COGNOME		NOME										
LUOGO NASCITA		SESSO	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>						
CODICE FISCALE		DATA DI NASCITA										
VIA				N.								
ISCRITTO PER L'A.S. 2019/2020 ALLA SCUOLA												
MATERNA	SEZ.		PRIMARIA	CLASSE		SEZ.		SECONARIA I GRADO	CLASSE		SEZ.	

## TIPOLOGIE DI DIETE

Per le diete speciali, ai fini del rilascio del nulla osta, occorre presentare richiesta e certificato medico rilasciato esclusivamente da un Centro Specialistico Universitario o Ospedaliero, a Servizi Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo (Comune di Palermo - Area Educazione, Formazione e Politiche Giovanili) - Via Notarbartolo, 21/A.

### TIPOLOGIE DIETA

NORMALE	<input type="checkbox"/>
EBRAICA	<input type="checkbox"/>
MUSULMANA	<input type="checkbox"/>
VEGETARIANA	<input type="checkbox"/>

### DIETE SPECIALI

MORBO CELIACO	<input type="checkbox"/>
FAVISMO	<input type="checkbox"/>
DIABETE	<input type="checkbox"/>
ALLERGIE ALIMENTARI	<input type="checkbox"/>
FENICHETONURIA	<input type="checkbox"/>

NULLA OSTA N.
---------------

A tal fine consapevole delle conseguenze previste dalla legge penale in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi degli artt. 47 e 76 del D.P.R. 445/2000,

### DICHIARA

- di non voler usufruire della retta agevolata e di volere essere collocato in fascia massima;
- di volere usufruire della tariffa agevolata e che il valore dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (I.S.E.E.) è di:

<b>Protocollo e data di presentazione ISEE</b> (esempio: INPS-ISEE-2020-XXXXXXXXXX-XX)	<b>Valore ISEE</b> (ai sensi del DPCM n° 159 del 05 dicembre 2013)
INPS-ISEE-2020	€

SI PRECISA CHE SARANNO PRESE IN CONSIDERAZIONE, ESCLUSIVAMENTE, LE ATTESTAZIONI ISEE VALIDE, OVVERO, TUTTE QUELLE CHE NON RIPORTERANNO ALCUNA "ANNOTAZIONE" (OMISSIONE/DIFFORMITÀ);

- di essere a conoscenza che la presentazione di un ISEE con annotazioni/difformità comporta l'assegnazione della tariffa massima per tutto il periodo in cui l'alunno ha fruito della refezione e sino a quando non sarà prodotta attestazione ISEE priva di annotazioni;
- di volere usufruire della riduzione in quanto all'interno del proprio nucleo familiare è presente:
  - un disabile ai sensi dell'art. 33 della L.104/92 (riduzione del 10%);
  - minore in affidamento (riduzione del 10%);
  - secondo figlio, che si avvale del servizio, di seguito indicato (riduzione del 50%):

COGNOME E NOME fratello/sorella	CLASSE	SEZIONE	PLESSO
			<input type="checkbox"/> INFANZIA <input type="checkbox"/> PRIMARIA <input type="checkbox"/> SECONDARIA DI I GRADO

- di aver preso visione delle diverse Tipologie di Menù, con particolare riguardo alla Dieta Ebraica, Musulmana e Vegetariana;
- di conoscere e accettare le disposizioni che regolano il servizio di Refezione Scolastica, con particolare riferimento alle modalità anticipate di pagamento, e si impegna a comunicare tempestivamente qualsiasi cambiamento relativo ai dati ivi contenuti;
- di essere consapevole che potrà usufruire della tariffa agevolata soltanto in presenza di un ISEE in corso di validità e che, pertanto, a decorrere dal 01 gennaio 2021 dovrà presentare il nuovo ISEE;
- di essere consapevole che codesta Amministrazione, ai sensi dell'art. 71 e seguenti del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, ha facoltà di "effettuare idonei controlli, anche a campione, e in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47" e che gli atti falsi e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e delle Leggi speciali in materia.

Inoltre, **il sottoscritto si impegna al pagamento anticipato del ticket dovuto** per il Servizio mensa pari ad € \_\_\_\_\_, secondo le vigenti tariffe previste in base al valore ISEE dichiarato, e altresì **dichiara di essere consapevole che in mancanza di pagamento anticipato il minore, sebbene iscritto, non potrà fruire del pasto.**

Si allegano alla presente:

- 1. copia del documento di identità del dichiarante in corso di validità;**

Palermo, li \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**Firma (per esteso)**

---

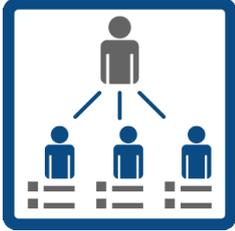
**Il sottoscritto dichiara, altresì, di essere informato, tramite apposita informativa sul trattamento dei dati personali forniti, resa disponibile dall'Ente a cui è indirizzato il presente documento, ai sensi e per gli effetti degli artt. 13 e seguenti del Regolamento Generale sulla Protezione Dati (RGPD-U.E. 2016/679), che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale l'istanza viene resa.**

**Firma (per esteso)**

---

## Informativa sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta (Ai sensi dell'art. 13 e 14 Reg. UE 2016/679 – Regolamento generale sulla protezione dei dati)

### Informativa breve (per minori)



Il titolare del trattamento è il **Comune di Palermo**, che è l'ente che definisce per quali finalità trattare i tuoi dati personali; abbiamo scelto misure di sicurezza più idonee ai tuoi dati personali.

Il titolare condividerà i tuoi dati con **La società SISPI S.p.A** che è stata designata responsabile del trattamento ai sensi degli articoli 28 e seguenti del Regolamento UE, in quanto società costituita per la progettazione, realizzazione, sviluppo e conduzione tecnica del Sistema Informatico e Telematico Comunale (SITEC)

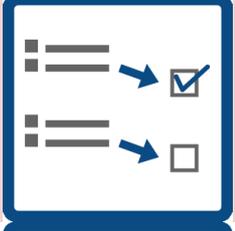


I dati forniti sono obbligatori ma utilizziamo solo i dati necessari allo svolgimento del servizio

Possiamo trattare i tuoi dati, anche quelli sensibili perché previsto dalla norma sulla privacy e lo facciamo secondo **norme di legge**.



Se non fornisci i tuoi dati personali non potrai usufruire del servizio di refezione scolastica.



I dati sono forniti per permetterci di fornire il **servizio di refezione scolastica**



Ti sono riconosciuti tutti i **diritti** previsti dalla norma privacy in vigore.

Il diritto di chiedere quali tuoi dati personali sono in nostro possesso e come li trattiamo;

il diritto di chiederne la rettifica o l'integrazione, se verifichi che sono incompleti o inesatti;

la limitazione, la cancellazione, nonché di opporsi al loro trattamento rivolgendo la richiesta a Il Comune di Palermo in qualità di Titolare email:

[areascuola@comune.palermo.it](mailto:areascuola@comune.palermo.it), [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

oppure al Responsabile per la protezione dei dati personali (**Data Protection Officer - "DPO"**) e-mail:

[rpd@comune.palermo.it](mailto:rpd@comune.palermo.it)

Per qualsiasi controversia puoi fare reclamo **all'Autorità Garante**, nel caso si ritenga che il trattamento avvenga in violazione del Regolamento citato e accedere alle tutele previste in sede amministrativa o giurisdizionale



## COMUNE DI PALERMO

### AREA EDUCAZIONE, FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI

#### *Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

Via Notarbartolo 21/A – 90145 Palermo  
Tel. 091 7404322/40/62  
e-mail: [refezionescolastica@comune.palermo.it](mailto:refezionescolastica@comune.palermo.it)

### DOMANDA DI RIMBORSO TICKETS

#### SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

##### DATI RICHIEDENTE

COGNOME	NOME
---------	------

LUOGO NASCITA	SESSO	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
---------------	-------	---	--------------------------	---	--------------------------

CODICE FISCALE	DATA DI NASCITA
----------------	-----------------

RESIDENTE A	PROV.	CAP.
-------------	-------	------

VIA	N.
-----	----

TELEFONO	EMAIL
----------	-------

in qualità di  GENITORE  TUTORE  AFFIDATARIO esercente la responsabilità genitoriale del minore

COGNOME	NOME
---------	------

LUOGO NASCITA	SESSO	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
---------------	-------	---	--------------------------	---	--------------------------

CODICE FISCALE	DATA DI NASCITA
----------------	-----------------

VIA	N.
-----	----

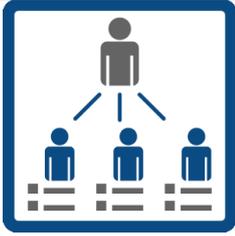
ISCRITTO PER L'A.S. 2019/2020 ALLA SCUOLA
---

MATERNA	SEZ.	PRIMARIA	CLASSE	SEZ.	SECONARIA I GRADO	CLASSE	SEZ.
---------	------	----------	--------	------	-------------------	--------	------



**Informativa sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta (Ai sensi dell'art. 13 e 14 Reg. UE 2016/679 – Regolamento generale sulla protezione dei dati)**

**Informativa breve (per minori)**



Il titolare del trattamento è il Comune di Palermo, che è l'ente che definisce per quali finalità trattare i tuoi dati personali; abbiamo scelto misure di sicurezza più idonee ai tuoi dati personali.

Il titolare condividerà i tuoi dati con La società SISPI S.p.A che è stata designata responsabile del trattamento ai sensi degli articoli 28 e seguenti del Regolamento UE, in quanto società costituita per la progettazione, realizzazione, sviluppo e conduzione tecnica del Sistema Informatico e Telematico Comunale (SITEC)

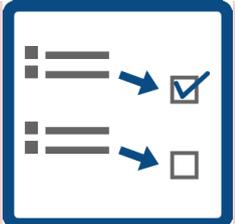


I dati forniti sono obbligatori ma utilizziamo solo i dati necessari allo svolgimento del servizio

Possiamo trattare i tuoi dati, anche quelli sensibili perché previsto dalla norma sulla privacy e lo facciamo secondo **norme di legge**.



Se non fornisci i tuoi dati personali non potrai usufruire del servizio di refezione scolastica.



I dati sono forniti per permetterci di fornire il **servizio di refezione scolastica**



Ti sono riconosciuti tutti i **diritti** previsti dalla norma privacy in vigore.

Il diritto di chiedere quali tuoi dati personali sono in nostro possesso e come li trattiamo;

il diritto di chiederne la rettifica o l'integrazione, se verifichi che sono incompleti o inesatti;

la limitazione, la cancellazione, nonché di opporsi al loro trattamento rivolgendo la richiesta a Il Comune di Palermo in qualità di Titolare email:

[areascuola@comune.palermo.it](mailto:areascuola@comune.palermo.it), [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

oppure al Responsabile per la protezione dei dati personali (**Data Protection Officer - "DPO"**) e-mail:

[rpd@comune.palermo.it](mailto:rpd@comune.palermo.it)

Per qualsiasi controversia puoi fare reclamo **all'Autorità Garante**, nel caso si ritenga che il trattamento avvenga in violazione del Regolamento citato e accedere alle tutele previste in sede amministrativa o giurisdizionale



## COMUNE DI PALERMO

### AREA EDUCAZIONE, FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI

#### *Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo*

Via Notarbartolo 21/A – 90145 Palermo  
Tel. 091 7404322/40/62  
e-mail: [refezionescolastica@comune.palermo.it](mailto:refezionescolastica@comune.palermo.it)

### DOMANDA DI TRASFERIMENTO PASTI RESIDUI

#### SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

#### DATI RICHIEDENTE

COGNOME	NOME
---------	------

LUOGO NASCITA	SESSO	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
---------------	-------	---	--------------------------	---	--------------------------

CODICE FISCALE	DATA DI NASCITA
----------------	-----------------

RESIDENTE A	PROV.	CAP.
-------------	-------	------

VIA	N.
-----	----

TELEFONO	EMAIL
----------	-------

in qualità di  **GENITORE**     **TUTORE**     **AFFIDATARIO**    **esercente la responsabilità genitoriale del minore**

COGNOME	NOME
---------	------

LUOGO NASCITA	SESSO	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
---------------	-------	---	--------------------------	---	--------------------------

CODICE FISCALE	DATA DI NASCITA
----------------	-----------------

VIA	N.
-----	----

ISCRITTO PER L'A.S. 2019/2020 ALLA SCUOLA
---

MATERNA	SEZ.	PRIMARIA	CLASSE	SEZ.	SECONARIA I GRADO	CLASSE	SEZ.
---------	------	----------	--------	------	-------------------	--------	------

## CHIEDE

che i pasti residui del su indicato minore per l'a. s. ...., pari a n. \_\_\_\_\_:

vengano trasferiti al fratello /sorella

COGNOME	NOME
---------	------

LUOGO NASCITA	SESSO	M	<input type="checkbox"/>	F	<input type="checkbox"/>
---------------	-------	---	--------------------------	---	--------------------------

CODICE FISCALE	DATA DI NASCITA
----------------	-----------------

VIA	N.
-----	----

ISCRITTO PER L'A.S. 2019/2020 ALLA SCUOLA
---

MATERNA	SEZ.	PRIMARIA	CLASSE	SEZ.	SECONARIA I GRADO	CLASSE	SEZ.
---------	------	----------	--------	------	-------------------	--------	------

Si allegano alla presente:

1. fotocopia del documento d'identità fronte/retro

Palermo, li \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Firma (per esteso)

---

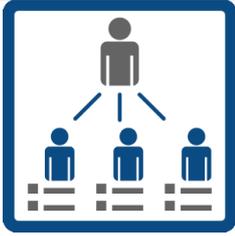
Il sottoscritto dichiara, altresì, di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali forniti (ai sensi degli artt. 13 e 14 Reg. U.E. 2016/679 – Regolamento Generale sulla protezione dei dati).

Firma (per esteso)

---

## Informativa sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta (Ai sensi dell'art. 13 e 14 Reg. UE 2016/679 – Regolamento generale sulla protezione dei dati)

### Informativa breve (per minori)



Il titolare del trattamento è il Comune di Palermo, che è l'ente che definisce per quali finalità trattare i tuoi dati personali; abbiamo scelto misure di sicurezza più idonee ai tuoi dati personali.

Il titolare condividerà i tuoi dati con La società SISPI S.p.A che è stata designata responsabile del trattamento ai sensi degli articoli 28 e seguenti del Regolamento UE, in quanto società costituita per la progettazione, realizzazione, sviluppo e conduzione tecnica del Sistema Informatico e Telematico Comunale (SITEC)

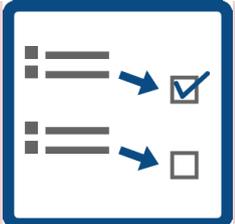


I dati forniti sono obbligatori ma utilizziamo solo i dati necessari allo svolgimento del servizio

Possiamo trattare i tuoi dati, anche quelli sensibili perché previsto dalla norma sulla privacy e lo facciamo secondo **norme di legge**.



Se non fornisci i tuoi dati personali non potrai usufruire del servizio di refezione scolastica.



I dati sono forniti per permetterci di fornire il **servizio di refezione scolastica**



Ti sono riconosciuti tutti i **diritti** previsti dalla norma privacy in vigore.

Il diritto di chiedere quali tuoi dati personali sono in nostro possesso e come li trattiamo;

il diritto di chiederne la rettifica o l'integrazione, se verifichi che sono incompleti o inesatti;

la limitazione, la cancellazione, nonché di opporsi al loro trattamento rivolgendo la richiesta a Il Comune di Palermo in qualità di Titolare email:

[areascuola@comune.palermo.it](mailto:areascuola@comune.palermo.it), [settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it](mailto:settoreservizieducativi@cert.comune.palermo.it)

oppure al Responsabile per la protezione dei dati personali (**Data Protection Officer - "DPO"**) e-mail:

[rpd@comune.palermo.it](mailto:rpd@comune.palermo.it)

Per qualsiasi controversia puoi fare reclamo **all'Autorità Garante**, nel caso si ritenga che il trattamento avvenga in violazione del Regolamento citato e accedere alle tutele previste in sede amministrativa o giurisdizionale